

Botez
la
Han

HANU·LUI
MANUC
RESTAURANT



Botez
la
Han

**Într-unul din cele mai importante și emoționante
evenimente din viața dumneavoastră, avem
bucuria să vă oferim:**

**HANU' LUI
MANUC**
RESTAURANT®

- **Event Manager și Bucătar Șef** dedicați exclusiv evenimentului Dumneavoastră;
- **Hostess** pentru întâmpinarea invitaților;
- **Bucătărie proprie;**
- **Aranjamente florale Real Touch;**
- **Place carduri/ Meniuri /Numere de mese;**
- **Lemonade Bar (2 arome) din** partea noastră pentru un eveniment mai mare de 60 de persoane
- **Vin spumant** la primirea invitațiilor și la tort;
- **Cufăr pentru dar/ Suport lumânări;**
- **Meniu pentru Vegetarieni**
- **Alune și fructe confiate**

Meniu Botez I. -164 lei

APERITIV

Salată de vinete proaspete coapte la jar, servite cu roșie și inele de ceapă roșie, terină de brânzeturi fine cu fructe confiate, pastramă de curcan, brânză telemea servită cu evantai de castraveți proaspeți, chifteluțe de pui tăvălite prin susan, ruladă de pui cu legume proaspete și parfum de cognac, pastramă de purcel, tartine cu icre de crap servite cu lămâie și ceapă, roșii, ceapă roșie, măslina Kalamata și castraveți proaspeți

PEȘTE

Păstrăv proaspăt pregătit la cuptor cu Pesto din ierburi aromate, servit cu cartof ușor picant și baby carrots caramelizați

FEL PRINCIPAL

Ceafă de porc și piept de pui marinat, ars la foc de jar, acompaniat de cartofi pregătiți la cuptor, ceapă verde și ulei de măslina și salată de sezon

Botez
la
Han

Meniu Botez II. -189 lei

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

APERITIV

Coșulețe cu gorgonzola, nucă și struguri, canapé cu terină de Foie Gras cu arome de Armagnac și grenadină servită cu dulceață de ceapă roșie, salată de pui cu mango, piept de rață afumat, vol-au-vent cu avocado și somon fumé, mini quiches cu ton și capere, pastramă de curcan, terină de brânzeturi fine cu fructe confiate, legume proaspete

PEȘTE

Dorada la cuptor însoțită de risotto cu legume

FEL PRINCIPAL

Mușchiuleț de porc împănat acompaniat de cartofi zdrobiți cu crispy pancetta și salată de sezon

Meniu Botez III. -214 lei

APERITIV

Frigărui Caprese cu baby mozzarella, roșii cherry parfumate cu busuioc proaspăt și piper fresh, julien de piept de pui servit în tortilla cu valeriana, Sweitzer servit cu miez de nucă caramelizat, somon fumé servit pe lămâie cu hrean și capere, piept de rață afumat, prosciutto melone, mini quiches cu ton și lime

PEȘTE

File de somon cu sos de unt, lămâie verde însoțit de baby carrots și broccoli

FEL PRINCIPAL

Antricot de vită la cuptor cu sos de vin și ciuperci de pădure proaspete acompaniat de cartofi Dauphinoise și salată de sezon

Notă:

★ *La cerere preparatele din pește se pot înlocui cu sârmaluțele tradiționale în foi de varză murată și foi de viță-de-vie servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă la jar.*

Pachete de băuturi

Alcoolice – 60 Lei

- *Vinul casei alb/ roșu servit la carafă de 1 litru*
- *Whisky J&B Rare*
- *Cinzano Bianco/ Rosso*
 - *Campari*
 - *Vodka Smirnoff*
- *Bere draught/ Bere fără alcool*
- *Țuică/ Vișinată*
- *Campari orange/ Gin Tonic*
- *Whisky Coke/ Vodka Tonic*
- *Hugo/ Aperol Spritz*

Alcoolice cu Vin Imbuteliat – 70 Lei

- *Vinurile lui Manuc (crama Girboiu) Sarba lui manuc, Miriam Rose, Roib Whisky J&B Rare*
- *Cinzano Bianco/Rosso*
- *Campari/ Vodka Smirnoff*
- *Bere Draught/ Bere fără alcool*
 - *Țuică/ Vișinată*
- *Campari orange/ Gin Tonic*
- *Whisky Coke/ Vodka Tonic*
- *Hugo/ Aperol Spritz*

Soft Drinks – 45 lei

- *Apă minerală / plată 0,75 ml*
- *Produse Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess)*
- *Prigat (diverse sortimente)*
- *Cafea americană (filtru)*
- *Espresso cu/ fără cofeină*
- *Cappuccino cu spumă de lapte/ frișcă*
 - *Café latte*
- *Ceai infuzie, diverse arome*

Botez
la
Han

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Pentru rezervări, informații referitoare la meniuri sau pentru orice altă informație vă rugăm nu ezitați să ne contactați!

Adriana Dinu– Event Manager
0730.188.599
evenimente@hmrestaurant.ro

Silvia Sapunaru– Event Manager
0732,731,805
silvia.sapunaru@citygrill.ro