

Meniu Revelion 2017

Gustare Rece

Piersici Si Salata franceza In Cosulete Filo
Barcuta cu Salata Boeuf
Somon Fume cu Crema de Branza pe Pat de Castravete
Rulada Mozaic
Chiftelute Traditionale
Carnati de Casa
Telemea | Cacaval
Frigarui de Mozzarella, Masline Verzi si Rosii Cherry, Servite cu Sos Pesto
Rulada din Piept de Pui cu Ciuperci
Piftie de Porc Banatean
Bruschetta cu Gorgonzola si Dulceata de Gutui

Peste

File de Salau si Somon cu sos de sparanghel
Brocoli si baby carrots

Felul principal

Pulpa de Rata
Rulada de Purcel
Cartofi cu rozmarin
Salata Asortata de Muraturi
Paine

Traditii de Anul Nou

Sarmale Tinecz cu Mamaliga, Costita
Smantana si Ardei Iute

Desert

Tort Tiramisu cu Inghetata

Open bar:

Palinca Traditionala de Pruna • Vinul casei alb • Vinul casei roșu • Bere Timisoarea, Ursus, Stella, Becks • Bere fără alcool • Gin Gordon's • Martini Bianco / Rosso • Whisky J&B Scotch • Whisky Jack Daniels Bourbon • Campari • Vodka Smirnof • Băuturi răcoritoare Coca Cola • Capy – diverse arome • Apă minerală și plată • Espresso cu / fără cofeină • Cappuccino cu / fără cofeină • Digestiv Jagermeister
O cupa de vin spumante la cumpana dintre ani.

Revelionul e sărbătoare doar pentru adulți? La Revelionul Tinecz, copiii de până în 10 ani primesc și 50% reducere, și un meniu „Prichindel” creat special pentru ei.

Iar pentru cei care doresc să intre în 2017 pe picior mare, avem și un pachet VIP. Mai precis, Pachetul VIP 20 Euro. După cum îi sugerează și numele, pentru încă 20 euro în plus, vei primi două sticle de vin de mare finețe SERVE:

Tera Romana Savignon Blanc și Tera Romana Fetească Neagră

Ca să înceapă anul bine de tot.

Va asteptam cu drag.

Atmosfera intretinuta de DJ VSG

***Pentru rezervari mai mari de 10 persoane pana in data de 01.12.2016
oferim o reducere de 10 %***

Program:

Ora 20:00 Primirea Invitatilor

Ora 20:30 Gustare Rece

Ora 22:00 Peste

Ora 23.45 Fel Principal

Ora:00:00 Sampanie

Ora 01:30 Sarmale

Ora 02:30 Desert

Surprize: Tombola, Dansuri populare, Colinzi si Multa voie buna.

Pret : 250 lei / persoana.