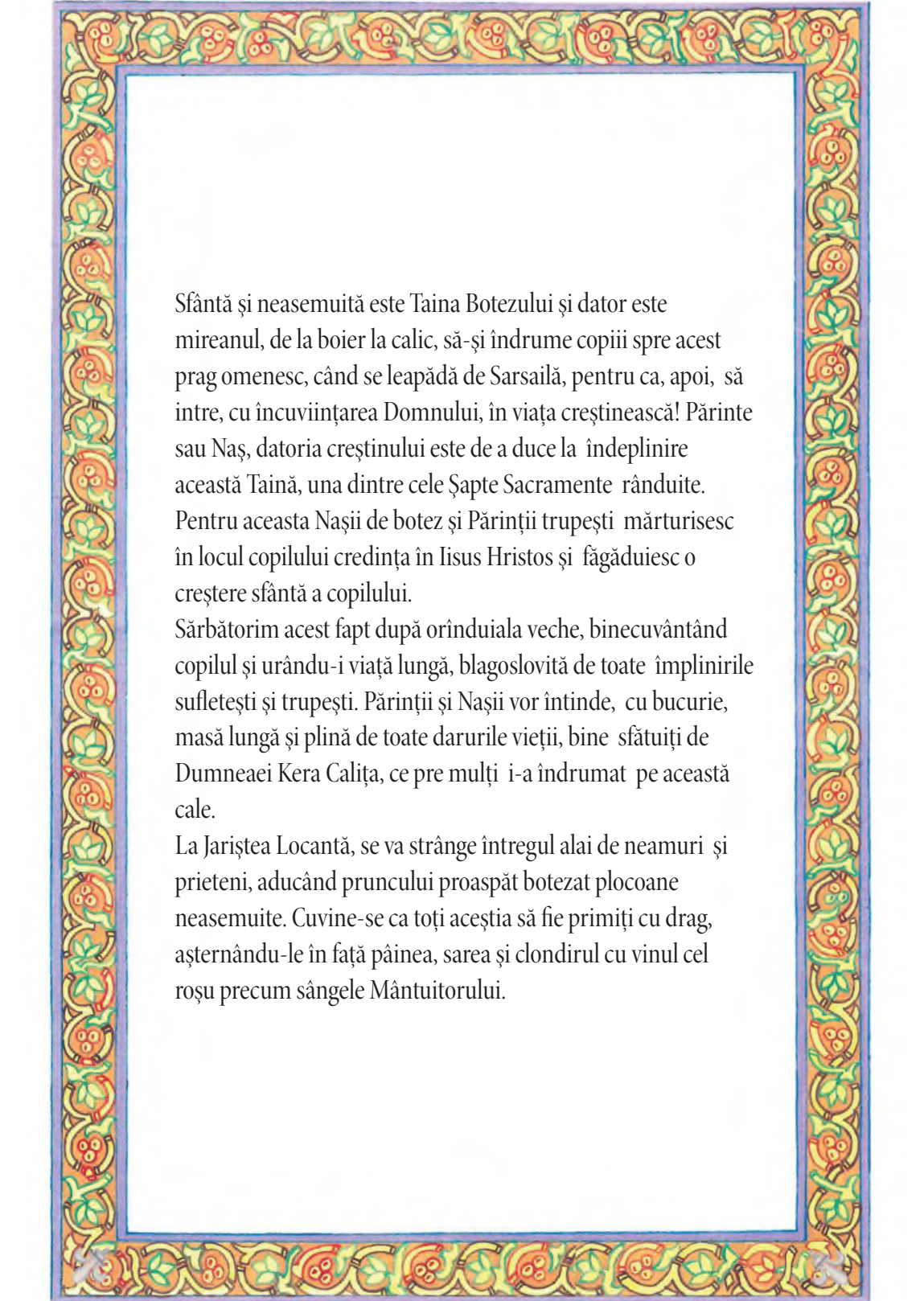


Mese de botez







Sfântă și neasemuită este Taina Botezului și dator este mireanul, de la boier la calic, să-și îndrume copiii spre acest prag omenesc, când se leapădă de Sarsailă, pentru ca, apoi, să intre, cu încuviințarea Domnului, în viața creștinească! Părinte sau Naș, datoria creștinului este de a duce la îndeplinire această Taină, una dintre cele Șapte Sacramente rânduite. Pentru aceasta Nașii de botez și Părinții trupești mărturisesc în locul copilului credința în Iisus Hristos și făgăduiesc o creștere sfântă a copilului.

