

Nunta la Unirea



Unirea Hotel & Spa Iași



Meniul poate fi
personalizat în funcție
de preferințele mirilor

*Fiecare preparat poate fi adaptat pentru a
reflecta gusturile, stilul și dorințele voastre,
astfel încât masa festivă să fie exact așa
cum v-o imaginați.*

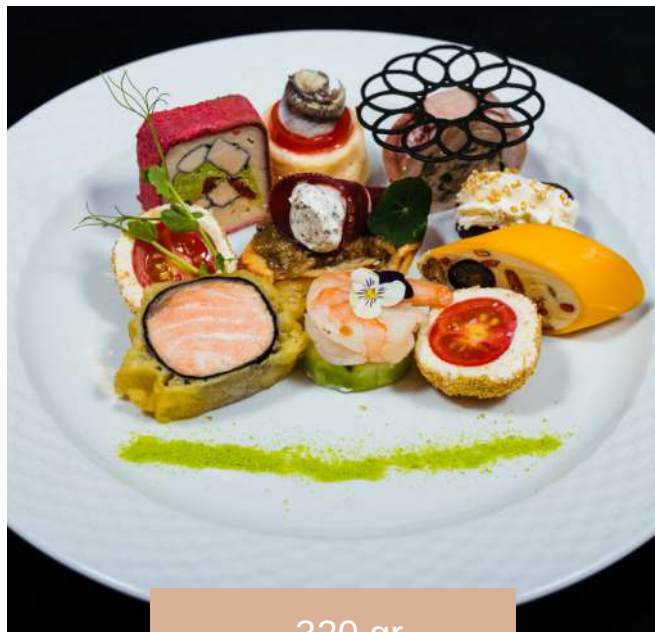


STARTERS



Starterele propuse deschid masa printr-un echilibru elegant între gusturi clasice și accente moderne. Fiecare variantă reunește combinații armonioase de carne, pește, brânzeturi fine și legume atent selecționate, în porții delicate, cu texturi variate și arome bine definite.

