

FROG

*the*  
**PERFECT  
CATERING  
MENUS**

hello@f-r-o-g.com  
0723 346 140



# Catering pentru evenimente

## MENIURILE

Toate meniurile sunt gândite să fie echilibrate culinar, spectaculoase, colorate și variate, cu o doză de exotism, însă fără a exagera în nicio direcție (nici prea exotice, nici prea vegane, nici prea condimentate, nici prea ciudate).

Putem ajusta orice meniu, adăugăm condimente și arome exotice sau din contră, renunțăm la chili și alergeni pentru invitați cu diete speciale sau copii.

Pentru evenimente mai complexe, petreceri tematice sau evenimente speciale (nunți, botezuri), scrie-ne la [hello@f-r-o-g.com](mailto:hello@f-r-o-g.com) pentru oferte personalizate.

## CUM COMANZI

Pachetele descrise în această ofertă pot fi comandate cu minim 1 săptămână înaintea evenimentelor.

Disponibilitatea noastră nu este garantată, lucrând în sistemul primul venit, primul servit, așa că dacă ne anunți din timp este cel mai bine.

Pachetele pot fi gătite pentru un minim de 12 persoane pentru că altfel risipim ingrediente.

Adică, dacă voi sunteți doar 8 persoane, noi tot pentru minim 12 facem meniul respectiv.

Dar avem posibilitatea să creăm împreună alte meniuri, mai mici, potrivite pentru evenimentul vostru.

## LOGISTICE

Toate pachetele includ transport, aranjarea bufetului, etichete cu denumirile produselor, veselă de carton premium kraft pentru servire, furculițe de lemn, pahare de carton tip coffee-shop pentru limonade și băuturi.

Putem așeza mâncarea pe platouri de unică folosință, din carton premium, sau pe platouri de ceramică, pe care le recuperăm ulterior (sau ni le returnați voi)

Pentru felurile principale, putem aduce vase specifice tip chafing-dish care păstrează mâncarea caldă, dacă sunt grupuri mai mari de 15-20 persoane (altfel, ar fi prea mari recipientele pentru cantitatea de mâncare din ele)

Opțional, avem veselă de ceramică, tacâmuri de inox, pahare de sticlă, fețe de masă, decoruri, lumânări, personal de servire și ne putem ocupa de aranjamente florale

<https://www.instagram.com/frogflowerz/>

# Brunch

## SAVOURY

Quiche Lorraine cu bacon și gruyere 🍷

Mini sandwichuri cu somon, castravete și cremă de brânză cu mărar 🐟

Piadine cu sardine, capere, măsline, verdețuri și lămâie 🐟

Mini wraps cu avocado, roșii uscate, fasole roșie, lime 🌱

Mini focaccia cu mozzarella, pesto, roșii, spanac baby și busuioc 🌱

Platou mediteraneeen cu prosciutto, anghinare, mozzarella bocconcini, măsline, pecorino

Humus cu sfeclă coaptă și arahide picante, crudități 🌱

Obatzda – cremă de brânză cu Brie, paprika și bere 🍷

Pâine umplută cu camembert și pere coapte 🍷

Salată lejeră cu rucola, roșii cherry, parmezan și vinaigrette de fructe de pădure 🌱🍷

## SWEET

Mini croissante | Toast | Unt | Coulis de portocale

Mini brownies

Tartă cu vanilie și zmeură

## DRINKS

Cafea (Nespresso sau Termos – dacă Brunchul este outdoors)

Limonadă cu fructe de pădure, mentă, lămâie, portocale

Vin roze de la Corcova

Apă plată

## COST per persoană

240 LEI / PERS

290 LEI / PERS (+ DRINKS incluse )

# French'n Fancy Lunch

## LES QUICHES & LES CROISSANTS

Quiche Lorraine cu bacon și Gruyere 🍷

Quiche cu spanac, feta și muguri de pin 🍷

Mini croissants cu somon, spanac baby, lămâie, capere și cremă de brânză cu chives 🐟

Mini croissants cu chevre, roșii uscate și rucola 🍷

Brânzeturi internaționale, nuci și fructe uscate 🍷

Crackers, grisine, sticks de crudități

## CANAPES – platouri cu mici gustări finger-food

Vol-au-vent cu mousse de Camembert și pere 🍷

Mini wraps cu avocado, roșii uscate, fasole roșie, lime 🌱

Canapes cu prosciutto și cremă de brânză cu blue cheese 🍷

Tapenade de măsline și tofu crocant cu turmeric 🌱

## SWEET

Mini tarte cu mousse de ciocolată albă, fistic și cardamom

Mini tarte cu vanilie și zmeură

Mini tarte cu mousse de ciocolată și coulis de portocale

## DRINKS

Cafea (Nespresso sau Termos – dacă evenimentul este outdoors)

