

4



aport caloric
echilibrat

3

preparate
culinare

Meniu Evenimente

La Castel

2025 - 2026





Este povestea voastră

La Castel

A fost odată ca niciodată, pe una dintre cele șapte coline ale Iașului, un loc unde poveștile de iubire prind viață, unde timpul se oprește și lasă loc emoțiilor să înflorească. Acolo, înconjurat de grădini ce șoptesc taine ale iubirilor sărbătorite aici, se află La Castel, un tărâm al eleganței, care vă așteaptă să vă scrieți primul capitolul din povestea nunții voastre.

Povestea voastră începe aici, cu doi protagoniști care-și unesc destinele sub privirile celor dragi. Fiecare sală își spune povestea într-un mod unic, dar toți pașii duc către același deznodământ: iubirea voastră, sărbătorită în stil mare. Și cum orice basm are nevoie de un festin pe măsură, La Castel se transformă într-un adevărat atelier de magie culinară. Fiecare farfurie este o mică operă de artă, o combinație de gusturi, arome și texturi care surprind și încântă.

Gustul fericirii se așază pe mese cu dichis și stil, iar meniul e croit să cucerească toate gusturile. La Castel, povestea voastră capătă aromă, culoare și o muzicalitate aparte, iar noi suntem aici să scriem alături de voi acest capitol unic.

Și pentru că o poveste de iubire trăiește prin emoțiile celor care o sărbătoresc, invitații voștri vor fi răsfățați cum se cuvine. Fiecare preparat le va încânta papilele gustative, transformând masa într-un adevărat dans de gusturi și arome. Explozia de culori din farfurie, atent orchestrată, spune povestea unei nunți desprinse din basme, în care fiecare detaliu este o declarație de rafinament. Fiecare preparat, pregătit cu migală și pasiune de către Chef Cristi Zamfir și echipa sa, care au peste 20 de ani de experiență, este o mică operă de artă culinară, menită să încante și să surprindă.

Poftiți la masă, dragilor, pentru că poveștile frumoase de iubire au nevoie de festinuri pe măsură!

Gustarea Imperială

Când invitații pășesc pragul sălii și emoțiile își fac loc printre clinchetul paharelor și râsete, Gustarea Imperială intră în scenă ca un actor principal, pregătit să surprindă și să fascineze. Aceasta este servită atunci când invitații ajung la masă, fără a-i constrânge să aștepte clasicele aperitive până la sosirea tuturor oaspetilor. Fără timpi morți și fără compromisuri, aceste delicii sunt preludiul perfect pentru o seară memorabilă.

Ce înseamnă Gustarea Imperială?

Este răspunsul nostru la întrebarea „cum putem să avem un început de eveniment perfect?” și este dovada că, La Castel, niciun detaliu nu este lăsat la întâmplare.

În esență, Gustarea Imperială este compusă din trei piese culinare, atent alese și pregătite cu măiestrie de echipa noastră de bucătari. Fiecare amuse-bouche este o mică bijuterie culinară, o combinație între texturi delicate și arome îndrăznețe, menită să cucerească papilele gustative de la prima degustare. Gustarea Imperială este modul nostru de a spune „bun venit” invitaților voștri, oferindu-le o experiență demnă de un eveniment de poveste.





Povestea meniurilor

Când vine vorba de meniuri, La Castel ridică ștacheta până la cer! Bucătarii noștri, medaliați național și internațional, sunt adevărați artiști ai gustului, transformați în povestitori culinari. Fiecare preparat este creat cu măiestrie și pasiune, pentru a oferi invitaților voștri o experiență de neuitat, una care să îi poarte de la tradițional la modern și dincolo de limitele obișnuite ale gustului. Venim cu o selecție de 10 meniuri special gândite pentru o seară WOW, fiecare croită cu atenție la detalii, rafinament și ingrediente premium, astfel încât să transforme evenimentul vostru într-un festin de poveste!

132 de preparate, infinite combinații

Cu peste 132 de preparate în portofoliu, meniurile noastre sunt o adevărată enciclopedie a rafinamentului culinar. De la delicatese tradiționale românești reinterpretate cu un twist modern, până la rețete internaționale inspirate de marile bucătării ale lumii, fiecare preparat culinar este un omagiu adus ingredientelor premium pe care le folosim.

