

Nuntă

Boierească

la

**HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®**

locul în care cândva s-a
scris istorie și din care
poate începe experiența
unui București cu iz de
«altădată», unde
momentele pe care le
trăim frumos, scriu
propriile noastre istorii!

Într-una din cele mai memorabile zile, vă oferim:

- **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;**
- **Degustarea meniului ales, după achitarea avansului;**
- **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;**
- **Alune și fructe confiate;**
- **Voucher cadou** pentru miri;
- **Meniu pentru Vegetarieni;**
- **15% discount la ciorbă de potroace stabilită la noi în locație;**
- **10 % discount dacă alegeți să faceți botezul aici;**

Meniul Domnesc – 219 lei

Aperitiv

Carpaccio din piept de curcan servit pe salată cu valeriană, salată de pui și ciuperci cu aromă de busuioc servită în tortilla, chifteluțe, selecție de brânzeturi servite cu legume proaspete, mini quichés cu Blue cheese, mousse de ton servit pe lămâie, tartine cu icre

Pește

Păstrăv la cuptor cu ulei de măsline servite cu roșii cherry gratinate, cu sos cu tarhon și spanac

Sărmăluțe Bucovinene

Servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă pe jar

Friptură

Frigărui de curcan cu legume, cotlet de porc la jar servite cu sos de hrean și smântână,acompaniate de cartofi la cuptor cu rozmarin și salată de sezon

Meniul Onorific -239 lei

Aperitiv

Crostini cu ton, canapé cu somon afumat servit cu capere cu spumă de unt și anchois, Bocconcini cu roșii cherry și aromă de busuioc, Saltimbocca Freddo de curcan cu gorgonzola și nuci, Roastbeef de vițel servit cu jeleu de peperoncino, selecție de brânzeturi cu legume proaspete, mini quiches cu Blue cheese și Foie Gras

Pește

Dorada la cuptor cu sos de capere servit cu orez sălbatic prăjit

Sărmăluțe

Sărmăluțe în foi de varză murată și viță-de-vie, servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă pe jar

Friptură

Pulpe de rață cu varză călită, mămăliguță și ardei iute

Sau

Pulpă de curcan cu cartofi la cuptor, sos de hrean cu smântână și salată de sezon

Meniul Imperial -279 lei

Aperitiv

Terină de Foie Gras cu dulceață de ceapă, brochette cu creveți în sos dulce picant, pastramă de rață servită cu ananas, prosciutto melone, tartine cu icre de somon , avocado cu baby spanac și cremă de brânză Chevre, Danish Blue cu nuci și struguri, crostini cu roastbeef

Pește

Rondele de somon la cuptor servit cu sos de șampanie, broccoli și piure de baby carrots

Sărmăluțe

Sărmăluțe în foi de varză murată și viță-de-vie, servite cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă pe jar

Friptură

Antricot de vițel, cu reducere de Chabis, budincă de cartofi și salată de sfeclă cu hrean proaspăt

Pachete 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

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

Alcoolice cu vin îmbuteliat – 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

***Pentru un eveniment cât mai reușit, vă
putem recomanda cele mai potrivite persoane care să asigure:***

- ***Servicii foto/video;***
- ***Fondul muzical al petrecerii, fie «live» (cvartet de coarde, taraf) fie prin intermediul unui DJ (lumini și echipamente speciale);***
- ***Dans profesionist (dansuri populare și/sau dansuri de societate), precum și cursuri de dans pentru primii pași pe ring, ca soț și soție;***
- ***Decoruri speciale (flori, arcade, perdele de lumini, baloane etc.);***
- ***Candy Bar pentru cei mici și nu numai;***

Pentru informații, vă rugăm să ne contactați!

Event Manager

Adriana Dinu- 0730.188 .599
[*evenimente@hmrestaurant.ro*](mailto:evenimente@hmrestaurant.ro)

Silvia Sapunaru- 0732.731.805
[*silvia.sapunaru@citygrill.ro*](mailto:silvia.sapunaru@citygrill.ro)

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®