



Corporate Party 2023

BUCURIA PETRECERII DE FINAL DE AN !

**HAI CU TOATA ECHIPA LA
RAMADA IASI!**

Atmosfera primitoare pentru petreceri memorabile

Meniuri speciale, sitting sau bufet

**** putem asigura la cerere*

**DJ, lumini , sonorizare*

**Cabina foto*

**360 Booth*

**Cocktail Bar*

**Dansuri traditionale si muzica live*

RAMADA®

BY WYNDHAM
IASI CITY CENTRE

Detalii & Rezervari



0731344111



reservation@ramadaiasi.so



BRAVO - BRAVISSIMO MENIU BUFET

Asortiment de chifle
crocante albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Platouri cu branzeturi fine- parmezan, brie, gorgonzola

Tartine cu somon fume si crema de branza

Terina de vanat cu morcovi si ciuperci

Prosciutto cu pepene galben

Creveti tempura cu sos spicy

Canapele cu piept de rata

Minisalata Waldorf cu nuci

Inele de calamar cu sos de lamaie

Preparate calde

File de somon cu sos de capere

Piept de rata cu sos de rodie

Felii din muschi de vita si sos de vin

***preparatele de mai sus vor fi servite cu

Legume proaspete preparate cu sos sweet chilli

Cartofi cu verdeturi si curcuma

Salate

Salată din spaghetti de legume cu rucola

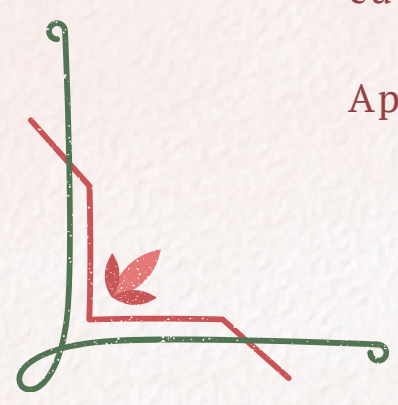
Salate verzi cu sos de lamaie

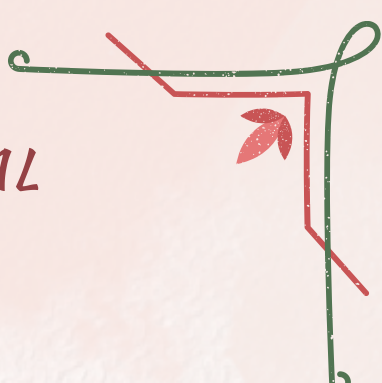
Tort Delice

cu cremă fina de șampanie și zmeura

Apa minerala / Vin alb și roșu/ Cafea

305 lei/pers





RAZZLE - DAZZLE

MENIU BUFET TRADITIONAL

Asortiment de chifle crocante
albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Canapele cu roastbeef, rucola si sos tartar

Salata de vinete pe cruton de rosie

Batoane de ardei gras si castraveti

Chiftelute de pasare cu verdeturi

Minisnitele de porc

Branza de burduf

Salata de icre

Oua umplute

Cas proaspat

Salata Boeuf

Preparate calde

Ceafa de porc la gratar

Pulpe de pui la cuptor

Carnaciori proaspeti

****preparatele de mai sus vor fi servite cu*

Cartofi cu rozmarin

Legume proaspete, pregatite la cuptor

Salate

Salată de varza cu verdeturi

Salată de castraveciori murati

Desert

Tarte cu fructe proaspete

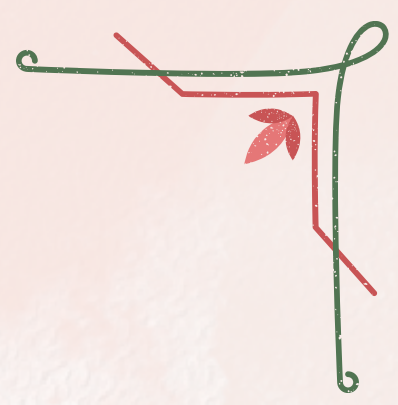
Eclere cu cremă de vanilie

Miniamandine

Apa minerala / Vin alb și roșu/ Cafea

189 lei/pers





TOP OF THE WORLD MENIU SITTING

Asortiment de chifle crocante
albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Prosciutto cu pepene galben