Meniuri croite după povestea voastră

*Fiecare cuplu are o poveste unică, iar meniul vostru ar trebui să reflecte asta. La Castel, meniurile pot fi personalizate după dorințele voastre, pentru ca totul să fie exact așa cum ați visat. Poate vreți un touch exotic? Sau poate mizați pe preparate clasice, care spun povestea copilăriei? Noi suntem aici să transformăm orice idee într-un festin demn de aplauze.
Ingrediente premium, experiență desăvârșită*

Se spune că magia stă în detalii, iar noi luăm asta foarte în serios. Fiecare farfurie este compusă din ingrediente atent selecționate, de cea mai bună calitate. De la carnea fragedă și peștele proaspăt, la legumele și fructele culese cu grijă, totul este gândit să respecte cele mai înalte standarde. Voi veniți cu povestea de iubire, noi adăugăm gustul. Bon appétit!

Meniu 1



Meniu 2

Gustare rece

- Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 60g
- Ganache de foie gras cu perle de Aceto Balsamico 60g
- Tartă cu ton și ceapă caramelizată 40g
- Filé de limbă de mare cu alge marine 60g
- Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g
- Mixt de brânzeturi cu șuncă, salată verde și morcov 40g
- Salată de dovlecei marinați și morcov 80g

Preparat din pește

- Calamar umplut cu legume și pește alb cu sos butterlemon 180/50g
- Piure de țelină 100g

Preparat de bază

- Mușchi de vită sous vide cu emulsie de hribi și parmezan 130/50g
- Orez cu parmezan 100g
- Salată de dovlecel marinat 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

- Vițel marinat cu cremă de brânză picantă 60g
- Duet de porc cu pui și caise confiate în crustă de bacon 60g
- Miniburger cu calamar și usturoi 60g
- Cheseecake sărat cu piersici caramelizate și germenii de porumb 40g
- Macarons cu cremă Gorgonzola și fistic 40g
- Salată de țelină cu pui și usturoi 80g

Gustare caldă

- Piept de rață sous vide cu fructe de pădure, rucola, roșii cherry și pară umplută cu Gorgonzola și nuci coapte 130/50/100g

Preparat de bază

- Aripioare de porc sous vide cu sos brun 200/50g
- Cartofi copti cu mărar 100g
- Salată de sfeclă cu hrean 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat de bază



Preparat din pește



Gustare caldă



Preparat de bază

Meniu 3



Meniu 4

Gustare rece

- Mușchiuleț de porc cu roșii marinate și busuioc 40g
- Coșuleț de cartofi cu brisket de vită 80g
- Ton Saku în sos Teryaki și susan 50g
- Mixt de brânzeturi, curry și șuncă 40g
- Salată iceberg cu somon fumé și semințe 80g

Gustare caldă

- Pulpă de rață cu salată de rucola și sos de vișine 150/50g
- Piure de țelină 100g

Preparat de bază

- Rasol de porc sous vide cu sos de hrean 250/50g
- Piure de cartofi aromatizat 100g
- Salată de morcov picant 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Gustare caldă



Preparat de bază

Gustare rece

- Mușchiuleț de porc în crustă de ierburi, cremă de brânză cu susan 60g
- Bresaola cu mini bocconcino, roșii cherry și busuioc 60g
- Rilette de somon cu anchois și piper roșu 60g
- Miniburger cu calamar și usturoi 60g
- Mixt de brânzeturi cu pastramă de rață, prune și brânză Cheddar 40g
- Salată de crudități cu rodii 80g

Gustare caldă

- Duet de pui cu somon, spanac și sos de migdale 150/50g
- Piure de cartofi dulci 100g

Preparat de bază

- Mușchiuleț de porc sous vide, cartofi cu usturoi și spanac, sos de gălbiori 150/100/50g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Gustare caldă



Preparat de bază

Meniu 5



Gustare rece

- Canapea de pui cu mixt de semințe, busuioc și wasabi 60g
- Buletă de curcan cu panko, sos de vișine și fulgi de migdale 60g
- Asortiment cu brânză Cheddar, struguri, nuci și Gorgonzola 40g
- Mixt de brânzeturi cu verdeață și somon fumé 40g
- Salată de rucola cu parmezan și roșii 80g

Preparat din pește

- Filé de somon cu sos de muștar și piper roșu 150/50g
- Mixt de ardei 100g

Preparat de bază

- Obrăjori de porc cu emulsie de hribi 150/50g
- Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
- Salată de dovlecei marinați 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază

Meniu 6

Gustare rece

- Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 60g
- Terină de curcan cu fistic, foie gras și reducere din vin Porto 60g
- Rilette de somon cu anchois și piper roșu 60g
- Mixt de brânzeturi cu prune afumate și caise confiate 40g
- Salată de crudități cu rodii 80g

