



HOTEL ORIZONT

ho tel \* con fe re nc e \* spa

RESTAURANT  
ORIZONT

MENU



*Etalon al trecuților ani 70, loc de odihnă cu ștaif al protipendadei, scena generoasă pentru cântăreții epocii și unul dintre ultimele hoteluri construite pe Valea Prahovei, în cel mai înalt oraș din România, hotelul Orizont din Predeal a trecut în ultimii trei ani prin ample operații estetice și de extindere.*

*Dacă orice convertire înseamnă un compromis între existent și ce va să vie, între beneficiar și arhitect, important în final e ca tortul să fie astfel împărțit încât fiecare să creadă că a primit felia cea mai mare. Și totuși, aici, felia cea mai mare o primește turistul...*

*Metamorfoza hotelului proiectat de arhitectul C. Popa și construit în anul 1976 de către arhitectul Ștefan Burcea, este anunțată de fațada care s-a dispensat de galeriile deschise și de cromatica mediocră pentru a o aduce în contemporaneitate cu suprafețe larg vitrate, dar mai ales de structura unduioasă de lemn cu montanți aparenti ce marchează accesul.*

*În esență, reinterpretarea hotelului dat este un discurs despre detaliu în toate variantele sale, de la cel feminin, discret, ludic până la cel masculin, frust, viguros recunoscut în desenul spațiilor semi-publice, al celor de relaxare, al saloanelor de dejunat ori al camerelor și apartamentelor, însă mai ales în desenul pieselor de mobilier, dar și despre calitatea extraordinară a unor materiale fin acordate întru crearea unui ambient ce lasă în urma standardul obișnuit turismului românesc fiind comparabil cu exemple reușite ale arhitecturii de vilegiatură internaționale.*



## GUVERNUL ROMÂNIEI MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

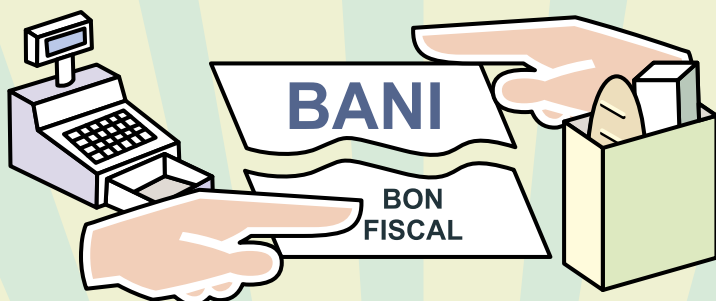
**Dacă nu primiți bonul fiscal, aveți obligația să-l solicitați**

**În cazul unui refuz, aveți dreptul de a beneficia de bunul achiziționat sau de serviciul prestat fără plata contravalorii acestuia**

**Solicitați și păstrați bonurile fiscale pentru a putea participa la extragerile lunare și ocazionale ale loteriei bonurilor fiscale**

**Este interzisă înmânarea către client a altui document, care atestă plata contravalorii bunurilor sau serviciilor prestate, decât bonul fiscal**

**Pentru a semnală nerespectarea obligațiilor legale ale operatorilor economici, puteți apela gratuit, non-stop, serviciul TelVerde al Ministerului Finanțelor Publice 0800.800.085**



Aceste drepturi și obligații sunt stabilite prin prevederile Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 28/1999 privind obligația operatorilor economici de a utiliza aparate de marcat electronice fiscale.

**Produsele noastre pot conține alergeni!**

# *Gustari reci*

## **Platou rece**

*Jambon, creveți tempura, sardine marinate, carpaccio de vițel, somon fume cu dressing de capere, brânză în verdețuri 400gr.*

## **Brânzeturi Franțuzești**

*Platou cu brânză blue cheese, parmigiano, camembert, emmentaler 800gr.*

## **Tartar de Vițel**

*Mușchi de vită proaspăt în amestec de condimente, servit cu pâine prăjită și unt 220gr.*