Canapele cu roastbeef, rucola și sos tartar

Tartină cu somon fume și cremă de brânză

Terina de pasare cu ciuperci de padure

Branza cedar cu cirese confiate

Terina din brânzeturi cu caise si merisoare

Minisalată Waldolf cu nuci

File de șalău cu sos butter lemon si verdețuri
orez basmatic si piure de morcovi

Antricot de vițel la cuptor

si ceafa de porc marinata cu bere neagra

Duet din cartofi cu branza de burduf si seminte

si turnulet din sfecla rosie cu hrean

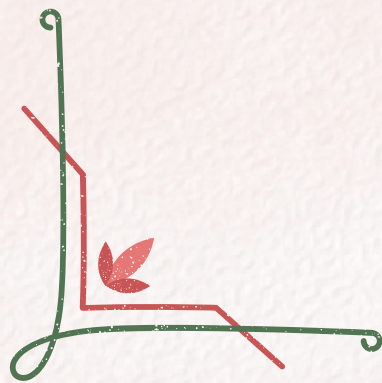
Tort Veneția

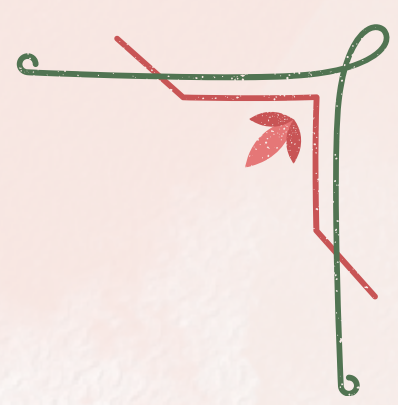
cu ciocolată belgiana și cremă fina de lapte

Apa minerala, Vin alb/roșu

Cafea

246 lei/pers





KING & QUEEN MENIU SITTING

Asortiment de chifle crocante
albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Caș proaspăt

Oua umplute

Minifrigărui de chifteluțe cu castraveciori murați

Piftie din carne de porc cu crutoane de legume

Balotină de ficăței în mantie de jambon

Verină cu cremă de brânză și verdețuri

Salată Boeuf

Sărmăluțe în foi de vita și foi de varza
cu mămăliguță, smântâna, costița și ardei iute

Ceafa de porc la grătar și pulpa de pui la cuptor
cartofi țărănești și salată de murături

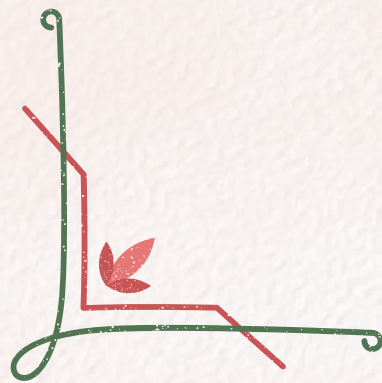
Black Forest

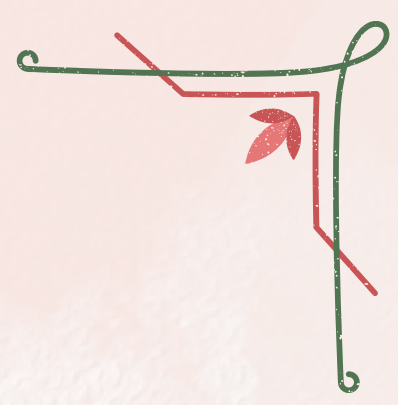
tort de cacao cu cremă de frișcă,
amarena kirsch și fulgi de ciocolată amăruie

Apa minerală, Vin alb/roșu

Cafea

198 lei/pers





GRANDE FIESTA MENU SITTING

Asortiment de chifle crocante
albe, negre și cu semințe

Gustare rece

Para fiarta in vin alb cu crema de branza si fulgi de migdale

Terina de pasare umpluta cu fistic si verdeturi

Muschiulet de porc umplut cu branza Cedar

Canapele cu roastbeef, rucola si sos tartar

Branza Gouda cu cirese confiate

Minisalata Waldorf cu nuci

Verina cu crema de ton

Medalion de vitel cu sos de vin rosu si
muschiulet de porc cu sos din ciuperci de padure
arancinni cu orez si mozzarella si salata de muraturi

Tort Imperium

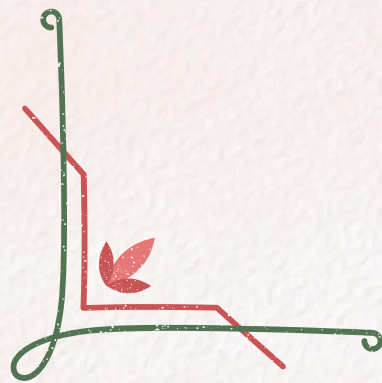
cu blat de nuci, crema de ciocolata
sarlota de vanilie si fructe de padure