Gustare caldă

- Piept de curcan sous vide cu sos Gorgonzola 150/50g
- Legume sotate 100g

Preparat de bază

- Crucetă de porc sous vide cu sos brun 180/50g
- Cartofi copti 100g
- Salată de ardei copti 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Gustare caldă



Preparat de bază

Meniu 7



Meniu 8

Gustare rece

- Piept de rață cu dulceață de ceapă 60g
- Pui cu fistic, prosciutto, caise și cașcaval afumat 60g
- Amandină de brânzeturi cu somon fumé și icre roșii 40g
- Mixt de brânzeturi cu spumă de verdeță și brânză Cheddar 40g
- Salată de dovlecei marinați și morcov 80g

Preparat din pește

- Dorada la cuptor cu sos de ciuperci și usturoi 130/50g
- Orez cu parmezan 100g

Preparat de bază

- Ceafă de porc gătită lent cu sos de vin și cimbrisor 150/50g
- Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
- Salată de ardei copti 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază

Gustare rece

- Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 60g
- Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 60g
- Pralină cu cremă de avocado, somon fumé și sos pesto 60g
- Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g
- Salată de morcov picant cu ghimbir 80g

Preparat din pește

- Ton Saku cu piure de cartofi dulci și sos Teriyaki 130/100/50g

Preparat de bază

- Antricot de vită gătit lent cu sos de ceapă și măslină 150/50g
- Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
- Salată de dovlecei marinați 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază

Meniu



Meniu

Lactovegetarian

cu pește

Gustare rece

- Mușchiuleț de porc cu roșii marinate și busuioc 60g
- Coșuleț de cartofi cu brisket de vită 80g
- Ton Saku în sos Teriyaki și susan 50g
- Mixt de brânzeturi, curry și șuncă 40g
- Salată iceberg cu somon fumé și semințe 80g

Preparat din pește

- Caracatiță cu sos Veloute și lemongrass 150/50g
- Legume la grătar 100g

Preparat de bază

- Obrăjori de vițel cu sos brun 150/50g
- Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
- Salată de dovlecel marinat 100g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)

Gustare rece

- Buletă de șalău cu migdale și sos de creveți 40g
- Mini black burger 60g
- Somon fumé pe cruton aromatizat 50g
- Asortiment de brânză Cheddar, struguri, nuci și Gorgonzola 40g
- Brânză Gouda crocantă cu roșii deshidratate 60g
- Salată de dovlecei marinați și morcov 80g

Preparat din pește

- Filé lup de mare cu sos de smântână și lemongrass 130/50g
- Morcov și sfeclă roșie caramelizată 100g

Preparat de bază

- Brânză Brie în crustă de alune, sos de vișine și salată
- de rucola 150/50/50g

Diverse

- Open soft drinks (apă plată/minerală, suc diverse sortimente, espresso)
- Sweet Bar (tort, prăjituri, fructe, chifle)



Preparat din pește



Preparat de bază



Preparat din pește



Preparat de bază

Listă preparate

Gustare rece

Preparate din carne

PORC

- Bucate tradiționale - ceafă de porc afumată 30g
- Bucate tradiționale - mușchiuleț de porc afumat 30g
- Mușchiuleț de porc, cremă de brânză și pere înăbușite în vin 60g
- Mușchiuleț de porc haiducesc cu ciolan afumat 60g
- Mușchiuleț de porc cu roșii marinate și busuioc 60g
- Duet de porc cu pui și caise confiate în crustă de bacon 60g
- Mușchiuleț de porc în crustă de ierburi, cremă de brânză și susan 60g

PUI/CURCAN/RĂȚĂ

- Terină de curcan cu fistic, foie gras și reducere din vin Porto 60g
- Pui cu fistic, prosciutto, caise și cașcaval afumat 60g
- Filé de pui cu ciuperci, spanac, brânză Cheddar și bacon 60g
- Piept de rață cu dulceață de ceapă 60g
- Ganaj de foie gras cu perle de Aceto Balsamico 60g
- Tartar de pui cu ou de prepeliță 60g
- Canapea de pui cu mixt de semințe, busuioc și wasabi 60g
- Buletă de curcan cu panko, sos de vișine și fulgi de migdale 60g
- Terină de pui cu ciolan afumat și bacon crocant 60g

VITĂ

- Vițel marinat cu cremă de brânză picantă 60g
- Coșuleț de cartofi cu brisket de vită 80g
- Bresaola cu mini bocconcino, roșii cherry și busuioc 60g
- Vițel marinat cu cremă de trufe 60g



