



*You & Your Story*

**LA VITRINE**  
RESTAURANT & LOUNGE



## *You & Your Story*

---

La Vitrine Restaurant & Lounge te va surprinde!  
Design spectaculos, atmosferă intimă,  
privești natura de pe lac, perfecte pentru fotografiile voastre și nu în cele din urmă  
mâncarea rafinată pe care Bucătarul Chef o va prepara pentru evenimentul tău special!  
Șemineul încântător aprins în zilele răcoroase de iarnă va face deliciul oaspeților tăi dând  
o senzație și mai plăcută, de "acasă" ...

Terasa La Vitrine vine în completarea spațiului, cu un design  
contemporan minimalist și accente industriale care marchează memoria locului.  
Echipa noastră te va asista îndeaproape oferind variante și găsind soluții astfel încât totul  
să decurgă perfect în ziua petrecerii tale !

*Vizitați-ne și evenimentul vostru unic va începe să prindă viață!*



# MENU

— 60.00 € —

## GUSTARE RECE

Roșie umplută cu salată de vinete  
Ardei umplut cu pastă de brânză  
Canapea de castravete cu pate de pui  
Rulouri de șuncă cu cremă de hrean  
Icre de crap, măsline negre  
Ceafă de porc afumată  
Salam de Sibiu, ridichi

## PEȘTE

File de șalău cu sos meunier servit cu buchetieră  
de legume (morcov, conopidă, broccoli)

## SARMALE

Mix de sărmăluțe în foi de varză și sărmăluțe  
în foi de viță servite cu mămliguță  
smântână și mărar

## MIX GRILL

Porchetta / pulpă de rață la cuptor /  
piept de pui la grătar servite cu cartofi  
la cuptor cu rozmarin

Salată asortată de murături de casă

Prețurile sunt per persoană și includ T.V.A.





# MENU

— 70.00 € —

## GUSTARE FINESS

Prosciutto de Parma cu parmezan  
Piept de rață afumat  
Vitello tonnato cu sos de ton și capere  
Salată caprese (roșii cherry și bocconcini)  
Salată midinette servită în coșuleț de parmezan,  
roșii cherry, schweitzer, măslina negre  
Smochină cu brânză de capră

## VOL AU VENT FINANCIÈRE

cu sos alb, ciuperci și piept de pui

## FILE DE SOMON ARHIDUCH

File de somon la cuptor umplut cu spanac  
și prosciutto servit cu legume la grătar  
cu aceto balsamico și ulei de măslina

## SORBETO DE LĂMÂIE

## MIXT JARDINIER

Medalion din mușchi de vită cu sos de piper verde  
și piept de rață la cuptor cu sos de mango,  
servite cu orez sălbatic dulce picant și  
cartofi noi la cuptor cu ceapă și ardei gras roșu

Prețurile sunt per persoană și includ T.V.A.





# MENU

— 85.00 € —

## GUSTARE RAPSODIA

File de somon afumat  
Icre de Manciuia  
Batog de butter fish afumat  
Salată de hering Bismark  
Pate de foie gras cu trufe  
Ton în aspic

## RULADĂ MOZAIIC

Ruladă din vițel și curcan umplută cu spanac  
servită cu cartofi în folie la cuptor

## PEȘTE

File de lup de mare la cuptor  
servit cu buchetieră de legume

## TURNEDO ROSSINI

Mușchi de vită  
servit cu sos demi-glace  
cartofi dulci  
salată asortată de vegetale

Prețurile sunt per persoană și includ T.V.A.



# PACHET BĂUTURI

— 30.00 € —

## BĂUTURI SPIRTOASE

Baileys Irish Cream  
Red Label  
Jack Daniels  
Jameson  
Vodka Absolut  
Mojito

Martini Bianco / Rosso  
Campari Orange  
Aperol Spritz  
Gin Tonic  
Cuba Libre

## OPEN BAR

Sucuri carbogazoase - gama Pepsi  
Sucuri naturale - gama Prigat  
Apă plată și minerală  
Cafea espresso și cappucino  
Ceai

## VINURI

### MOȘIA DE LA TOHANI

**Roșu**

Fetească Neagră

**Alb**

Sauvignon Blanc

**Rose**

Merlot Syrah

În cazul asigurării băuturilor de către client se aplică o taxa de dop,  
respectiv 3 euro/pers. la băuturile spirtoase și 3 euro/pers. la vinuri.

Prețurile sunt per persoană și includ T.V.A.



# BUFET MENU

— 60.00 € —



## BUFET INTERNATİONAL

---

Piept de rață afumat servit cu sos remoulade  
Prosciutto di Parma cu parmezan  
Vitello tonatto servit cu sos de ton și capere  
Salată caprese cu roșii cherry și busuioc  
Pate de foie gras cu trufe  
Medalion de curcan cu ananas  
File de somon afumat cu capere  
Brânzeturi Franța

## BUFET CALD

---

Curcan la cuptor în crustă de muștar  
Pulpă de berbecuț în sos de vin roșu cu cimbru

\*Piesele sunt servite întregi și porționate  
în fața clientului.

Medalion de somon la cuptor  
File de lup de mare cu carciofi și roșii cherry  
Medalion de curcan cu sos roquefort  
Pui cu sos asiatic și muguri de pin  
Pulpe de rață la cuptor  
Porchetta la cuptor în sos de vin alb cu legume

## GARNITURI

---

Cartofi la cuptor cu rozmarin  
Legume la grătar în aceto balsamic  
Conopidă gratinată cu parmezan  
Sote de spanac cu ceapă roșie și usturoi

## OPEN BAR

---

### BĂUTURI SPIRTOASE

Aperol Spritz	Cuba Libre
Campari Orange	Screwdriver
Gin Tonic	Martini Alb
Whisky Jack Daniel's	Martini Roșu
Jameson	Baileys Irish Cream

### VINURI

#### Moșia de la Tohani

Fetească Neagră, Sauvignon Blanc, Merlot Syrah

Preț pachet Open Bar - 25 euro / pers.

\*Meniul poate fi stabilit de comun acord cu clientul.



**YOU & YOUR STORY @**  
LA VITRINE BY CARO HOTEL

164 A Barbu Văcărescu Blvd., 2nd district, 020285, Bucharest, Romania  
Email: [lavitrine@carohotel.ro](mailto:lavitrine@carohotel.ro), Phone: 021 208 61 18, Mobile : 0747 111 967

[www.lavitrine.ro](http://www.lavitrine.ro)