STARTERS



320 gr

Bruschetta cu bresaola și hribi cu
trufe

Mușchi de porc umplut cu ciuperci

Terină de pește mixt cu ierburi
aromatice

Ruladă de brânzeturi cu fructe
confiat

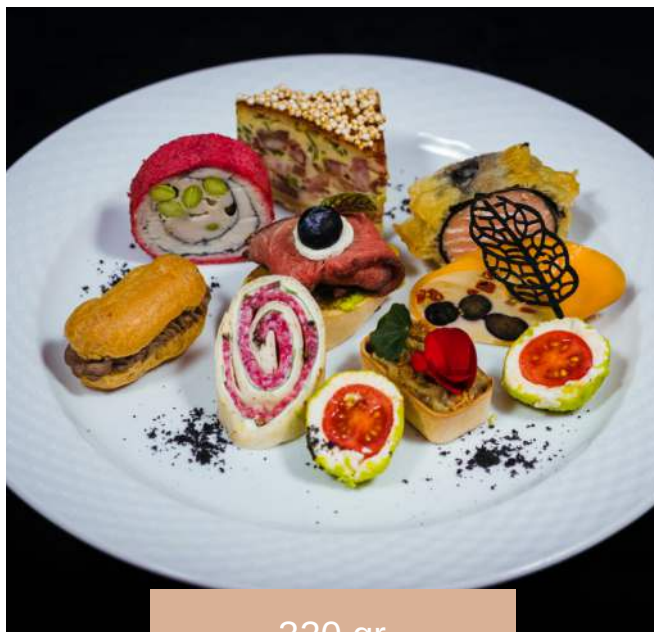
Roșii cherry cu cremă de brânză

Castravete cu cremă de brânză și
crevete

Somon Tempura

Curmale cu brânză de capră

Budincă din brânză și ansoa



320 gr

Eclair cu pate de gâscă

Terină de curcan cu edamame

Somon tempura

Ruladă de brânzeturi cu fructe uscate

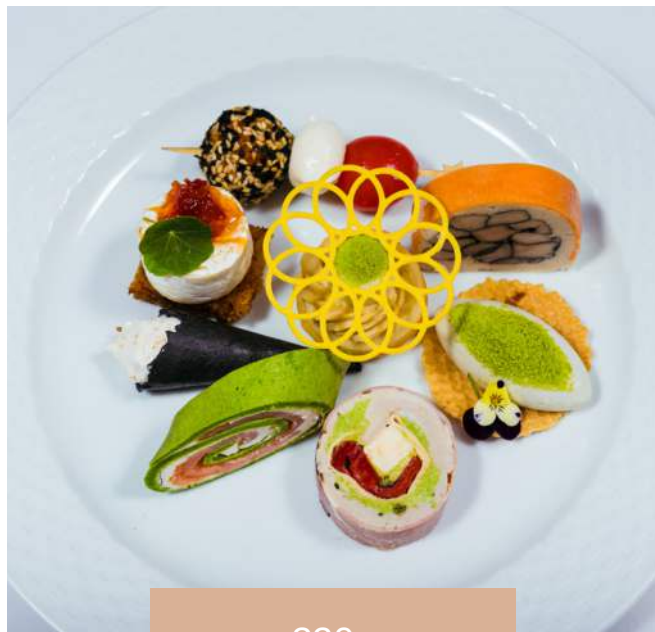
Coșuleț cu salată de vinete

Cruton cu roast-beef și chutney de
ardei

Quiche Lorraine cu afumături și praz

Tortilla cu cremă de mascarpone și
chorizo

STARTERS



320 gr

Mușchiuleț de porc florentin în mantie
de jambon

Cornet cu salată de icre de știucă

Terină de pui în texturi diferite

Frigăruie de mozzarella și bon-bon de
pui

Pancakes cu mascarpone și somon
afumat

Carrot cake cu camembert și chutney
de ardei iute

Quenel de brânzeturi fine pe cruton
crocant

Donnuts cu humus și ou de prepeliță



320 gr

Roșie cherry în mantie de brânză cu
verdețuri

Quiche Lorraine cu somon

Coșuleț cu salată de creveți și apio