Sărbătorim acest fapt după orînduiala veche, binecuvîntînd copilul și urîndu-i viață lungă, blagoslovită de toate împlinirile sufletești și trupești. Părinții și Nașii vor întinde, cu bucurie, masă lungă și plină de toate darurile vieții, bine sfătuiți de Dumneaei Kera Calița, ce pre mulți i-a îndrumat pe această cale.

La Jariștea Locantă, se va strînge întregul alai de neamuri și prieteni, aducând pruncului proaspăt botezat plocoane neasemuite. Cuvine-se ca toți aceștia să fie primiți cu drag, așternîndu-le în față pâinea, sarea și clondirul cu vinul cel roșu precum sângele Mântuitorului.

Botez de Rubin

Mezelic: ♦ ruladă de cocoș cu busuioc
♦ rulou de șvaițer cu struguri
♦ drob de berbecuț cu basilicum
♦ aspic de curcan cu morcov și pătrunjel
♦ pate de brânză de capră cu chimion
♦ *papillote* de șalău de Dunăre
♦ icre de crap din Jurilovca
♦ babic și ghiudem
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ file de păstrăv cu sos Espagnole și
cartofi natur în unt

Felul III: ♦ antricot de vițel la cuptor cu sos de
vin și orez sălbatic și salată verde cu
morcov
♦ pulpă de rață cu varză albă călită cu
cimbru și busuioc

Prețăluită: 310 lei



Botez de Sultanit

- Mezelic:
- ♦ tartă cu fructe de mare
 - ♦ ruladă de vițel cu sparanghel
 - ♦ balotină de fazan cu cătină și merișoare
 - ♦ pate de iepure cu fructe confiate
 - ♦ doboș de cașcaval cu șuncă de Praga, în formă de butoiaș
 - ♦ Pastramă de curcă
 - ♦ pate de brânză de Ithaca
 - ♦ rulou de legume în aspic
 - ♦ măsline și roșii cherry
- Felul II:
- ♦ file de șalău *meunière* cu buchet de legume
- Felul III:
- ♦ mușchiuleț de mangaliță la cuptor pe canapea de cartofi franțuzești
 - ♦ pulpă de curcan la cuptor cu piurea de morcovi
 - ♦ salată verde cu mărar și castraveți verzi

Prețluită: 320 lei



Botez de Alexandrit

Mezelic: ♦ terină de căprioară cu caise confiate
♦ galantină de iepure cu slănină
afumată și cireșe confiate
♦ ghiudem și babic pregătite în cuhniile
Jariștei
♦ ruladă de brânză din Chefalonia
♦ ruladă de vițel umplut cu smochine
♦ pastetă de cegă din Marea Neagră
♦ somon afumat pe canapea de pepene
galben
♦ pate de brânză de capră cu anason
♦ măsline și roșii *cherry*

Felul II: ♦ somon în crustă de nucă cu sos de
lămâie și broccoli sote

Felul III: ♦ mușchi de vită cu ciuperci
♦ ruladă de curcan umplută cu legume
pe piurea de mazăre verde
♦ salată de andive cu lămâie

Prețăluită: 350 lei





Botez de Turmalină

Mezelic: ♦ galantină de fazan cu cireșe confiate
♦ pate de gâscă pe jeleu de afine
♦ pastramă de Mangalită afumat
♦ tartar de somon de danez
♦ mousse de urdă cu mentă
♦ aspic de sitari cu porumb
♦ bușeuri de brânză iute
♦ canapea cu rulou de păstrăv afumat
♦ măsline și vegetale

Felul II: ♦ ruladă din *filet de grand poisson*
cu sos Hollandaise

Felul III: ♦ cocoșel de munte, jumătate, în sos
de vin alb
♦ medalion de mistreț cu sote de
bureți
♦ salată de andive

