

PALATUL GHICA TEI



REVELION

Parinti & Copii
2027

31 DEC 21:00

ADELLY AND BAND
MASCOTE

JOCURI INTERACTIVE

ANIMATORI

CINEMATECA

& MULTE ALTE SURPRIZE



Rezervări la:

0784 123 450 | 0784 123 442



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

FEL PRINCIPAL

CEAFĂ DE PORC FRAGEDĂ LA CUPTOR
PIEPT DE PUI RUMENIT LA GRILL CU MIRODENII
ROMÂNEȘTI
CARTOFI AURII WEDGES LA CUPTOR CU USTUROI
SALATĂ DUO DE VARZA ALBA ȘI ROSIE CU PORUMB

PESTE

File de șalău la cuptor cu ierburi aromatice
Garnitură de orez sârbesc cu legume
Sos alb acrișor cu smântână și mărar

DESERT

Tort special "Trio Mousse" cu lamaie și portocala

Rezervări la:

0784 123 450 | 0784 123 442



BAUTURI

VIN

Alb/Roze / Rosu: Crama Chateau Cristi –
Gama Petit
Vin spumant

WHISKEY

Jameson / Ballantine's / JB

VODKA

Absolut / Wyborowa

ROM

Havana

GIN

Beefeater / Wembley

APERITIV

Aperol

LONG DRINKS & COCKTAILS

Whiskey Cola
Vodka Cola
Vodka Orange
Vodka Tonic
Gin Tonic
Campari Orange
Cuba Libre
Aperol Spritz

Rezervări la:

0784 123 450 | 0784 123 442



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

Rezervări la:

0784 123 450 | 0784 123 442



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

Rezervări la:

0784 123 450 | 0784 123 442



Pretul biletului este de **795 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 795 lei.

MENIU REVELION TRADIȚIONAL – 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 măslina: — (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