## **Creveți Tiger**

*Creveți tiger marinați în limeta, serviți cu guacamole 150/200gr.*

## **Tartar de somon**

*Combinatia perfectă între somon proaspăt și condimente asiatice 180gr.*

## **Somon Gravlax**

*File de somon gravlax (somon marinat) 200gr.*

## **Foie gras**

*Terină de foie gras cu glazură de ciocolată albă, chutney de căpșuni și roșii 120/100gr.*

# *Gustari calde*

## **Surf and Turf & Foie gras**

*Mușchi de vită în crustă de ierburi, trufe negre, scoici Saint Jaques marinate și terină de foie gras 280gr.*

## **Creveți Pil Pil**

*Creveți tiger în stil pil-pil (ulei de măsline, ardei iute și usturoi) 200gr.*

## **Foie gras cu mere**

*Foie gras cu sos de mere caramelizate 160/80gr.*

# Salate - Gustari

## Salată „Tiger”

Salată de creveți tiger și brânză blue cheese 400gr.

## Salată „Caesar”

Salată Caesar cu piept de pui, parmesan, crutoane, anchoise 350gr.

## Salată „Tofu”

Salată orientală cu brânză tofu 350gr.

## Salată de jambon și rodie

Mix de salată cu jambon, rodie, căpșuni și dressing de muștar cu miere 250gr.

# Vegetarian

## Zucchini gratinat

Dovlecel la grătar cu roșii cherry și parmesan 250gr.

## Salată cu nucă și pară 300 g

## Gustare caldă

Legume de sezon trase la tigaie, servite în pergament de foietaj 230gr.

# *Supă cremă*

*Supă cremă de broccoli & blue cheese 350ml.*

*Supă cremă de ceapă 350ml.*

*Supă cremă de roșii 350ml.*

*Supă cremă de legume 350ml.*

*Supă de pui cu tăiței 350ml.*

# *Paste*

*Tagliatelle „Somon fume”*

*Tagliatelle cu somon fume 270gr.*

*Spaghete „Tiger”*

*Spaghete cu creveți tiger în sos roșu 270gr.*

*Spaghete „Frukte mare”*

*Spaghete cu cocktail de fructe de mare 200gr.*

*Spaghete „Amatriciana”*

*Spaghete cu sos de roșii, jambon și bacon 200gr.*

# Preparațe din pește

## *Red Mullet & Saint Jaques*

*File de Red Mullet cu rosti de cartofi dulci și scoici Saint Jaques 250/35/100gr.*

## *Frigărui Creveți*

*Frigărui de creveți cu legume și crutoane în ulei de măsline 250/100gr*

## *John Dory & Creveți Tiger*

*File de John Dory, creveți Tiger, servit cu sparanghel și broccoli 200/50/130gr.*

## *File de somon la plită*

*File de somon la plită cu spanac sote și roșii cherry concase 180/200gr.*

## *File de doradă la plită*

*File de Doradă Regală cu jelu de tarhon și cartofi aromatizați 180/150gr*

## *Păstrăv Meuniere*

*Păstrav la grătar servit cu sos meuniere și cartofi natur 250/150gr.*

# Preparate din pui - curcan - rața

## *Pulpă de rață, confiată*

*Pulpă de rață, confiată cu sos de rodii 300gr.*

## *Piept de rață*

*Piept de rață la grătar, servit cu sos de portocale și cartofi dulci 200/150gr*

## *Piept de curcan*

*Piept de curcan la grătar, servit cu ratatouille de legume 250/200gr.*

## *Piept de pui*

*Piept de pui la grătar cu vinete gratinate 200/200gr.*

## *Frigărui de pui*

*Frigărui de pui marinat cu roșii și crutoane 180/90/100gr.*

# Preparate din carne de vita

## *Mușchi de vită Angus cu duet de cartofi*

*Mușchi de vită Angus la grătar cu duet de cartofi mov,  
cartofi dulci și morcov 180/300gr.*

## *Antricot de vită*

*Antricot de vită la grătar servit cu cartof Maris Piper copt  
și sos Béarnaise 250/200gr.*

