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, caşcaval si cubulet de branza cu verdeata
Piftie de porc cu patrunjel si 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 si ulei de masline
Chiftelute traditionale romanesti

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 SI 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 si 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

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 mărar
Mini frigărui cu cașcaval, roșii cherry
Mini frigarui 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

Prigat Portocale
Prigat Piersici
Prigat Banane-Capsuni
Mirinda
7up

APA

Aqua Carpatica Plata
Aqua Carpatica Minerala

Rezervări la:
0784 123 450 | 0784 123 442

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.

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 alergeni 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 alergeni 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

Alergeni:
- 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

Alergeni:
- În mod uzual, fără alergeni 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/panezți → 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 măsline: — (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 alergeni 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