



HANU' BERARILOR
URANUS



OFERTA
MENIU NUNTĂ

Nuga din brânzeturi cu fructe confiate
Roast beef cu mousse de gorgonzola și
dulceață de ceapă
Ruladă de pui cu legume
Icre de crap pe pat de lămâie

STARTER

Terină din carne de vită
în crustă de verdețuri
Salată fresh cu avocado
Roșii cherry și castraveți
Mix de măsline grecești



PEȘTE

File de doradă la grătar cu sos butter lemon aromat cu curcuma, servit cu
garnitură de morcov glacé și mousseline de cartof



SARMALE

Sarmale învelite în foi de varză,
gătite domol, servite cu
mămăligă la grătar, smântână,
ardei iute și bacon crispy



FRIPTURĂ

Mușchiuleț de porc cu cimbru și usturoi
și pulpă de curcan, acompaniate cu cartof fondant și sos demi-glace.
Mix de salată de sezon



TORT

STARTER

Terină de porc cu prune uscate și măr
Rulou de somon afumat cu
cremă de brânză și castravete
Ruladă de zucchini cu mousse de brânzetur
Chifteluțe din carne de curcan

Pastramă din piept de rață afumat
cu dulceață de afine
Cârnați de porc tradiționali
Roșii cherry și castraveți
Mix de măsline grecești



PEȘTE

File de păstrăv cu sos velouté servit cu garnitură de tartă de cartofi
aromatizată cu trufe și sfeclă coaptă



SARMALE

Sarmale învelite în foi de varză,
gătite domol, servite cu
mămăligă la grătar, smântână,
ardei iute și bacon crispy



FRIPTURĂ

Obrăjori de porc gătiți sous vide
cu garnitură de piure de cartofi și ceapă lyonnaise,
bacon crispy, sos demi-glace și fulgi de migdale



TORT

STARTER

Ruladă de curcan cu caise confiate
Rulou de zucchini cu cremă de brânză și roșii uscate
Terină din carne de vită cu merișoare
în crustă de verdețuri
Brânză blue cheese cu nucă și miere

Piept de rață afumat cu rucola
și dulceață de afine
Icre de știucă
Roșii cherry și castraveți
Mix de măsline grecești



PEȘTE

Medalion de somon servit cu mousseline de cartofi,
morcov glacé și sos butter lemon



SARMALE

Sarmale învelite în foi de varză,
gătite domol, servite cu
mămăligă la grătar, smântână,
ardei iute și bacon crispy



FRIPTURĂ

Pulpă de rață confiată servită cu piure
de cartofi cu trufe și sos de rodie



TORT

PACHET BAUTURI - 190 LEI



Produse Pepsi

Sucuri naturale Prigat

Limonadă clasică

Apă plată/minerală

Espresso/Cappuccino/Caffè latte

Whiskey Johnny Walker Red Label/
J&B Whiskey & Coke

Campari/Campari Orange/Tonic

Vin Hanu' Berarilor Nea Bachus - îmbuteliat
alb/roșu sec - Crama Gramofon

Vin Hanu' Berarilor Nea Bachus - îmbuteliat
roze demisec - Crama Gramofon

Berea casei la halbă

PACHET BAUTURI - 217 LEI



Produse Pepsi

Sucuri naturale Prigat

Limonadă clasică

Apă plată/minerală

Espresso/Cappuccino/Caffè latte

Whiskey Johnny Walker Red Label/
J&B Whiskey & Coke

Campari/Campari Orange/Tonic

Vin Hanu' Berarilor Nea Bachus - îmbuteliat
alb/roșu sec - Crama Gramofon

Vin Hanu' Berarilor Nea Bachus - îmbuteliat
roze demisec - Crama Gramofon

Berea casei la halbă

Vin spumant

Gin Gordon's

Gin & Tonic

Cinzano alb & roșu

Negroni (Gin, Campari, Cinzano)

BENEFICII INCLUSE

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului;
- Serviciu de hostessing pe toată durata evenimentului;
- Bucătărie proprie și bucătari profesioniști;
- Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului;
- 500 puncte cadou în aplicația OUT4FOOD (valabile în toate restaurantele City Grill);
- Platouri de fructe de sezon și baghetă rustică pentru fiecare masă incluse în meniu;
- Tort inclus în fiecare variantă de meniu (120g/meniu);
- O cameră la hotelul La Bohème pe toată durata evenimentului;
- Vin spumant din partea casei.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului. Pentru servicii excelente recomandăm 10-12% din valoarea meniurilor;
- În cazul în care doriți să înlocuiți mobilierul sau vesela disponibile în locație cu unele închiriate se vor adăuga costuri suplimentare pentru logistică - vă rugăm să solicitați lista pentru acestea;
- Consilierii noștri vă pot pune la dispoziție o listă de colaboratori pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor etc.)
- Prețurile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei și conțin TVA;
- Confirmarea meniului ales se face cu 5 zile înaintea evenimentului;
- Fotografiiile sunt cu titlu de prezentare.

CONTACT

CORINA BOGDAN
Key Account Manager
0725 558 611
events@citygrill.ro

SILVIA FIRIȚĂ
Consilier evenimente
0722 180 257
events@citygrill.ro