

# PALATUL GHICA TEI



## REVELION

*Parinti & Copii*  
**2026**

**31 DEC 21:00**

**ADELLY AND BAND  
MASCOTE  
JOCURI INTERACTIVE  
ANIMATORI  
CINEMATECA  
& MULTE ALTE SURPRIZE**



Pentru rezervari sunati la  
0784 123 450 | 0784 123 442

# PALATUL GHICA TEI



## MENIU

### APERITIVE

Salată de icre de crap cu ceapă roșie și felii de lămâie

Ruladă din șuncă umplută cu cremă de brânză  
Telemea de vacă, cașcaval și cubuleț de brânză cu verdeata

Piftie de porc cu patrunjel și morcov

Leber cu muștar și castraveți murați

Salată de boeuf clasică, decorată festiv

Salami, cârnați uscați, slanina cu boia și jumări crocante

Roșii cherry, castraveți murați și gogoșari în oțet  
Măsline verzi și negre cu oregano și ulei de măsline

Chiftelute tradiționale românești

### PESTE

File de șalău la cuptor cu ierburi aromatice

Garnitură de orez sârbesc cu legume

Sos alb acrișor cu smântână și mărar

### FEL PRINCIPAL

Ceafă de porc fragedă la grătar

Piept de pui rumenit la grill cu mirodenii românești

Cartofi aurii wedges la cuptor cu usturoi

Salată duo de varză albă și roșie cu porumb

### DESERT

Tort special "Trio Mousse" cu lamaie și portocală

Pentru rezervări sunați la

0784 123 450 | 0784 123 442

# PALATUL GHICA TEI



## BAUTURI

### VIN

Alb/Rosu: Crama Oprisor – Gama Caloian /  
Maiastru

Vin spumant: Panciu

### WHISKEY

Jameson / Ballantine's / JB

### VODKA

Absolut / Wyborowa

### ROM

Havana

### GIN

Beefeater / Wembley

### APERITIV

Aperol/Campari

## LONG DRINKS&COCKTAILS

Whiskey Cola

Vodka Cola

Vodka Orange

Vodka Tonic

Gin Tonic

Campari Orange

Cuba Libre

Aperol Spritz

Pentru rezervari sunati la

0784 123 450 | 0784 123 442

# PALATUL GHICA TEI



## BAUTURI NON-ALCOOLICE

### BAUTURI NECARBOGAZOASE

Prigat Portocale

Prigat Piersici

Prigat Banane-Capsuni

### BAUTURI CARBOGAZOASE

Pepsi

Pepsi Max

Mirinda

7up

Evervess Tonic

APA

Aqua Carpatica Plata

Aqua Carpatica Minerala

CAFEA&CEAI

Espresso scurt/lung

Cappucino

Ceai (diverse sortimente)

### COCKTAIL NON-ALCOOLIC

Arizona Sunset

Pentru rezervari sunati la

0784 123 450 | 0784 123 442

# PALATUL GHICA TEI



## MENIU COPII- BUFET SUEDEZ

### APERITIVE RECI

Mini sandwich-uri colorate (șuncă, cașcaval, salam de vară)

Rulouri tortilla cu cremă de brânză și marar

Mini frigărui cu cașcaval, roșii cherry

Mini frigărui cu măsline asortate

Batoane de legume (morcov, castravete, ardei) cu sos iaurt

Chiftelute de pui asortate

Salata de vinete in pagode

### PREPARATELE CALDE

Nuggets de pui crocanți in fulgi de porumb

Finger de peste in pesmet panko

Piept de pui la gratar

### GARNITURI

Cartofi aurii wedges cu rozmarin

Orez cu legume dulci (morcov, mazăre, porumb)

Legume la abur (broccoli, morcov, conopidă)

## BAUTURI NON-ALCOOLICE

### SUCURI

Suc Portocale

Suc Piersici

Suc Banane-Capsuni

Mirinda

7up

### APA

Aqua Carpatica Plata

Aqua Carpatica Minerala

Pentru rezervari sunati la

0784 123 450 | 0784 123 442

# PALATUL GHICA TEI



Pretul biletului este de **695 lei**/persoana pentru persoanele de peste 16 ani.

Copiii sub 16 ani beneficiaza de o reducere de peste 50% din pretul biletului de adulti, respectiv pretul este de **295 lei**/persoana.

Copiii vor avea o sala separata unde se vor juca impreuna cu animatorii si vor participa la numeroase activitati si jocuri interactive.

In cazul in care parintii solicita loc la masa de adulti din sala principala pentru copii sub 16 ani atunci acestia vor achita pretul intreg al biletului, respectiv 695 lei.