## *Mușchi de vită cu sparanghel*

*Mușchi de vită la grătar cu rosti de cartofi dulci și sparanghel 180/300gr.*

# Preparate din carne de porc

## *Mușchiuleț „Facon du Chef”*

*Mușchiuleț de porc la grătar cu sos de blue cheese 200/100gr.*

## *Cotlet de porc „Piemonte”*

*Cotlet de porc la grătar servit cu legume în stil piemonte 250/270gr.*

# Preparate din carne de miel

## *Cotlete de miel în ierburi*

*Cotlete de miel la grătar în crustă de ierburi cu  
legume mediteraneene 220/200gr.*



# Garnituri

## *Sparanghel & broccoli*

*Duo de legume trase în unt 180gr.*

## *Spanac sote și roșii cherry*

*Spanac sote și roșii cherry trase în tigaie 230gr.*

## *Cartofi umpluți*

*Cartofi umpluți cu pastă brânză 160gr.*

## *Ratatouille*

*Legume proaspete trase la tigaie cu sos tomat 300gr.*

## *Orez sălbatic*

*Orez servit cu legume 220gr.*

## *Vinete gratinate*

*Vinete gratinate cu ciuperci și cașcaval 200gr.*

## *Legume la grătar*

*Legume la grătar servite cu usturoi și verdețuri 300gr.*

## *Cartof Fondant*

*Cartof tras în unt și rozmarin 220gr.*

# Salate

*Salată de ardei copti 250 gr.*

*Salată verde cu lămâie 150gr.*

*Salată verde, roșii și castraveți 250gr.*

*Salată de castraveți murați 150gr.*

# Deserturi

*Platou fructe - 2 persoane*

*Profiterol 220 gr.*

*Crepes Suzette*

*Foi de clătite servite cu zahăr caramelizat, unt, suc de portocale,  
suc de lămâie și Cointreau 180gr.*

*Sweet Dream*

*Tiramisu, crème brulee, soufflé de ciocolată 170gr.*

*Tiramisu*

*Tiramisu servit în sferă de ciocolată 150gr.*

*Cocktail de Înghețată 170gr.*

*Despre Predeal.....*

*Urmele istorice ale stațiunii Predeal sunt pe cât de sporadice, pe atât de îndepărtate ca timp. Că a existat aici o străveche așezare preistorică nu poate fi negat, deși s-au făcut mai puține lucrări arheologice decât în alte zone istorice. Puținele săpături au confirmat la sfârșitul veacului trecut existența, în zona Predealului, a unui depozit de bronz datând din neolitic (1200-800 î.H.), compus din coliere masive, o sabie frumos meșteșugită și un topor cu tortita și gură îmbucătoare.*



*Absența urmelor de arheologie romană presupune că legiunile romane, speriate de defileul Posada, au ocolit zona, preferând Valea Teleajenului și pasul de la Tabla Buții, în trecerea lor spre Transilvania. Se menționează faptul că pe aici, prin pulberea drumului care șerpuieste printre munții Bucegi, oștenii lui Mihai Viteazul au bătut trapul pe la anul 1600, poposind în zona Predeal, în glorioasa lor trecere spre Transilvania, pentru a îndeplini năzuința de veacuri a poporului român – unirea celor trei provincii românești: Țara Românească, Transilvania și Moldova.*

*Numele așezării a stârnit interes pentru mai mulți exegeți, majoritatea rămânând la concluzia că este o denumire latină, traducând termenul latin „Pre Deal” prin „mai sus decât dealul”, „în fața dealului” sau „moșie dependente”.*

*Putem sublinia trei momente importante în evoluția localității:*

- 1912, anul când se semnează actul de naștere a comunei Predeal;*
- 1935, anul în care Predealul este ridicat la rangul de oraș;*
- 1992, anul când se aprobă organizarea orașului ca stațiune climaterică (HGR 226/05.05.1992).*

*Oamenii nu pot gândi bine,  
nu pot iubi bine,  
nu pot dormi bine,  
dacă nu au mâncat bine înainte.  
Virginia Woolf*