



- #LiveCooking Garden Party
- #FreshFood from Farmers
- #Bar&Cocktails
- #Sweet Corner
- #Show
- #Fun

# Băcănیا Veche

Your Friendly Wedding Caterer



Fondată în 2010, mica prăvălie a schimbat modul de promovare a produselor tradiționale fără aditivi, conservanți sau arome identice naturale.

## Băcănیا Veche

Deli-shop dedicat produselor romanesti de cea mai bună calitate, atent selectate de la furnizori = deîncredere.

Barbu Văcărescu 49  
Sector 2  
București  
021-210.12.22 | 0752-202.103  
FB/BacaniaVeche



Primul Charity Shop proactiv din România.

## THE CHARITY SHOP

donează 9% din veniturile către Hospice Casa Speranței.  
Oferă în același timp mâncare bună, savuroasă, atent gătită nor-  
dului Capitalei, în special celor care lucrează în Platforma Pipera.

Fabrica De Glucoza 9B  
Sector 2  
Bucuresti  
021-794.23.83  
FB/BacaniaVecheTCS



Preșta de asistențele câtorva grădinițe,  
am fost practic nevoiți să pornim

## \* The Catering Project \*

Alături de o echipă de 6 bucătari gătim pentru peste 300 de copii și peste 150 de adulți în fiecare zi. Uneori facem corporate catering pentru evenimente speciale sau, marea noastră bucurie, gătim pentru ceea ce noi numim "NBC": evenimentele importante din viața oamenilor - nunți, botezări, cumuni.

Pe aceeași principii sănătoase, din ingrediente reale, fără aditivi sau prafuri. Mâncarea înseamnă educație!



În 2010 am învățat de la măștrii ciocolatieri cum să lucrez cu ciocolata, cu arome și ingrediente naturale, de calitate pentru a ajunge la deserturi gustoase și savuroase.

## Paula Ana

PAULAANA.RO

De atunci am început să facem în Prahova produse de ciocolata și alte dulciuri artisanale delicioase, proaspete, interesante.

PaulaAna.ro  
0747577818  
FB/PaulaAnaCiocolate





# BAR APERITIVE



## #EatLocal

În cea mai mare parte, ingredientele folosite sunt produse românești, regionale.

## #Fresh

Dacă ai roși aromatice și alte produse proaspete în meniu, atunci fii sigur că ele au fost livrate sau ridicate de la piață chiar în dimineața evenimentului.

## #SlowCooked

Alegem să gătim încet, la temperaturi mici. Aromele se păstrează mai bine!

## #EatSmart

Alegem ingredientele astfel încât să se potrivească între ele.



Pentru noi, antreurile sunt, într-un fel, cartea de vizită a evenimentului. Cu ele îți întâmpini oaspeții și ele sunt cele care creează prima impresie și dau tonul petrecerii. Trebuie să fie antreuri ușoare, savuroase, gustoase, autentice. Acestea sunt principiile de la care pornim atunci când facem meniurile.

Pentru că respectăm și apreciem diversitatea gusturilor, în mod ideal servim antreurile sub forma unui bufet bogat, dar bine echilibrat, care acoperă gusturi foarte diverse, atât printre cei mai conservatori, cât și printre cei în căutare de noutăți.



Astfel, unor antreuri de inspirație mediteraneeană, bazate în general pe legume gătitе ușor sau foarte puțin, asociate cu mirodenii și arome senzuale, le contra-balansăm gusturi puternice, românești, autentice în ceea ce noi am numit "Iurul țării" marca Băcănia Veche – o selecție premium de cărnuri și brânzeturi românești proaspete și maturate, toate provenind de la mici producători artizanalii reprezentativi pentru fiecare regiune a țării, furnizori de încredere atent verificați ai Băcăniei noastre.



# GRILL & MAIN



## #SlowSmoked

Carnul are răgaz să se parfumeze în tihnă cu cele mai bune arome extrase din butoaiele de whisky, rom sau vin.

## #Creativ

Din ingrediente obișnuite știm să obținem preparate absolut memorabile!

## #Aromat

Avem o mulțime de mirodenii și nu ne e frică să le folosim!

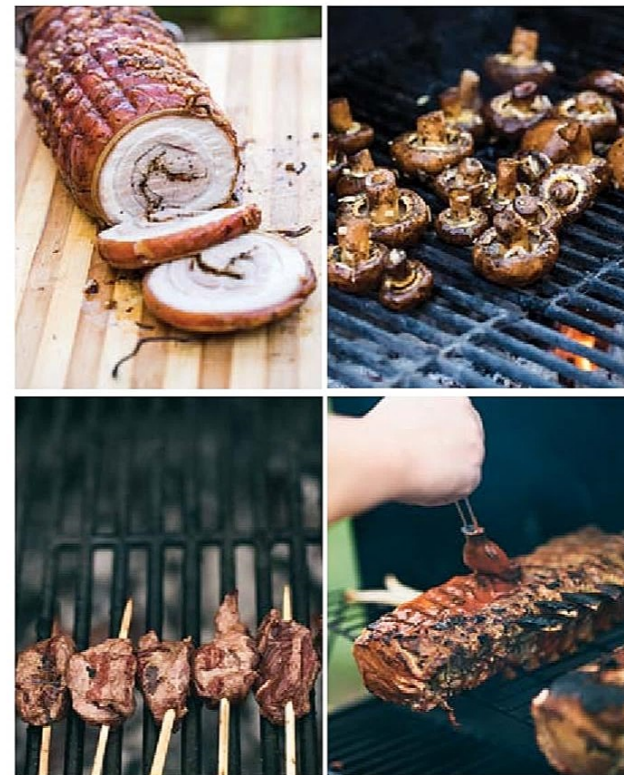
## #SayNoTo FoodWaste

Venim cu caserole! Măncarea rămasă nu trebuie aruncată, ci poate fi luată la pachet de invitați!