Carrot cake cu camembert și chutney
de ardei iute

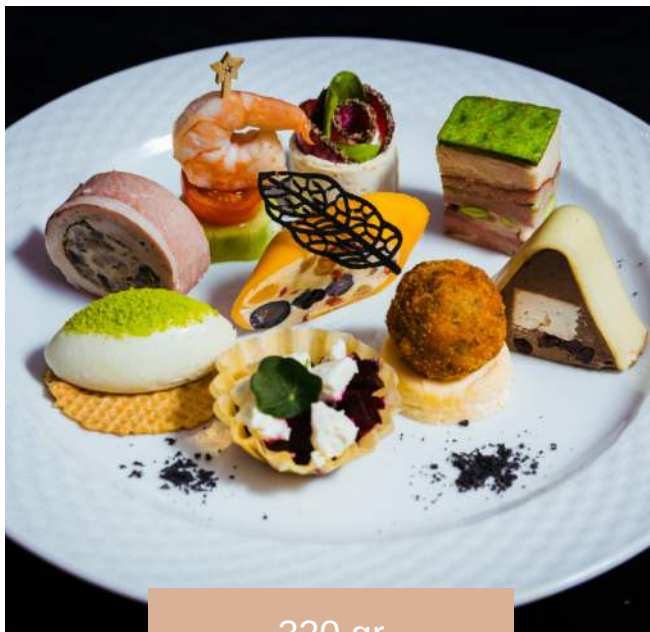
Tarta cu salată de vinete coapte

Prosciutto cu pepene galben și
mozzarella

Terină de pui în texturi diferite

Mușchi de vită florentin

STARTERS



320 gr

Tartletta cu sfeclă coaptă și brânză de capră

Ruladă de brânzeturi fine cu fructe uscate

Mușchi de porc umplut cu ciuperci

Crevete pe pat de castravete

Rulou de tortilla cu brânză și chorizo cu piper

Terină din pate de casă și cașcaval afumat

Tian din porc, vită și pui, cu spanac și ardei copt

Chifteluță de somon pe canapea de budincă de brânză

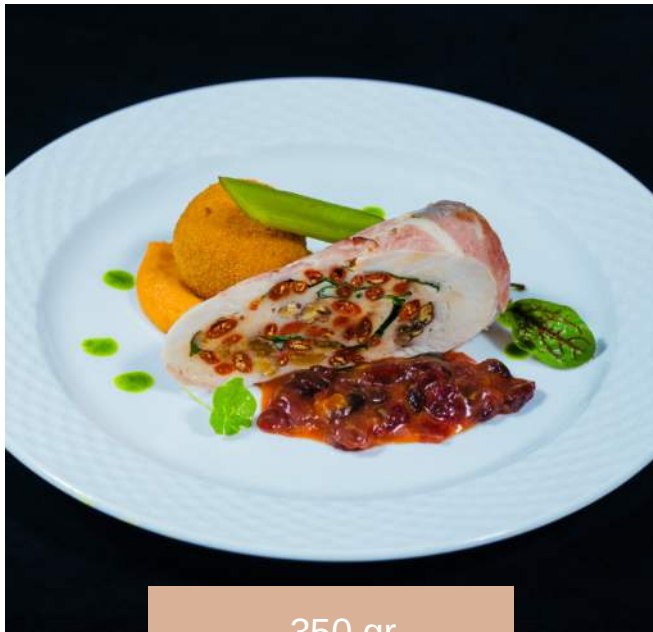
Quennel de brânzeturi cu mușgai pe cruton crocant

GUSTARE CALDĂ



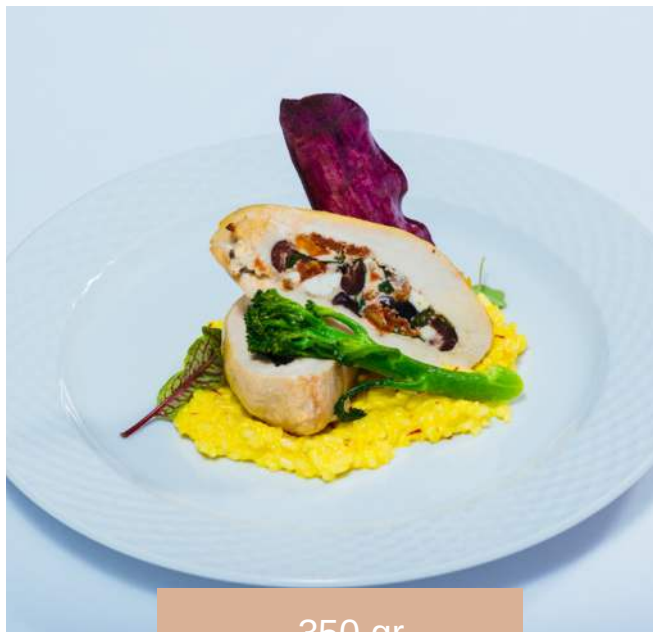
Gustarea caldă aduce preparate echilibrate, cu gusturi clare și combinații atent alese. Fiecare variantă pune în valoare carnea fragedă, garniturile fine și sosurile care completează armonios farfuria.

GUSTARE CALDĂ



350 gr

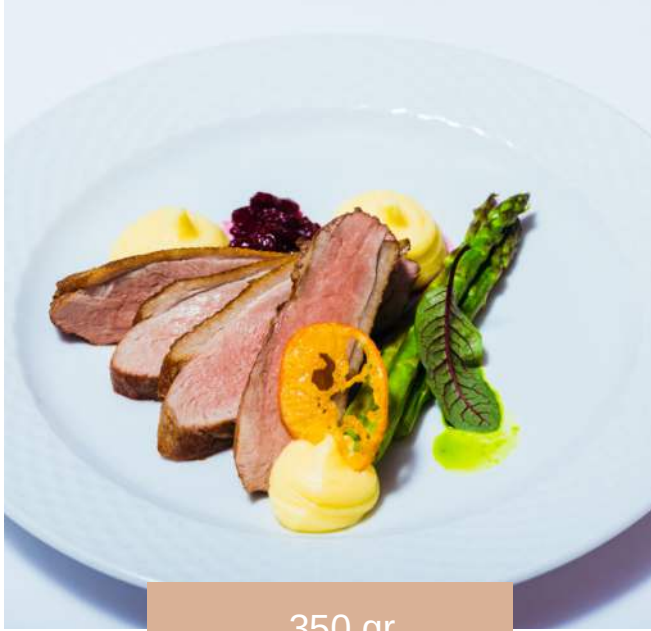
Balotină de curcan
umplută cu fructe uscate,
piure de cartof dulce,
praz, orez prăjit și sos de
merișoare