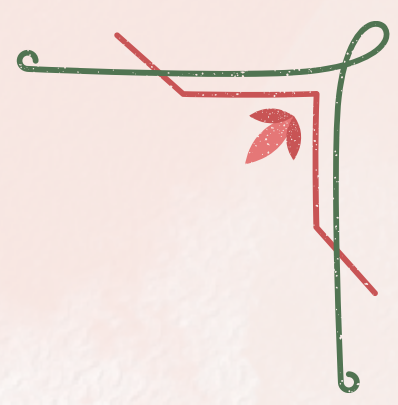
Apa minerala

Vin alb/roșu

Cafea

205 lei/pers





HAIDUCESC MENIU SITTING

Asortiment de chifle
crocante albe, negre și cu semințe

Gustare tradiționala

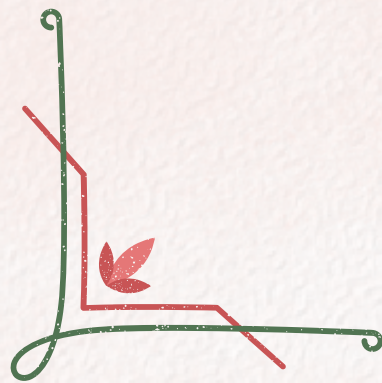
Balatina de ficăței cu ciuperci, carnați afumați,
ruladă din piept de porc,
brânză de burduf, caș, minisalată de vinete

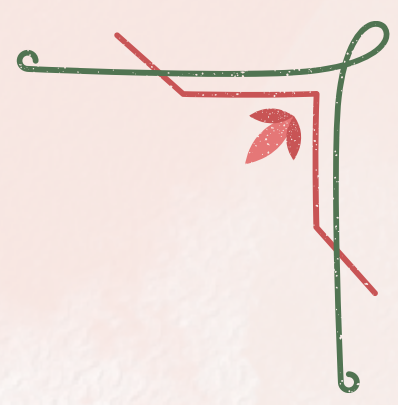
Pulpe de pui crocante
cartofi la cuptor aromați cu rozmarin
și salată de murături asortate

Tort Applesweet
cu mere și scorțișoara

Apa minerala
Vin alb/roșu
Cafea

147 lei/pers





CAN-CAN MENIU SITTING

Asortiment de chifle
crocante albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Pancetta

Telemea

Ruladă de porc cu ciuperci de padure
Cremă de brânză pe cruton de castravete

Duet din pulpe și piept de pui

Minisalată grecească

Piept de pui afumat

Duet Imperial

medalion de pasăre cu jambon și sos de ardei copti

și muschiulet de porc la cuptor

servit cu cartofi cu măsline și rozmarin

și salată de murături asortate

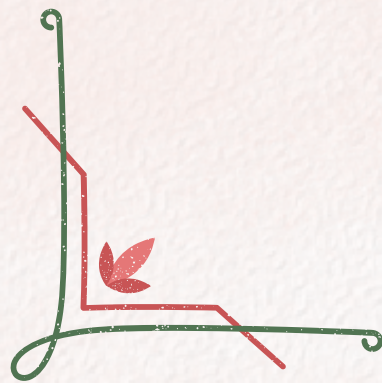
Tort Imperium

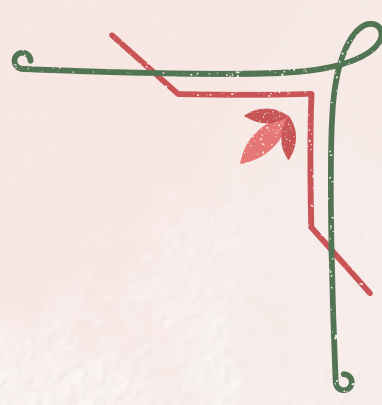
cu blat de nuci, cremă de ciocolată,
șarlota de vanilie și fructe de pădure

Apa minerala, Vin alb/roșu

Cafea

185 lei/pers





VEGAN LIFE MENIU SITTING

Asortiment de chifle
crocante albe, negre și cu semințe

Gustări reci

Chifteluțe cu ciuperci și verdețuri
Salată de vinete pe cruton de roșie
Brânză tofu cu sos des soia și nuci
Verină cu cremă de broccoli
Tartine cu legume marinate
Minisalată Waldolf

Sărmăluțe cu ciuperci și sos Napoli

Dovlecel umplut cu legume
cartofi la cuptor și turnuleț de sfecla roșie cu hrean

Negresse cu nuci

Apa minerală, Vin alb/roșu
Cafea

135 lei/pers