Este cel mai important eveniment al vieții tale. Ai toate motivele să-ți donești un meniu memorabil pentru toți invitații, dar mai ales pentru voi, actorii principali ai serii. Ne place să facem mâncare proaspătă, gustoasă și plină de arome, despre care oamenii să vorbească mult timp.

La felul principal, putem avea o servire la masă, clasică și elegantă, sau putem avea *The Barbeque Live Cooking* – un concept care a devenit un punct de atracție în sine la nunțile noastre pentru că toată lumea se simte relaxată în jurul unui grătar sau în jurul unui ceaun cu sarmale aburinde. Asta înseamnă că mai proaspăt de atâtă nu se poate, pentru că aproape totul e aranjat/pregătit/fript pe loc.

Și aici depinde de voi, mirii, cât de mult vă doriți ca oaspeții să fie "implicați" în proces. Putem monta grătarul într-un loc mai ferit, sau îl putem pune în evidență ca pe un element de spectacol în sine. În general, oamenii se simt bine în jurul focului, mai beau ceva, mai poartă o conversație, dansează, se relaxează, și uite-așa se naște amintirea unei nunți ca o frumoasă petrecere de vară în grădină.



Cheers!

Nu voiam să facem baruri, dar am simțit că le putem face "out of the box"

Lemonade & Gingerade Bar  
Punch  
Gin Station & Infuzii  
Jagermeister Frozen Shots  
Single Malts  
Top Bourbons  
Local Best Wines  
Local Craft Beers

Iar pentru iubitorii tradițiilor avem cei mai buni furnizori de țuică și pălincă! Pentru orice soluție de openbar e nevoie de o discuție separată, la un G&T!



# SWEET CORNER



Ni s-a dus vestea că am face cele mai grozave prăjituri de casă din oraș. Nici nu-i de mirare, când totul se face de la zero, fără creme la plic, fără gelatine, blaturi și premixuri gata aranjate.

Ingredientele noastre sunt premium – folosim ciocolată neagră profesională **Callebaut**, păstăi de vanilie și miere ecologică, întotdeauna frișca e bătută de noi din smântână, crema de vanilie e din ouă, lapte și păstăi de vanilie, iar gemul de casă e făcut chiar de noi. Gustul e divin, decorațiunile sunt minimale. Unii le-ar zice "naked." Noi le zicem simplu, prăjituri de casă.

Iar pentru cunoscători și un Sweet Corner desăvârșit, am invitat-o pe **Paula Ana Ciocolate.ro** să ni se alăture cu creațiile ei rafinate, fie că vorbim de praline artisanale, fie că vorbim de verinnes, mediantis, tarte cu ciocolată și caramel sărat și alte minunății sofisticate.



## Turul Tari

Amestec mixte cu carnuri si branzeturi romanesti proaspete si maturate, toate provenind de la mici producatori artizanali, furnizori ai Bacaniei Vechi:

Carnati de pore cu paprika de la Bihor picanti sau :  
Ghiudem tatarase  
Babic de Plescoi  
Branza maturata de la Cund, jud M  
Piept de rata afumat de la Marar  
Muschi file afumat la cald, de la F  
Urda cu sare de mina, de la Vatra  
Caseavea afumata, de la A  
Branza de burduf cu ardei dulce/iute de l

Totul servit alaturi de rosii, ardei gras, dulceata d

## Băcănă Veche

### Barbeque Party

### Bufet & Live Cooking Barbeque

Un meniu light dar echilibrat, care imbină gusturi mediteraneană și tradiții românești și campenești.

Mini tartine cu iere întregi de pastrav de la Valeputna  
Rillete de Mans cu castraveci murati/dulceata de ardei iute servite pe maia si nucii  
Salata de vinete cu ardei copti, miere si otet balsamic  
Hummus cu seminte de pin  
Tabbouleh /salata de patrunjel cu bulgur  
Quiche cu ciupercă si Gruyere  
Bruschete cu rosii multicolore [galbene/kumato/verzi] si frunze proaspete de busuioc  
Shoturi de gazpacho andaluz, servit cu gheata  
Pork Rack fraged [cotlet de pore cu os, piesa intreaga cu interior fraged si soriocrocant] indelung marinat si-apoi fript incetisor la jar  
Fripturi din pui de ferma [pulpe fara os/piept] tinut 24 ore intr-o marinada cu cimbrisor salbatic, miere si lamaie

And more ...

## Băcănă Veche

### WEDDINGS

L

Pentru meniurile standard sau pentru unul PERSONALIZAT te invităm să vorbești cu noi:

**Ioana Jucu**

ioana@bacaniaveche.ro

0752-202.100

**Marius Tudosiei**

marius@bacaniaveche.ro

0741-112.223