Suc proaspăt de portocale

Prosecco

Apă plată

## COST per persoană

240 LEI / PERS

290 LEI / PERS (+ DRINKS incluse )

# Mediterranean Lunch

## STARTERS

- Plăcintă cu feta, miere, rozmarin și scorțișoară 🟡
- laurt cu busuioc și ulei de măsline 🟡
- Humus cu sfeclă coaptă și arahide picante 🟢
- Imam bayildi – vinete saute, cu roșii, scorțișoară, usturoi și pătrunjel 🟢
- Zucchini grill cu Brie, merișoare și semințe de dovleac 🟡
- Bulgur cu cartof dulce, ceapă verde, pătrunjel și condimente marocane 🟢
- Roșii multicolore, busuioc, spanac baby și dressing de fructe de pădure 🟢

## MAINS

- Somon cu sos de capere și blue cheese 🔵
- Coq-au-vin SAU Caponata cu legume, roșii, lămâi și măsline 🔴
- Piure de țelină și mere coapte 🟡
- Salată cu frunze proaspete, ananas caramelizat, mere verzi, roșii cherry 🟢

## SWEET

- Portokalopita – prăjitură grecească cu miere, portocale și scorțișoară
- Tartă cu ciocolată și fistic

## DRINKS

- Cafea (Nespresso sau Termos – dacă Brunchul este outdoors)
- Limonadă cu mentă, lime, lămâie, passion fruit și mango
- Vin alb (Chardonnay sau Pinot Grigio) de la Corcova
- Apă plată

## COST per persoană

265 LEI / PERS

320 LEI / PERS (+ DRINKS incluse )

# Office Team Lunch

## CLUB SANDWICH

Pate de ton, unt francez cu piper și coajă de lămâie, castravete 🐟

Salată de crudități și gouda 🥑

Chorizo, harissa, cremă de brânză și rucola 🍖

## FINGER FOOD

Piadine cu pui la cuptor, ardei copt și mozzarella 🍖

Mini wrap cu tapenade de măsline și avocado 🥑

Mini Croissant cu somon și cremă de brânză cu mărar 🐟

Shots cu humus și sticks de morcovi 🥑

Shots cu mousse de camembert și sticks de mere 🥑

Crudități, grisine, crackers, măsline, prosciutto, nuci și alune 🍖

## SWEET

Mini brownies

Lemon drizzle bread

Fruit platters

## DRINKS

Cafea (Nespresso sau Termos – dacă Brunchul este outdoors)

Sucuri de la San Pellegrino

Apă plată

## COST per persoană

220 LEI / PERS

270 LEI / PERS (+ DRINKS incluse )

# Grab'n'Go

Cutiuțe individuale, gata de luat la pachet, în parc sau la birou.

Fiecare participant primește 3 cutii.

## SNACKS BOX

Quiche cu somon și capere 🐟

Mini wrap cu avocado, roșii uscate și lime 🌱

Mini focaccia cu blue cheese și tartufata 🍷

Mini sandwich cu salată de crudități, merișoare și emental 🍷

## MAINS BOX

Tagine marocan cu pui (sau vegetarian), legume și fructe uscate 🍷

Cous-cous cu mentă și mango 🍷

Iaurt cu busuioc 🍷

SAU

Lasagne verde cu zucchini, broccoli și bechamel cu muștar dijon 🍷

Salată cu rucola, parmezan și roșii cherry 🍷

SAU

Stroganoff de ciuperci cu cimbru și blue cheese 🍷

Piure de morcovi și cartof dulce 🍷

SAU

Falafel 🌱

Cous-cous cu șofran 🍷

Harissa | Iaurt cu mentă 🍷

## SWEET BOX

Cheesecake cu zmeură

SAU

Pavlova

## COST per persoană

144 LEI / PERS

# Cocktail Party

Meniu finger-food, gândit să impresioneze prin culoare și gust. Poate fi servit la bufet sau pass-around (pe tăvi purtate de ospătari) sau un mix. În funcție de stilul evenimentului tau, personalizăm orice meniu. Costul nu include personalul pentru servire.