350 gr

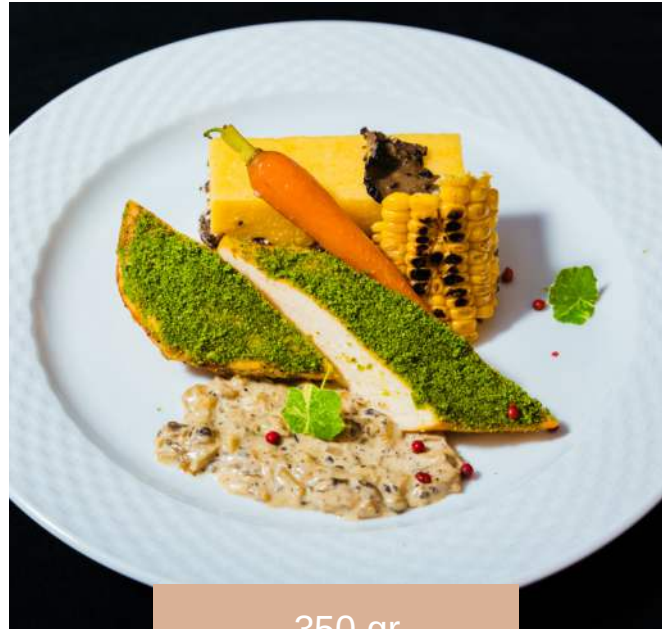
Piept de pui în stil toscan
(măsline, roșii), servit cu
risotto cu șofran și broccoli
și sos de brânzeturi

GUSTARE CALDĂ



350 gr

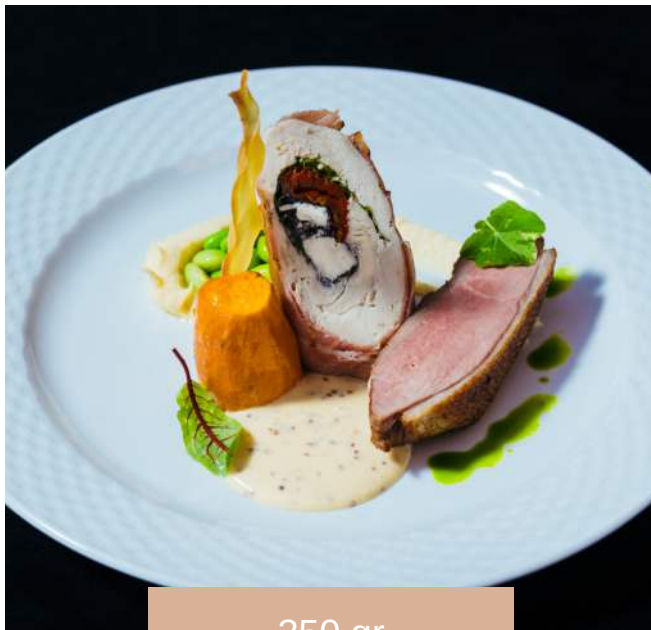
Piept de rață la cuptor, piure de cartof aromatizat cu cimbru, sparanghel sotee și sos de vișine



350 gr

Piept de pui la sous vide în crustă de verdeturi, mămăligă cu trufe, porumb copt, morcov caramelizat și sos de ciuperci de pădure

GUSTARE CALDĂ



350 gr

Duo din piept de rață și piept de pui
umplut cu spanac și telemea, piure
de păstârnac și sos de muștar

PEȘTE



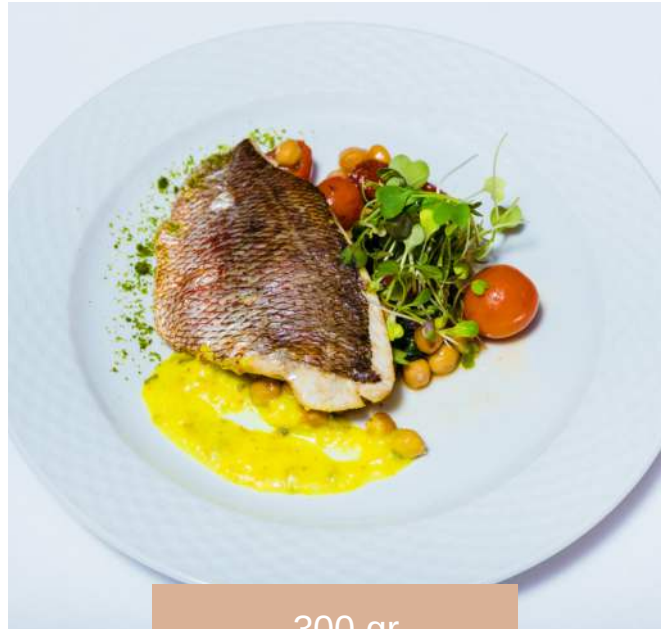
Preparatele din pește aduc note proaspete și ușoare, cu combinații bine definite și arome echilibrate. Fiecare variantă pune în valoare peștele gătit cu atenție, completat de garnituri fine și sosuri delicate.