Prețăluită: 370 lei



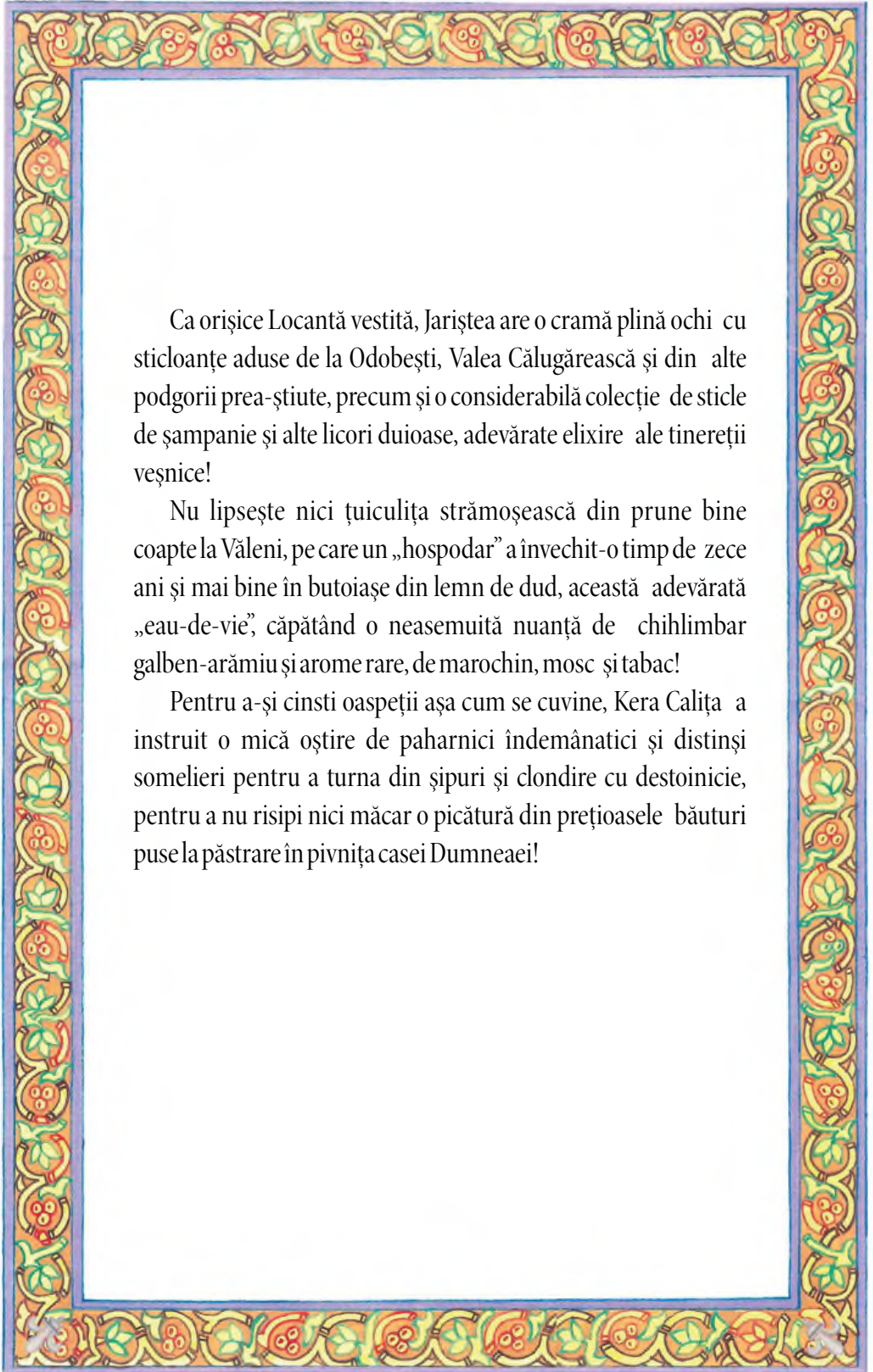
FOTOVIDEO
www.7ARTS.ro



Licori alese







Ca orișice Locantă vestită, Jariștea are o crămă plină ochi cu sticloante aduse de la Odobești, Valea Călugărească și din alte podgorii prea-știute, precum și o considerabilă colecție de sticle de șampanie și alte licori duioase, adevărate elixire ale tinereții veșnice!

Nu lipsește nici țuiculița strămoșească din prune bine coapte la Văleni, pe care un „hospodar” a învechit-o timp de zece ani și mai bine în butoiașe din lemn de dud, această adevărată „eau-de-vie”, căpătând o neasemuită nuanță de chihlimbar galben-arămiu și arome rare, de marochin, mosc și tabac!

Pentru a-și cinsti oaspeții așa cum se cuvine, Kera Calița a instruit o mică oștire de paharnici îndemânatici și distinși somelieri pentru a turna din șipuri și clondire cu destoinicie, pentru a nu risipi nici măcar o picătură din prețioasele băuturi puse la păstrare în pivnița casei Dumneaei!