## SAVOURY FINGER-FOOD

- Canapes cu prosciutto și smochine 🍷
- Canapes cu tapenade de măsline și tofu crocant 🌱
- Vol-au-vent cu icre de chia, lime și chives 🌱
- Mini wrap cu humus cu sfeclă și chutney de mango 🌱
- Mini wrap cu camembert și pere caramelizate 🍷
- Creveți glazurați în portocale, miere și chili 🐟
- Chorizo și sparanghel cu muguri de pin și reducere de rodie 🍷
- Mini bites de somon marinat în Thai curry, cu dip de lapte de cocos 🐟
- Cartof dulce crocant, cu condimente marocane și dip de tahini 🌱
- Brânzeturi fine, internaționale, bite-size, cu nuci și fructe uscate 🍷

## SWEET

- Mini tarte cu mousse de mango și passion fruit
- Mouse de cappuccino și caramel sărat
- Chocoballs

## DRINKS

- Smokey Woods (Punch cu alcool):** whiskey infuzat cu condimente, scorțișoară, portocale, lichior de portocale, coajă de portocală arsă
- Gin Gin (Punch cu alcool):** gin infuzat cu rozmarin, cimbru, ghimbir, țelină, lime, castravete, ginger beer, tonic
- Limonadă Very Peary:** Lime, pere, busuioc, cocos, afine proaspete

## COST per persoană

- 260 LEI / PERS
- 325 LEI / PERS (+ DRINKS incluse )



# Dinner Party at Home

## STARTERS

Platou mediteraneeen cu:

Humus 🌱 | Harissa 🌱 | Iaurt cu mentă 🌱 | Tabbouleh 🌱

Unt cu verdețuri 🌱

Focaccia cu rozmarin, roșii cherry și usturoi copt 🌱

Salată cu cartof dulce, feta și rodie 🌱

Salată cu avocado, quinoa, mazăre, edamame și dressing cu mentă 🌱

Mini bites de pui teriyaki cu susan și dip de tahini cu lime 🍖

Creveți gătiți în prosecco, cu sos Marie-Rose 🐟

Rață caramelizată, feliată subțire, pe platou cu varză roșie și gravy de portocale 🍖

## MAINS

Curcan gătit încet în vin și fructe 🍖

Somon en croute, cu verdețuri, cu sos de lămâie și capere 🐟

Piure cu morcovi, cartof dulce și semințe picante de dovleac 🌱

Salată cu frunze verzi, parmezan, roșii cherry și vinaigrette cu afine 🌱

## SWEET

Pavlova cu cremă de vanilie și fructe de pădure

Mini brownies

## COST per persoană

290 lei per person

# Catering for Events

## **Food is colour, spice and courage**

That's what we tell ourselves every time we cook a curry, bake a cake, mix a lemonade, cater for an event or organise a wedding.

FROG has two sides:

- The Bistro on Vasile Lascar 24, where you can sit and enjoy simple and fresh Mediterranean food, cakes and fancy cocktails between a jungle of plants.
- The Catering, operating on pre-orders only.

## **CATERING EXPERIENCE**

FROG opened in 2013, with the dream to bring flavours from all over the world and create gourmet, fun & healthy menus, aimed at premium customers.

We have provided catering services for business events, weddings and private parties, business lunches, team meetings, cocktail parties, garden parties and many other types of events.

Alongside food, we have all necessary logistics to create events: decorations, flowers, serving plates, cutlery, napkins, tablecloths.

Our staff is attentive and smart.

You can find out more about our look & feel on our website and social media:

[www.f-r-o-g.com](http://www.f-r-o-g.com)

[www.instagram.com/frog\\_food\\_mood](https://www.instagram.com/frog_food_mood)

[www.facebook.com/FROGfoodmore](https://www.facebook.com/FROGfoodmore)

## **THE FOOD**

Depending on the event, we can organize buffet lunches/dinners with finger-food or warm meals.

Also, a practical option is to deliver individually packed meals (especially popular for its hygienic advantage), using kraft eco packaging, where each guest receives a separate box of food.

Although we love vegetarian and vegan food, our menus have a wide range from meat & fish based, to gluten or dairy free, depending on requests.

## **Contact**

[hello@f-r-o-g.com](mailto:hello@f-r-o-g.com)

+40 (0)723 346 140















FROG

**FROG**  
CATERING

**FROG**

FROG

READY  
for  
**SUPER  
FOOD**  
?

hello@f-r-o-g.com  
0723 346 140

FROG

**FROG**  
CATERING

FROG

FROG

**FROG**  
CATERING