Pentru rezervari sunati la  
0784 123 450 | 0784 123 442

# MENIU REVELION TRADITIONAL – VALORI NUTRIȚIONALE & ALERGENI

Miniaperitive reci (platou mix) - Conținut estimativ / porție:

- Energie: ~950 kcal
- Proteine: ~35 g
- Carbohidrați: ~70 g (din care zaharuri ~18 g)
- Grăsimi: ~65 g (din care saturate ~23 g)
- Sare: ~5,5 g

Alergeni posibili (în funcție de sortiment):

- Pește (salată de icre), Ouă (icre/mayo, ou de prepeliță), Lapte (cremă de brânză, telemea, cașcaval, brânzeturi albastre),
- Muștar (leber cu muștar, maioneză cu muștar), Gluten (pâine, biscuiți/crackers, chifle, pesmet în chiftele),
- Soia (posibil în unele mezeluri/maioneză), Țelină (posibil în salata de boeuf), Sulfiți (murături),
- Nuci/alune/fistic (nuci, migdale – unde se folosesc), Susan (unde e menționat).

Detaliere alergenii pe preparate-cheie:

- Salată de icre: pește, ouă, muștar
- Ruladă de șuncă cu cremă de brânză: lapte
- Telemea/cașcaval/cubulet brânză: lapte
- Piftie de porc: — (fără alergenii majori, dar urmă de țelină/usturoi posibile)
- Leber cu muștar: muștar
- Salată de boeuf: ouă (maioneză), muștar, posibil țelină
- Mezeluri / slănină / jumări: (posibil sulfiți)
- Murături (castraveți/gogoșari): sulfiți
- Măsline: —
- Chifteluțe tradiționale: gluten (pesmet), ouă

Peste - Conținut estimativ / porție:

- Energie: ~540 kcal
- Proteine: ~30 g
- Carbohidrați: ~50 g
- Grăsimi: ~18 g
- Sare: ~2,2 g

Alergenii:

- Pește (șalău), Lapte (sos smântână), Țelină (posibil, dacă se folosește la orez – de verificat), Sulfiți (dacă se utilizează vin în gătire – rar pentru acest fel).

Fel de bază – (100 g porc + 100 g pui + 150 g cartofi + 70 g salată) ≈ 420 g/pers.

Conținut estimativ / porție:

- Energie: ~725 kcal
- Proteine: ~49 g
- Carbohidrați: ~36 g
- Grăsimi: ~35 g
- Sare: ~3,0 g

Alergenii:

- În mod uzual, fără alergenii majori pentru cărnuri & cartofi (dacă nu se folosesc marinade cu muștar/gluten).
- Salată de varză: — (eventual muștar dacă se adaugă în dressing).
- Notă: dacă cartofii sunt pudrați/paneziți → posibil gluten (în varianta wedges clasici nu).

Declarații per 100 g (orientative)

- Miniaperitive reci (mix): ~210 kcal | P ~8 g | C ~15 g | G ~14 g | Sare ~1,2 g
- Preparat pește + garnitură + sos: ~140 kcal | P ~8 g | C ~13 g | G ~4,5 g | Sare ~0,6 g
- Fel de bază (mix): ~170 kcal | P ~12 g | C ~9 g | G ~8 g | Sare ~0,7 g

# MENIU COPII BUFET SUEDEZ – VALORI NUTRIȚIONALE & ALERGENI

## Aperitive reci

### Valori nutriționale

- Energie: ~420 kcal
- Proteine: ~18 g
- Carbohidrați: ~45 g (din care zaharuri ~7 g)
- Grăsimi: ~18 g (saturate ~8 g)
- Sare: ~2,8 g

### Alergeni:

- Mini sandwich-uri: Gluten, Lapte, Soia, Sulfiți
- Rulouri tortilla cu cremă de brânză: Gluten, Lapte
- Frigărui cașcaval & roșii: Lapte
- Frigărui măline: — (posibil sulfiți din conservare)
- Batoane de legume cu sos iaurt: Lapte
- Chifteluțe de pui: Ouă, Gluten
- Salată de vinete: Gluten, Ouă, Muștar (în funcție de maioneză/dressing)

## Preparatele calde

### Valori nutriționale

- Energie: ~420 kcal
- Proteine: ~26 g
- Carbohidrați: ~28 g
- Grăsimi: ~22 g (saturate ~6 g)
- Sare: ~1,8 g

### Alergeni:

- Nuggets de pui: Gluten, Ouă (fulgi de porumb pot conține urme de gluten)
- Finger de pește: Pește, Gluten, Ouă
- Piept de pui la grătar: — (fără alergenii majori, posibil urme din condimente)

## Garnituri

### Valori nutriționale

- Energie: ~260 kcal
- Proteine: ~6 g
- Carbohidrați: ~48 g
- Grăsimi: ~6 g
- Sare: ~0,9 g

### Alergeni:

- Cartofi wedges cu rozmarin: (posibil urme de gluten dacă sunt condimentați industrial)
- Orez cu legume dulci: (posibil urme de gluten dacă sunt condimentați industrial)
- Legume la abur: (posibil urme de gluten dacă sunt condimentați industrial)

## Total meniu copii

- Energie: ~1.100 kcal
- Proteine: ~50 g
- Carbohidrați: ~120 g
- Grăsimi: ~46 g
- Sare: ~5,5 g