Amfora lui Bacchus

O cinzeacă de țuică

1 butelcă de apă minerală cu bule sau fără

½ butelcă (750 ml) vin exclusiv Horeca

1 ceașcă de cafea sau ceai

Prețăluită: 80 lei de oaspete





Amfora lui Mercur

La discreție

Whisky Ballantine's / Jameson / Gin tonic
Campari Orange / Cinzano / Absolut Vodka
Cremă de whisky
Aperol / Rom
Țuică
Vin exclusiv Horeca
Apă minerală cu bule sau fără
Cafea / Capuccino / Ceai
Vin spumant sau Prosecco
Soft drinks gama Pepsi
Nectar fructe

Prețăluită: 120 lei



Amfora lui Dionyssos

La discreție

Whisky Chivas / Jack Daniel's

Gin Tonic / Campari Orange / Cinzano / Absolut

Vodka

Cremă de whisky

Aperol / Rom

Țuică

Vin exclusiv Horeca

Apă minerală cu bule sau fără

Cafea / Capuccino / Ceai

Vin spumant sau Prosecco

Soft drinks gama Pepsi

Energizant

Nectar fructe

Prețãluitã: 140 lei

Pachet de băuturi la discreție



- > 5 ore pentru cină
- > 6 ore pentru botez
- > 7 ore pentru nunți

Kera Calița

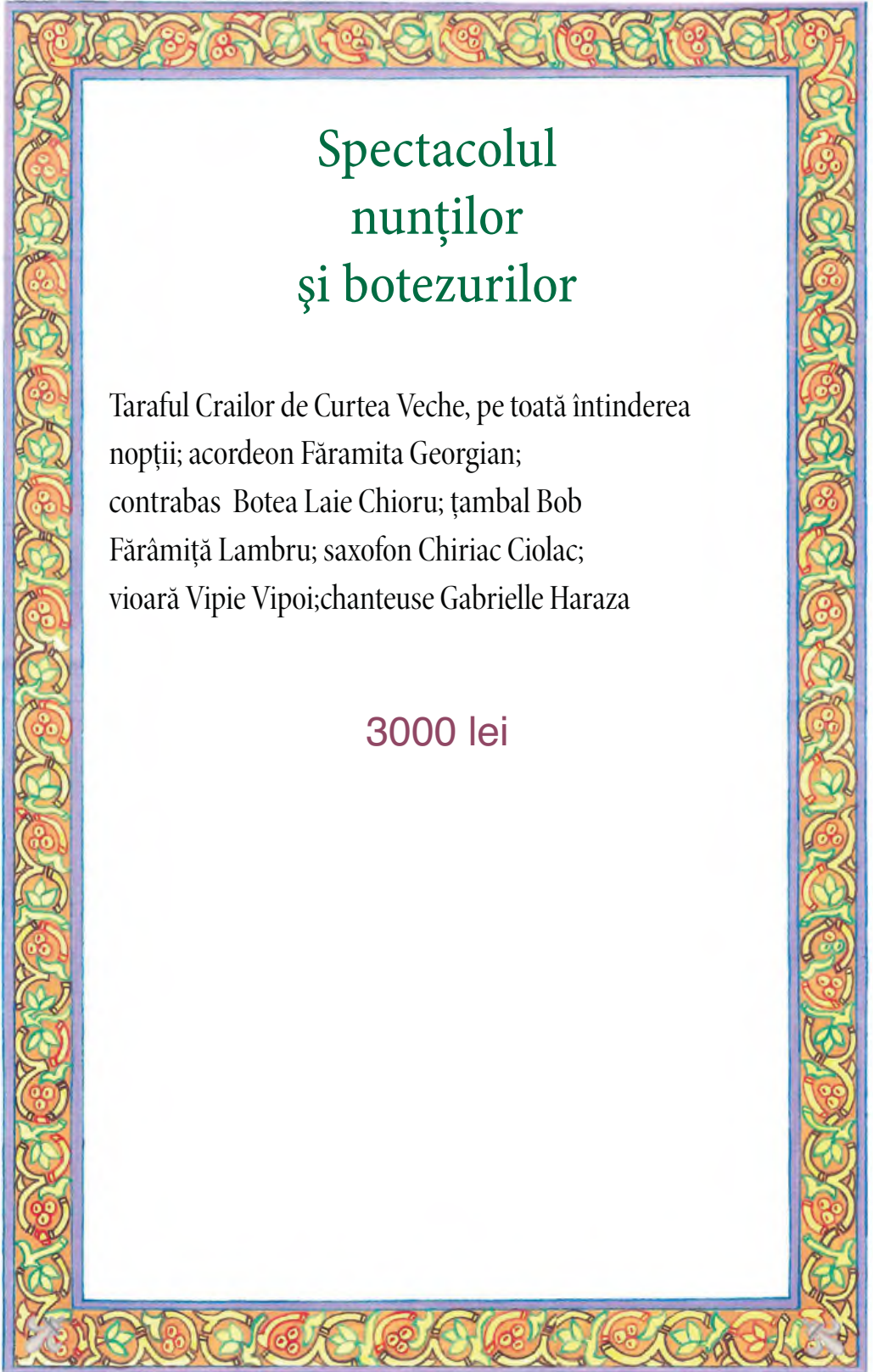
și Craii de Curtea Veche

Să înceapă spectacolul! Să cânte viorile, să răsunе surlele, să joace clapele de fildeș ale pianului, o dată cu cântonetele cântate cu nostalgia vremurilor condotierilor, să se veselească țambalul nepotului lui Fărămiță Lambru pe ducele fundal sonor al alămurilor Craiilor de Curtea Veche! Sunteți chemați să le țineți isonul!

Căutătorul farmecului de foc al Bucureștilor ia urma sunetului Tarafului de Curtea Veche și cheia visului îl va aduce din ce în ce mai aproape de iar vechea splendoare a orașului este respectată și prețuită de evergreenurile cântate de Cristina Ioana, în vreme ce amănuntele și aromele dulci ale cântecului de petrecere sunt în gâtlejul lui Aurel Pădureanu și Gabrielle Haraza.

Spectacolul va ilustra cutume uitate, despre figurile ilustre ale protipendadei bucureștene de altădată, despre bon-viveurii mai noi sau mai vechi și, mai cu seamă, despre iubirea de viață bună iscodind colțurile cele mai tainice ale unei istorii necunoscute și, totuși, atât de aproape inimile noastre fremătânde.

Să rupem toate pecetele tainei la Jariștea Locantă!



Spectacolul nunților și botezurilor

Taraful Crailor de Curtea Veche, pe toată întinderea
noptii; acordeon Făramita Georgian;
contrabas Botea Laie Chioru; țambal Bob
Fărâmiță Lambru; saxofon Chiriac Ciolac;
