



MADISON PARK

EVENTS • EMOTIONS

• 2020 •

MENIU

Admirăm mâncarea
pe care o gătim, fiindcă
procesul de pregătire
este artă pentru noi!

- Bruschetă cu somon
- Bruschetă cu Roastbeef
- Bruschetă cu ardei copti
- Canapé crevete în crustă de parmezan
 - Canapé cu somon și castraveți
- Canapé Rafaello cu trei feluri de cașcaval
 - Canapé cherry cu mozzarella
 - Canapé Brie și căpșună
 - Canapé Dorblue și mure
- Canapé cu prosciutto, Dorblue și pară
 - Canapé cu prosciutto și mango
 - Canapé cu broccoli și baby morcov
cu cremă de parmezan
 - Roll din zucchini și cremă de brânză
- Somon Gravlax cu sparanghel și caviar roșu



CAȘCAVALURI

- Platou de cașcavaluri asortate (Dorblue, Brie, Grana Padano, Chevrette, Pecorino) cu nuci, fructe și miere cu trufe
- Platou de cașcavaluri asortate (Dorblue, Brie, Grana Padano, Pecorino) cu dulceață
- Platou de cașcavaluri speciale de fermă (Kaaslust Fenugreek, Farm Tartufo, Black Lemon, Lavander, Gouda Extreme)



GUSTĂRI DIN PEȘTE

- Rulouri din somon cu cașcaval Buka, în sos cremos și caviar roșu
- Asorti din pește slab sărat, unt, lămâie și masline
- Clătite cu icre de somon și Cremette
- Crevete în crustă de parmezan cu sos Sweet Chilli
 - Caviar Mille-feuille
- Sufleu de somon în glacé din trufe și caviar roșu



GUSTĂRI DIN CARNE

- Vitello Tonato
- Bujenina de porc în sous-vide cu sos cremos și chilli
- Platou de carne de casă cu dulceață din ceapă caramelizată
- Platou de mezeluri Italiene
- Ruladă din carne de curcan
- Ruladă din carne de iepure
- Mozaică din rață cu cremă din batat și măr marinat



LEGUME

- Platou de legume proaspete cu masline Kalamata
 - Caprese cu sos bazilic
 - Sufra cu branză de capră, spanac și broccoli
- Rulouri din ardei copti, umpluți cu branză de capră în sos de ton
 - Icre din legume coapte cu unt verde
 - Asorti din rulouri de ardei și dovlecei cu cremă Feta și nuci
- Vinete coapte cu branză Feta în sos de iaurt cu ulei verde aromatizant
 - Platou de legume coapte (ardei grași, vinete, zucchini)



SALATE

- Mix de salată cu piept de rață și pară fiartă în vin Marsala
- Salată cu creveți, avocado în fulgi de porumb și sos de miere cu susan
- Mix de salată cu piept de pui și dressing Caesar
- Salată de legume coapte cu cremă de batat și spumă din trufe albe
 - Salată cu somon la cuptor, couscous și cremă din avocado
 - Salată verde cu creveți tigru, broccoli și dressing Harissa
 - Salată cu Roastbeef, nuci pecan și brânză Dorblue



INDIVIDUALE

- Răcitură de cocoș de casă
- Pateu de foie gras în formă de plombir
- Parfait de ficat de pui în formă de roșie
- Magret de rață cu cremă din foie gras și gel de pomușoare de pădure
- Tartar de somon și avocado
- Creveți cu mousse de mango
- Set din fructe de mare (somon, creveți regale, scoică de mare)



INDIVIDUALE

PEȘTE

- File de somon în sos de midii și sparanghel
- File de păstrav, couscous și mousse de parmezan
 - File de biban pe pernuță de legume
 - File de dorado în sos Bisque cu spanac
- File de doradă cu sparanghel și midii marinate
 - Wellington de somon cu sos cremos



INDIVIDUALE

RAȚĂ

- Piept de rață cu pară și sos de mure
- Piept de rață cu cremă de batat și sos de caramel
- Pulpă de rață confit cu mousse de ciuperci și baby morcov caramelizat
 - Pulpă de rață confit cu sos de portocală și gratin din măr copt



VITĂ

- Filet Mignon “Rossini” cu foie gras
- Medallion din vițel servit cu gratin din cartofi
- Medallion de vițel în sos Bordeaux cu piure de cașcaval
- Filet Mignon cu sos de smochine și vin roșu
- Kare de vițel cu piure din legume rădăcinoase și sos Bordeaux



PORC

- Medallion din carne de porc cu piure de postârnac
- Medallion din carne de porc cu gratin din cartofi
 - Cotlet de porc cu legume copte la grătar



IEPURE

- Picioruș de iepure cu gratin din cartofi în sos de hribi
- Picioruș de iepure cu polentă și mousse de ciuperci de pădure



MIEL DE NOUA ZEELANDĂ

- Kare din miel de Noua Zeelandă cu cremă din morcov vanilat
- Medallion din miel marmurat cu cremă din batat



SARMALE

- Sărmăluțe cu smântână
- Sărmăluțe în sos de hrean
- Ardei gras umplut cu sărmăluțe



GARNITURĂ

- Gratin din cartofi și parmezan
- Dofene din cartofi și morcov
- Cartofi copti cu ulei de trufe
- Cartofi copti cu rozmarin
- Legume grill
(ardei gras, vânăță, zucchini, ciuperci)

COPTURI

- Plăcinte cu branză
- Plăcinte cu cartofi
- Plăcinte cu varză
- Plăcinte cu vișină
- Plăcinte cu bostan
- Plăcinte cu măr
- Clătite cu ricotta și stafide

MENIU

- Ravioli cu spanac în sos de cașcaval
- Ravioli cu vițeluș în sos din ciuperci albe
 - Risotto cu somon
- Paste Pene cu fileu de găină
 - Nuggets
 - Frigărui de pui
 - Cartofi pai





MADISON PARK

EVENTS • EMOTIONS

• 2020 •

Adresa: str. Ghiocilor, 1, mun. Chișinău

T: +373 79 04 04 09

info@madisonpark.md

www.madisonpark.md