PEȘTE



300 gr

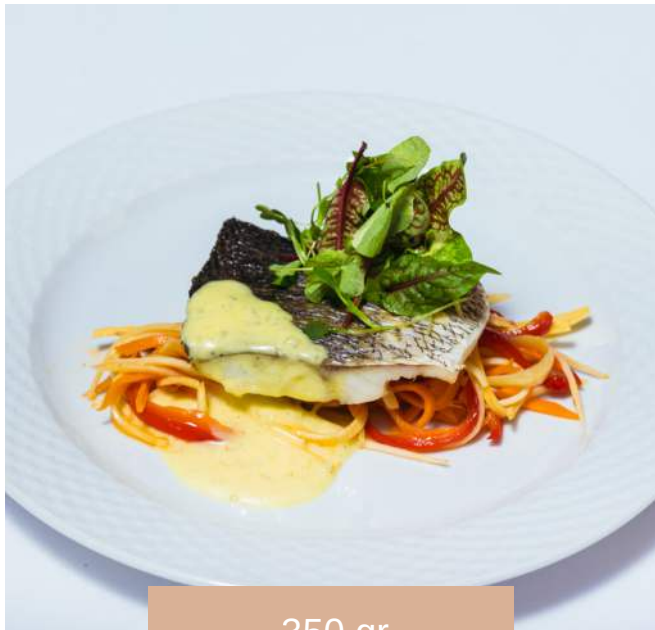
File de dorada și caracatiță la grill,
sparanghel sotee și sos meuniere



300 gr

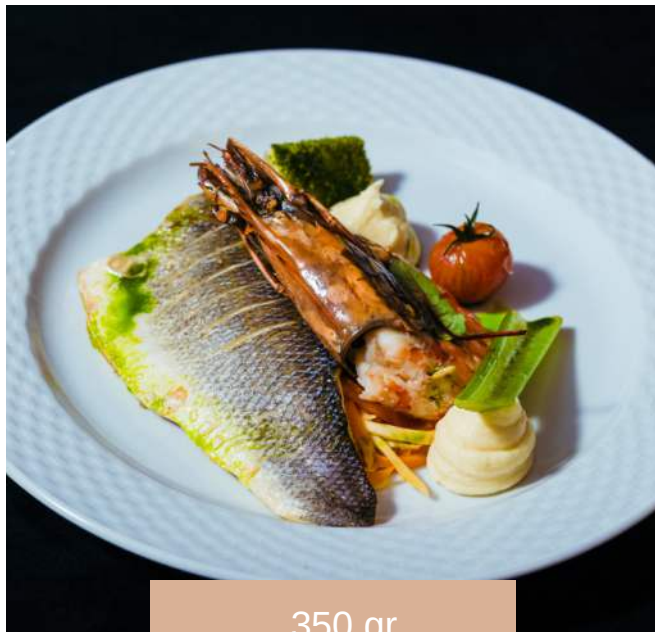
Dorada roșie la cuptor, salată caldă de
năut cu roșii uscate și microplante și
sos de lămâie cu capere

PEȘTE



350 gr

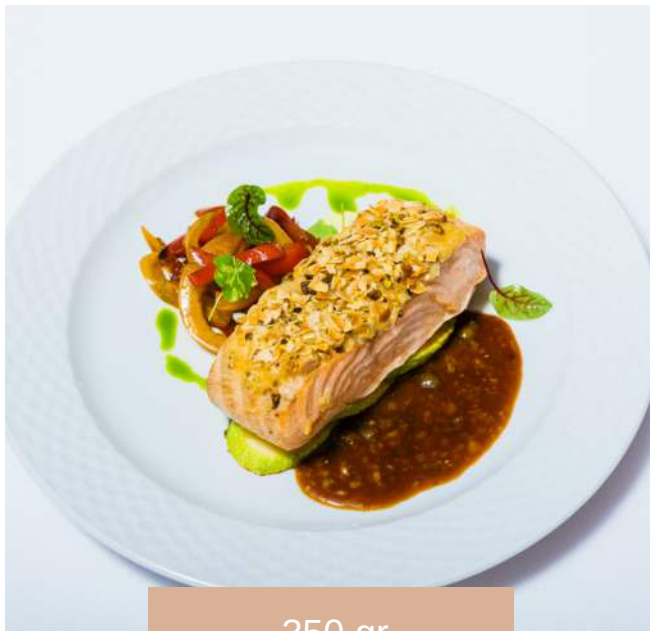
File de halibut la cuptor, tagliatelle de legume fresh și sos de unt cu lămâie și ceapă



