



BELVEDERE[®]
-HOTEL & RESTAURANT-

REVELION LA ÎNĂLȚIME

2025



**TRUPA PUBLIKA
TARAFUL ȘURA DACILOR
DJ
INVITAT SURPRIZĂ**

31 Decembrie 2024



BELVEDERE®
-HOTEL & RESTAURANT-

REVELION LA ÎNĂLTÎME

2025



INVITAT SURPRIZĂ

TRUPA
PUBLIKA

TARAFUL
ȘURA DACILOR

& DJ



Meniu Revelion 2025

Carpaccio din file de ton marinat cu dressing din lămăie și mentă
Spumă de unt cu roșii marinate
Cremă de avocado
Biscuiți sărați umpluți cu pateu din rață coaptă
Jeleu din suc de vișine
Braâză Raclette în foaie de clătită coaptă
Ou de prepeliță
Caviar din somon
Lăstari de năut

Craqueline cu crustă din brânză maturată umplut cu piept de rață ușor afumat
Straturi din cartofi dulci
Sos spumat cu hribi și trufe
Lăstari de ridiche roșie

Medalion din trunchi de sturion cu cremă de conopidă și răzătură de lămâie
File de șalău de Dunăre la plită
Risotto prăjit în crustă de parmezan
Tartar din morcov aromat cu ghimbir
Sos spumat cu șampanie
Crocant din tapioca

Mușchi de vită wellington
Piure din păstârnac copt
Păstăi de mazăre în unt cu rozmarin
Chutney din sfeclă cu hrean
Jiu aromat cu coniac
Micro salată

Parfait din ciocolată aromată cu lichior de cafea
Biscuite cu făină de migdale
Tartar din ananas cu mango, miere și scorțișoară

900 lei / persoană

Open Bar

Prosecco Superiore Extra Dry Don Giovanni
Whiskey: Glenlivet / The Jameson / Chivas Regal / Jack Daniel's
Rom: Captain Morgan / Havana
Vodka: Absolut / Finlandia
Jagermeister / Ramazzotti / Amaro 33
Bailey's / Carolans
Bere: Carlsberg / Tuborg / Tuborg N/A / Bucur
Cognac: Martell / Brâncoveanu
+++
Cafea espresso
Cappuccino
Apă plată / minerală
Coca Cola / Fanta / Sprite
Sucuri naturale: portocale, mere, piersici

Cocktail-uri

Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, apă minerală, portocală)
Hugo (Prosecco, apă minerală, sirop de soc, mentă, lime)
Campari Orange (suc de portocale, Campari)
Campari Tonic (apă tonică, Campari)
Screwdriver (suc de mere, vodka)
Vodka Tonic (apă tonică, vodka)
Whiskey& Coke (Coca Cola, whiskey)
Jager & Coke (Coca Cola, Jagermeister)
Gin Tonic (apă tonică, gin, lămâie)
Cosmopolitan (vodka, triplu sec, suc de merișoare)
Cuba Libre (Havana Club, Coca cola, gheață, lime)
Green Apple (suc de mere verzi, lime, zahăr brun, gheață zdrobită)
Nada Colada (suc de ananas, lapte de cocos, vanilie)

Shot's

B52
Kamikaze
Tequila

Vinuri incluse

Vin pur românesc

Vin alb demisec, **Dragobete**

Vin roze demisec, **Dochia**

Vin roșu demisec, **Decebal**

Spumant, **Casa de vinuri Cotnari, Colocviu (Frânçușa)**

Vinuri internaționale

Vin alb sec, Joseph Burrier, Macon Milly, Lamartine

Un vin excepțional cu arome de fructe roșii și note lemnoase, și nuanțe de vanilie și scorțișoară. Vinul este recomandat să se servească alături de brânză de capră cu ierburi și carne de pasăre.

Vin alb sec, Twin Vines, Vinho Verde, JMFONSECA

Twin Vines comemorează sosirea în lume a celor două fete gemene, cele mai noi membre a celei de-a opta generații din familia Soares Franco, proprietarii José Maria de Fonseca. Este un vin perlant, proaspăt și versatil, care merge bine cu meniurile de pui, antreurile ușoare de paste, fructe de mare și salate de vară.