vioară Vipie Vipoi;chanteuse Gabrielle Haraza

3000 lei





Startostele romanțelor vechi

Aurel Pădureanu

700 lei

Vedeta muzicii populare maramuresene

Ionuț Sidău

700 lei

DJ Alexandru Macedon, laureat al festivalurilor
moderne

2.000 lei

Din varieteau de spectacol puteți alege doar
ce doriți.

Invitați

80-130 oaspeți

Avans

20% din valoarea contractului
10% la semnarea contractului și 10% în
următoarele 45 de zile

Pour boire

10% din valoarea meniului ales



Epilog

Felurite sunt drumurile unui om prin lume! Însă oricât de mult ar umbla, tot la tainica inimă a Casei sale îl va trage ața. Pentru mine, din 1991 încoace, casă și masă doar Jariștea Locantă mi-a fost, așa că – de ce să nu recunosc! – estimp m-am făcut una cu ea și cu tot ceea ce ține de ea și, cu asupra de măsură, de tot ce are legătură cu nobila artă a ospitalității din vechii București și de aiurea, de la caietele vechi de rețeturi alese, la menu-urile crăiești doftoricite cu cardamom, galangal, amomo, udagagi, grăunțe de genepro, rădăcină de anghelină, sămânță de coriandru, scorțișoară și cuișoare, de la istoriile cârciumilor din împrejurimi la vechile teatre culinare ale urbei, de la petrecerile de demult ale boierimii la tainele vieții bucătarilor de altădată și de la ritualurile mosafirlicului din vechime, la chiolhanul de voroave meșteșugite ale limbii române gastronomice. Drept pentru care am strâns tot felul de însemne culinare cu flori de soc uscate, coji de năramză și caculea nepisată, amintiri de cuhnie „cotlete bordeleze”, „piftici englezești”, „miroton cetățenesc”, „meringheză”, „gofri filandeze”, „crochini de migdale”, „bezăle cu mursală”, „bombă înghețată”, pe care tare m-ar durea sufletul dacă nu vi le-aș împărtăși și Domniilor Voastre, distinșii mei oaspeți și tovarăși de idei!

Aşa s-a născut această poveste, care reînnoieşte soarta Jariştei cu „galeată de Lorena”, prăjitură numită „fântâni de amor” şi a celei ce-a trudit şi s-a ostenit, punându-şi sufletul zălog pe o tipsie cu „gato dintr-o mie de frunze” şi tort de „zahăr copt sau zahăr al sultanei”.

Caliţa ot Jariştea





Locanta Jariștea

Str. George Georgescu Nr. 50

+40 721 961 936

+40 775 609 233

+40 770 948 868

stabiliment@jaristea.ro

rezervari@jaristea.ro

facebook.com/locanta.jaristea

www.jaristea.ro