350 gr

Lup de mare la cuptor, crevete Black Tiger, piure de cartof cu păstârnac, tăiței de legume, apio, lămâie natur

PEȘTE



350 gr

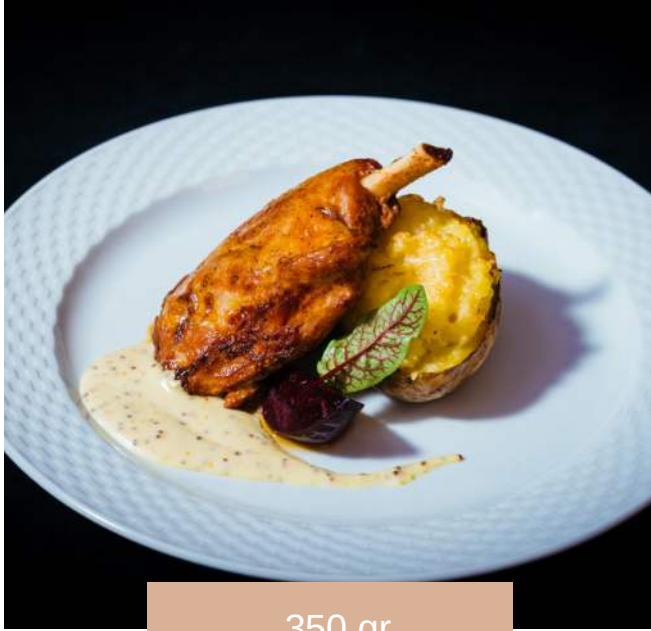
File de somon în crustă de migdale,
dovlecei sotee, ardei cu oțet
balsamic și sos yuzu

FEL PRINCIPAL



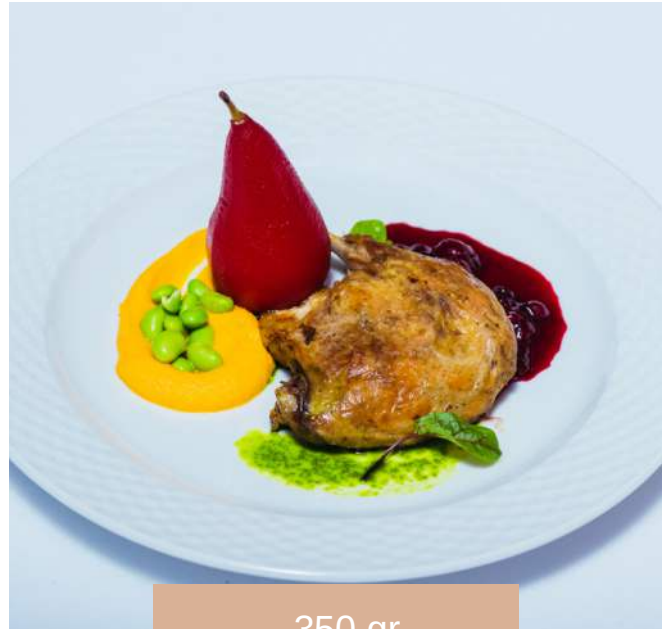
Felul principal propune preparate consistente, cu arome bine conturate și asocieri echilibrate. Fiecare variantă evidențiază carnea gătită cu grijă, alături de garnituri clasice și accente fine, pentru o experiență completă și savuroasă.