3



4



5



6



7



8



14



15



9



13



16



11



12



17

Listă preparate

Gustare rece

Preparate din pește

- Creveți în crustă panko cu lime 50g
- Somon fumé pe cruton aromatizat 50g
- Ton Saku în sos Teriyaki și susan 50g
- Tartă cu mousse de păstrăv afumat și cremă de brânză 60g
- Rillette de somon cu anchois și piper roșu 60g
- Filé de limbă de mare cu alge marine 40g
- Pralină cu cremă de avocado, somon fumé și sos pesto 60g
- Tartă cu ton și ceapă caramelizată 60g
- Tartă cu icre de știucă 60g
- Buletă de șalau cu migdale și sos de creveți 40g
- Mini black burger 60g
- Mini Burger cu calamar și usturoi 60g



Gustare rece

Preparate din brânză

- Asortiment cu brânză Cheddar, struguri, nuci și Gorgonzola 40g
- Mixt de brânzeturi cu verdeață și somon fumé 40g
- Cheesecake sărat cu piersici caramelizate și germenii de porumb 40g
- Mixt de brânzeturi cu prune afumate și caise confiate 40g
- Mixt de brânzeturi curry și șuncă 40g
- Mixt de brânzeturi cu pastramă de rață, prune și brânză Cheddar 40g
- Brânză Gouda crocantă cu roșii deshidratate 40g
- Amandină de brânzeturi cu somon fumé și icre roșii 40g
- Mixt de brânzeturi cu spumă de verdeață și brânză Cheddar 40g
- Macarons cu cremă de Gorgonzola și fistic 40g
- Mixt de brânzeturi cu șuncă, salată verde și morcov 40g
- Buturugă din brânză cu struguri și caise 40g
- Camembert flambat cu sos de fructe de pădure 35g



Lista preparate

Gustare rece

Salate

- Salată de crudități cu rodii 80g
- Salată de rucola cu parmezan și roșii 80g
- Salată de dovlecei marinați și morcov 80g
- Salată de morcov picant cu ghimbir 80g
- Salată iceberg cu somon fumé și semințe 80g
- Salată de țelină cu pui și usturoi 80g
- Pachețele de primăvară cu sos tzatziki 60g
- Roșii cherry 50g



1



2



5



4



6

Gustare rece individuală

- Filé de somon sous vide, cremă de avocado și salată din germeni de porumb cu sos mediteranean 150/100/30g
- Brisket de vită cu salsa de capere, cuscus, sos de hrean și ou de prepeliță 200/50/30g
- Piept de pui cu cerneală de sepie, ciuperci și bacon crocant 200/30g
- Brânză Brie în crustă de alune, sos de vișine și salată de rucola 150/50/50g



1



3



2



4

Lista preparate

Gustări calde

- Pulpă de rață cu salată de rucola și sos de vișine 150/50g
Piure de țelină 100g
- Duet de pui cu somon, spanac și sos de migdale 150/50g
Piure de cartofi dulci 100g
- Pulpă de pui la cuptor în crustă de bacon, sos de ciuperci și ardei kapia marinat 150/50/100g
- Pulpă de iepure sous vide cu sos de ceapă și măslina 150/50g
Piure de cartofi dulci 100g
- Piept de rață sous vide cu fructe de pădure, rucola, roșii cherry și pară umplută cu Gorgonzola și nuci coapte 130/50/100g
- Piept de curcan sous vide cu sos Gorgonzola 150/50g
Legume sotate 100g
- Piept de pui cu bacon, sos de smântână cu chivas, coșuleț de cartofi cu bacon și ceapă caramelizată 150/50/100g
- Pulpă de rață cu varză roșie caramelizată și sos de portocale 150/150/50g
- Sărmăluțe moldovenești cu mămăliguță coaptă, bacon și ardei iute 180/200/50g



1



4



7



5



8



2



3



6



9

Lista preparate

Preparate din pește

- Filé de somon cu sos de muștar și piper roșu 150/50g
Mixt de ardei 100g
- Duet de șalău cu somon în crustă de semințe, sos de vin cu lămâie și muștar 150/50g
Orez cu parmezan 100g, sparanghel soté 50g
- Filé de somon în crustă de fulgi de migdale și sos de curry cu lămâie 150/50g
Broccoli 75g, piure de cartofi dulci 75g
- Calamar umplut cu legume și pește alb și sos butterlemon 180/50g
Piure de țelină 100g
- Butterfish cu emulsie de șofran și busuioc 150/50g
Sparanghel soté 100g
- Caracatiță cu sos velouté și lemongrass 150/50g
Legume la grătar 100g
- Filé pește Sf. Petru cu sos velouté cu busuioc proaspăt 150/50g
Asortiment de broccoli și conopidă cu unt 100g
- Ton Saku cu piure de cartofi dulci și sos Teriyaki 130/100/50g
- Filé lup de mare cu sos de smântână și lemongrass 130/50g
Legume crocante 100g
- Doradă la cuptor cu sos de ciuperci și usturoi 130/50g
Orez cu parmezan 100g



