

Botez  
*la*  
Han

HANU·LUI  
MANUC  
RESTAURANT





**B**otez  
*la*  
**Han**

HANU' LUI  
**MANUC**  
RESTAURANT®

**VARIANTĂ MENIU 1 – 154LEI (cu T.V.A)**

**GUSTARE RECE**

*Salată de vinete proaspete coapte la jar servite cu rosie si inele de ceapa rosie ,  
terina de branzeturi fine cu fructe confiate, pastrama de curcan, branza telemea  
servita cu evantai de castraveti proaspeti , chiftelute de pui tavalite prin susan ,  
rulada de pui cu legume proaspete si parfum de cognac ,pastrama de purcel ,tartine  
cu icre de crap servite cu lamaie si ceapa , rosii , ceapa rosie , masline kalamata si  
castraveti proaspeti*

**PEȘTE**

*Păstrav proaspăt pregătit la cuptor cu Pesto din ierburi aromate, servit cu  
cartof usor picant si baby carrots caramelizati*

**FEL DE BAZA**

*Duo din ceafa de porc si piept de pui marinat, ars la foc de jar acompaniat de  
cartofi pregatiti la cuptor , ceapa verde si ulei de masline*



**B**otez  
*la*  
**Han**

**VARIANTĂ MENIU 2 – 184 lei (cu T.V.A)**

**HANU' LUI  
MANUC**  
RESTAURANT®

***GUSTARE RECE***

***Cosulete cu gorgonzola , nuca si struguri, canape cu terina de Foie Gras cu arome de Armagnac si grenadină servită cu dulceața de ceapă rosie , salată de pui cu mango, piept de rata afumat, vol au vent cu avocado si somon fume, mini quiche cu ton si capere ,pastrama curcan, terina de branzeturi fine cu fructe confiate, legume proaspete***

***PEȘTE***

***Dorada in crusta de susan servita cu risotto cu legume***

***FEL DE BAZĂ***

***Muschiulet de porc impanat acompaniat de cartofi zdrobiti cu crispy pancetta si salata de sezon***

**B**otez  
*la*  
**Han**

HANU' LUI  
**MANUC**  
RESTAURANT®

**VARIANTĂ MENIU 3 – 214 LEI (cu T.V.A)**

***GUSTARE RECE***

***Frigarui caprese cu baby mozzarella și roșii cherry parfumate cu busuioc proaspăt și piper fresh, julien de piept de pui servit în tortilla cu valeriana, swaitzer servit cu miez de nuca caramelizat, somon afumat servit pe lamaie cu hrean și capere, piept de rata afumat, prosciutto mellone, mini quiche cu ton și lime***

***PEȘTE***

***File de somon cu sos de unt cu lamaie verde servit cu baby carrots și broccolii***

***FEL DE BAZA***

***Antricot de vițel cu sos de vin și ciuperci de pădure proaspete acompaniat de cartofi Dauphinoise***



**B**otez  
*la*  
**Han**

HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT®

*Notă:*

*La cerere preparatele din pește se pot înlocui cu sarmaluțe tradiționale*

*Purpuriu de sarmaluțe în foi de varză murată și foi de viță de vie servite cu  
mamaliguță, ardei iute, smântână și costișă afumată*

*friptă la jar*

*Din partea noastră, peste un număr de 50 de invitați, pe mese se vor aranja un  
mix de alune și covrigei*

**B**otez  
*la*  
**Han**

**PACHET BĂUTURI**

*Open bar ofertă pentru toate variantele de meniu*

**Vin spumant –la intrare**

**HANU' LUI  
MANUC**  
RESTAURANT®

**Pachet bauturi alcoolice**

*48,00 lei*

*Palincă*

*Vișinată*

*Gin tonic, Cinzano tonic, Hugo*

*Whisky J&B, Vodka Smirnoff*

*Vinul casei alb și roșu, Crama Recas*

*Campari orange*

*Cinzano alb și roșu*

*Berea casei draught*

**Pachet bauturi non-alcoolice**

*38,00 lei*

*Produse PEPSI – Pepsi, Mirinda, 7Up,  
apă tonică*

*Sucuri naturale PRIGAT*

*Apă plată și minerală*

*Espresso*

*Cappuccino cu spumă de lapte/frișcă*



**B**otez  
*la*  
Han

HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT®

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

**Daniel Mintilie – Event manager**

**0730.188.599**

[evenimente@hmrestaurant.ro](mailto:evenimente@hmrestaurant.ro)

**Florentina Mirkoivc– Event manager**

**0732.731.805**

[evenimente@hmrestaurant.ro](mailto:evenimente@hmrestaurant.ro)