FEL PRINCIPAL



350 gr

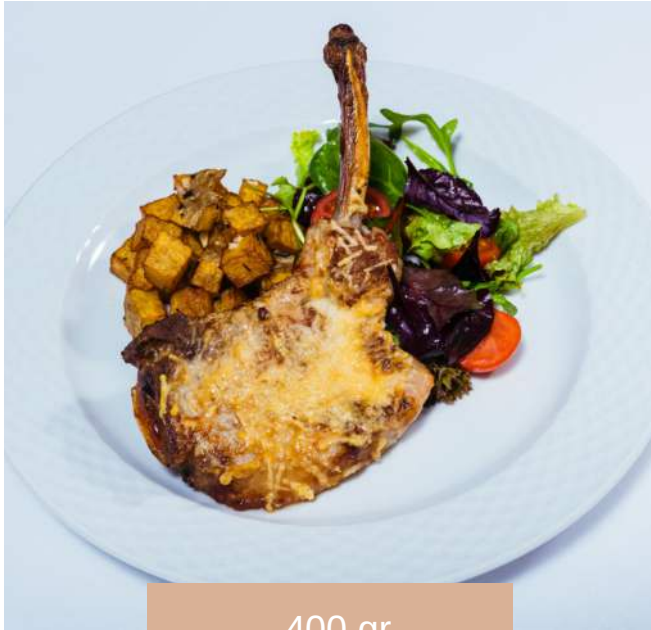
Aripioară de porc glazurată, cartof dublu copt, sfeclă roșie coaptă și sos de muștar cu miere



350 gr

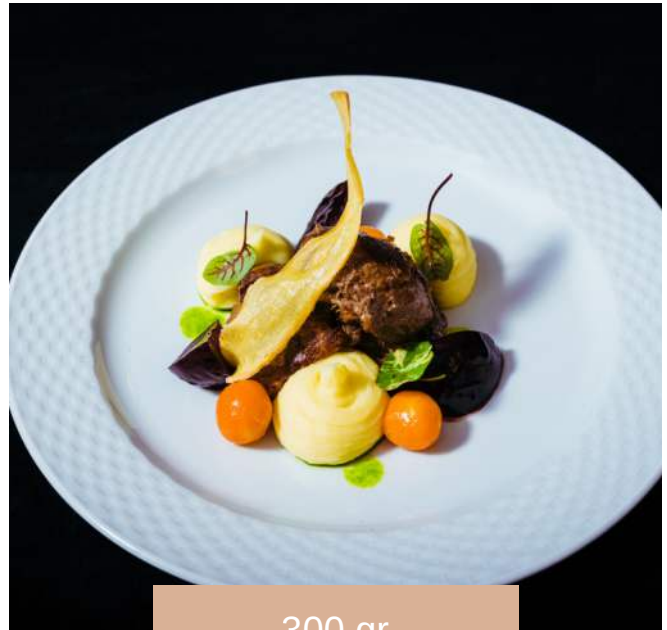
Pulpă de rață confit, piure de morcov, edamame, pară fiartă în vin roșu și sos de fructe de pădure

FEL PRINCIPAL



400 gr

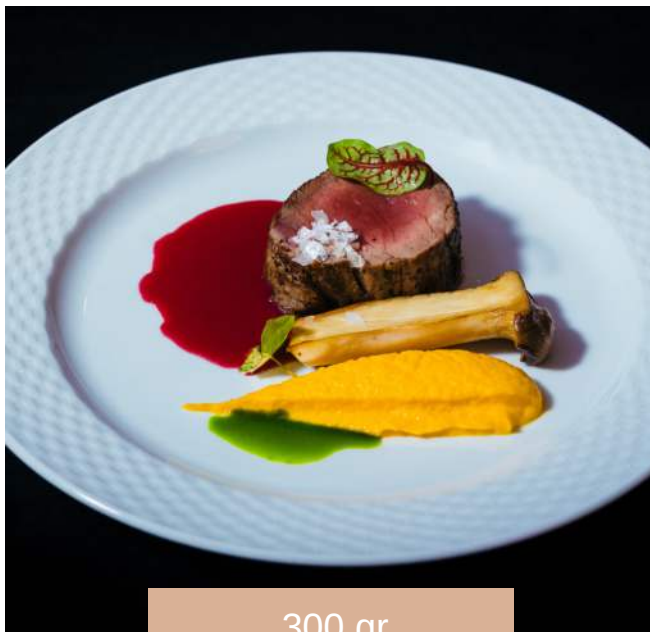
Cotlet cu os în crustă de parmezan, cartofi cu rozmarin și usturoi, salată mixtă cu roșii cherry



300 gr

Obrăjori de porc la cuptor, piure de cartofi cu păstârnac, sfeclă coaptă, piure de morcov și sos de cimbrisor

FEL PRINCIPAL



300 gr

Mușchi de vită, piure de morcov,
hribi sotee și sos de vin Burgundy



Pentru cei ce se iubesc

nuntalaunirea.ro

0733.580.155

0722.527.822