Lista preparate

Preparate de bază

- Mușchiuleț de porc sous vide, cartofi cu usturoi și spanac, sos de gălbiori 150/100/50g
Salată de ardei copti 75g
- Obrăjori de porc cu emulsie de hribi 150/50g
Cartofi gratinați 100g, salată de dovlecei 100g
- Rasol de vițel sous vide cu sos de hrean 150/50g
Asortiment de broccoli și conopidă cu unt 100g
- Aripioare de porc sous vide cu sos brun 200/50g
Cartofi copti cu mărar 100g, salată de sfeclă 100g
- Mixt grill (cârnați de casă, ceafă de porc, pulpă de pui) 50/50/50g
Cartofi copti cu rozmarin 100g, salată de varză 100g
- Ceafă de porc gătită lent cu sos de vin și cimbrisor 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g, salată de ardei copti 100g
- Ceafă frăgezită la cuptor cu sos de ghebe 150/50g
- Duet de cartofi albi și mov 100g, salată de ardei copti 100g



1



2



5



3



6



4



7

Listă preparate

Preparate de bază

- Rasol de porc sous vide cu sos de hrean 250/50g
Piure de cartofi aromatizat 100g, salată de morcov picant 100g
- Cruceță de porc sous vide cu sos brun 180/50g
Cartofi copti 100g, salată de ardei copti 100g
- Ceafă de porc la grătar cu mirodenii și sos Tzatziki 150/50g
Cartofi copti 100g, salată de castraveți murați 100g
- Pulpe de pui la grătar cu sos de ciuperci 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g, salată de sfeclă 100g
- Obrăjori de vițel cu sos brun 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g, salată de dovlecel marinat 100g
- Antricot de vită gătit lent cu sos de ceapă și măslina 150/50g
Cartofi gratinați cu cașcaval 120g, salată de dovlecel marinat 100g
- Mușchi de vită sous vide cu emulsie de hribi și parmezan 130/50g
- Orez cu parmezan 100g, salată de dovlecel marinat 100g



8



9



12



10



13



11



14

Lista preparate

Garnituri

- Legume în sos de unt 100g
- Piure de cartofi dulci 100g
- Piure de țelină 100g
- Broccoli soté 100g
- Asortiment de broccoli și conopidă cu unt 100g
- Cartofi copti cu mărar și usturoi 100g
- Cartofi copti cu spanac și usturoi 100g
- Cartofi cu rozmarin 100g
- Cartofi copti cu unt de trufe 100g
- Cartofi gratinați cu cașcaval 120g
- Piure de cartofi aromatizat 100g
- Piure de cartofi alb și mov 70g
- Ciuperci la cuptor 100g
- Asortiment de ardei cu ciuperci 100g
- Ardei capia marinat cu oțet balsamic 100g
- Risotto cu hribi 100g
- Legume crocante 100g
- Orez cu parmezan 100g

Salate

- Salată de ardei copti 75g
- Salată de castraveți murați 75g
- Salată de sfeclă cu hrean 75g
- Salată de dovlecei cu morcov 75g
- Salată de morcov marinat 75g
- Salată coleslaw 75g
- Salată de varză roșie marinată 75g
- Salată de rucola cu roșii și parmezan 75g



Povestea meniului vostru, scrisă de către voi

Meniul unei nunți nu este doar o simplă selecție de preparate, ci o declarație a personalității voastre, o punte între voi și invitați, o experiență care rămâne întipărită în memorie. Fiecare farfurie vorbește despre voi, despre povestea voastră, gusturile voastre și atenția la detalii.

Mâncarea nu e doar hrană... este artă, conversație și emoție. De la aromele rafinate la platingul desăvârșit, meniul vostru devine o parte din magia zilei. Fiecare detaliu contează, iar noi știm cât de important este ca invitații voștri să se simtă speciali și să plece cu amintirea unei experiențe culinare desăvârșite.

Și pentru că fiecare cuplu este unic, La Castel vă oferă posibilitatea de a personaliza totul, astfel încât povestea să fie exact așa cum o visați, plină de gust, culoare și amintiri de neuitat.



Valori nutritive



Persona de contact:
Simona Boghian Nistor
Events Manager
0786 225 401

Copou, Aleea Mihail Sadoveanu nr. 82 A-D-E
Iași - 700489 - România

www.lacastel.ro