Vin roze Domaine de Tamary Cotes de Provence

Acest rose are o culoare palidă, nasul este destul de expresiv pe citrice și fructe de pădure roșii mici și ustul este revigorant, delicios bazat pe fructe. Citricele păstrează prospețimea în gură. Este perfect pentru vară!

Vin roze demidulce, Avarino

Un vin are o culoare roz netedă și parfum moale de muscat pe nas. Atât de dulce cât este necesar, cu un corp unic și un gust rece minunat, merge perfect alături de tarta cu fructe roșii, panna-cotta cu sos de fructe roșii, pavlova, căpșuni cu frișcă.

Vin roze sec, Avarino

Un vin rose sec grozav, cu o culoare pală rose, ce emană arome de căpșuni și trandafiri. Un vin corpolent, cu gust echilibrat.

Vin roșu sec, Nero Di Troia, Puglia

Este un vin care se remarcă constant pentru eleganța și personalitatea sa, un roșu italian uscat în stil clasic, cu caracter de rezervă și arome de vișine uscate și condimente, note de scorțișoară, salvie și frunze de tutun.

Vin roșu, Valpolicella Classico Superiore

Acest Valpolicella este produs cu struguri selectați cu atenție, lăsați să se odihnească timp de 20-25 de zile înainte de presare, pentru a obține concentrație, bogăție de arome. Este un vin care impresionează prin eleganța și complexitatea sa remarcabile.

Vinuri cu plată

Prețuri speciale de Revelion - 25% discount

Vinuri albe

PREȚ MENIU // PREȚ REVELION

Joseph Burrier Chateau de Beauregrad Pouilly Fuisse "Vers Cras"

314 lei // **236 lei**

Acest vin este complex și subtil. Servit între 12 și 15° C în pahare de cristal fin, cest Pouilly-Fuisse se potrivește cu scoici, pește la grătar sau "în sos", păsări de curte și brânză de capră.

Joseph Burrier Bourgogne Aligote Les 17 Rans

275 lei // **206 lei**

Acest vin este complex și subtil. Servit între 12 și 15° C în pahare de cristal fin, cest Pouilly-Fuisse se potrivește cu scoici, pește la grătar sau "în sos", păsări de curte și brânză de capră.

Louis Moreau Chablis AOC

220 lei // **182 lei**

Acest vin fructat și viu prezintă o culoare frumoasă aurie și un nas floral cu note de fructe albe (măr, pere) tipic pentru Chablis. Vinul Chablis prezintă un atac gustativ frumos, cu sugestii minerale și cretice și un echilibru perfect în gură. Este un vin foarte fin și proaspăt, care se va asorta frumos cu somon afumat sau un cod preparat la abur.

Louis Moreau Chablis 1er Cru

374 lei // **281 lei**

Exemplul perfect a unui clasic Chablis Premier, cu note citrice și proaspete. Note plăcute picante pe finisaj. Acest 1er Cru Vaulignot este perfect pentru a servi cu stridii, fructe de mare sau un homar cu sos de un unt.

Vinuri roșii

PREȚ MENIU // PREȚ REVELION

Bourgogne Pinot Noir Chateau du Dracy, Albert Bichot

204 lei // **153 lei**

Albert Bichot Bourgogne Pinot Noir este plin de arome de zmeură și condiment, un excelent acompaniament pentru carne prăjită sau la grătar, carne de pasăre, legume și brânzeturi blânde.

Clos la Gaffaliere St. Emilion Grand Cru

325 lei // **244 lei**

Un vin cu corp mediu și arome profunde și frumoase de nuci, pământ ud, ciuperci și ciocolată. Merge perfect cu preparate de pui, rață și carne roșie puțin condimentate, fructe de mare cu bacon sau prosciutto, paste cu sos de roșii, blue cheese.

Vinuri roze

PREȚ MENIU // PREȚ REVELION

Peplo Skouras Rose

219 lei // **164 lei**

Un vin roz perfect, cu o culoare palidă, strălucitoare, cu nuanțe de roșu auriu. Intens și proaspăt pe nas, are arome de pepene verde, căpșuni, flori albe, precum violeta și petale de trandafir, dar și lămâie, grapefruit și o notă de mineralitate. La palat are corp mediu, nerv și aciditate, structură și complexitate.

Champagne

Prețuri speciale de Revelion - 25% discount

PREȚ MENIU // PREȚ REVELION

Victoire Prestige Brut - GH Martel

495,00 lei // 371 lei

Cu o culoare galben-aurie, Brut Prestige dă dovadă de mare precizie, expresivă a terroir-ului. Demonstrația de eleganță și ținută afișează un rafinament precis al nasului, rafinamentul este fantastic, iar parfumurile capătă încet o dimensiune de esențe sidefate extrem de fine.

Victoire Blanc de Blancs Brut - GH Martel

528,00 lei // 396 lei

Un chardonnay cu gust ușor, arome de fructe albe proaspete, care dezvăluie un finisaj tonic oscilează între o grosime și o energie acidulată. Va fi perfect pusă în valoare alături de pește, condiment dulci și legume.

Victoire Brut Premier Cru- GH Martel

561,00 lei // 420 lei

Cu o culoare verde auriu, Premier Cru dezvăluie arome fructate, caise, fructe galbene apoi albe cu sămburi. Finisajul ascuțit ne amintește de frumoasele note amare ale cojilor fructelor albe cu sămburi, prin care strălucește chardonnay-ul.

Victoire Brut Celebration Millesimé 2012 - GH Martel

748,00 lei // 561 lei

Cu un blend excepțional de pinot noir, chardonannay și pinot meunier, prezintă un nas rotunjit, cremos, cu arome intense de nuci uscate, lămâie confiată și fructe uscate.

Victoire Brut Prestige - GH Martel (0,375 l)

320,00 lei // 240 lei

Cu o culoare galben-aurie, Brut Prestige dă dovadă de mare precizie, expresivă a terroir-ului. Demonstrația de eleganță și ținută afișează un rafinament precis al nasului, rafinamentul este fantastic, iar parfumurile capătă încet o dimensiune de esențe sidefate extrem de fine.

Exigence N10 Grand Cru

699,00 lei // 524 lei

Cu arome complexe de pere, mere și grapefruit completate cu note de brioșe, prezintă un gust echilibrat cu o textură cremoasă generată de perlarea fină, note persistente de citrice și patiserie proaspăt scoasă din cuptor. Post-gust lung și plăcut. Se asociază perfect cu fructele de mare, caviar și preparate culinare picante pe bază de pește.

LEGRAS & HAAS BRUT ROSE

440,00 lei // 330 lei

Prezintă o culoare roz briliant și a fost obținut din soiurile Pinot Noir și Chardonnay și păstrat în sticlă timp de minimum 3 ani. CHAMPAGNE LEGRAS & HAAS ROSE BRUT emană arome complexe de fructe roșii cu note citrice, iar gustul armonios încântă prin tuse de căpșună, zmeură și ghimbir, textură mătăsoasă și finisajul delicat.

Cuvee Victoire Rose - GH Martel

550,00 lei // 412 lei

Maison G.H. Martel a dorit să îmbunătățească cuvé-urile Victoire prin crearea acei ediții limitate, un tribut adus sticlei originale din secolul al XVIII-lea. Prezintă arome orientale picante, piper alb și busuioc proaspăt, și senzații profunde de fructe negre de pădure.

Cuvee Victoire Rose - GH Martel (1,5 l)

1100,00 lei // 825 lei

Maison G.H. Martel a dorit să îmbunătățească cuvé-urile Victoire prin crearea acei ediții limitate, un tribut adus sticlei originale din secolul al XVIII-lea. Prezintă arome orientale picante, piper alb și busuioc proaspăt, și senzații profunde de fructe negre de pădure.

LA MULȚI ANI!
2025



Str. Stejerișului nr. 11, Brașov (la 600 m de centrul istoric)
Office: +4-0268.415.575 Mobil: +4-0735.404.169 Fax: +4-0268.415.370
Email: office@hotelbelvederebv.ro
www.hotelbelvederebv.ro