

A decorative wreath of green leaves and yellow flowers surrounds the central text. The wreath is composed of several branches of green leaves and clusters of yellow, bell-shaped flowers. The entire composition is framed by a thin, gold-colored rectangular border.

Pescarus[®]

Avem placerea de a va oferi:

- *Event Manager si Bucatar Sef dedicat petrecerii*
- *Meniuri speciale in functie de preferintele si dietele invitatilor*
 - *Meniuri speciale pentru copii si staff*
- *10% din valoarea mesei se transformă în puncte Out4Food numai bune de consumat in orice locatia a grupului City Grill*

*Serviciile personal nu sunt incluse in pret, recomandam 10%-12%
si se achita cash la finalul evenimentului
Nu se percep alte taxe suplimentare*



Meniu Pescarus 245 lei/persoana

Aperitiv

Pastrama din piept de rata afumat pe pat de arugula si dulceata de portocale

File de somon afumat cu cream cheese si ciboulet

Terina de peste preparata in casa cu sos de iaurt cu menta

Grisine cu Prosciutto si crema de branza

Rulada de pui cu fructe confiate

Tartine cu Icre de stiuca

Frigarui caprese (mozzarella bocconcini, rosii cherry, busuioc proaspat)

Creveti crocanti

Rulou de dovlecel cu legume julien și sos soia

Maslina kalamata

Peste

File de pastrav cu sos lemon butter servit cu legume sote

Friptura

Duet de medalion din muschiulet de porc si pulpa de curcan cu sos de ciuperci si garnitura de cartofi fondanti

Salata de sezon

Bagheta rustica

The logo for Pescarus, featuring the name in a white, elegant cursive font inside a blue circle.

Pescarus



Meniu Herastrau 325 lei/persoana

Aperitiv

Parfait din ficat de rata

File de somon afumat cu cream cheese si ciboulet

Pastrama din piept de rata cu dulceata de portocale pe pat de arugula

Rulada de curcan

Branza camembert cu miere si nuca

Pastrama de vita

Quiche cu feta și spanac

Bruschetta cu guacamole

Masline kalamata

Peste

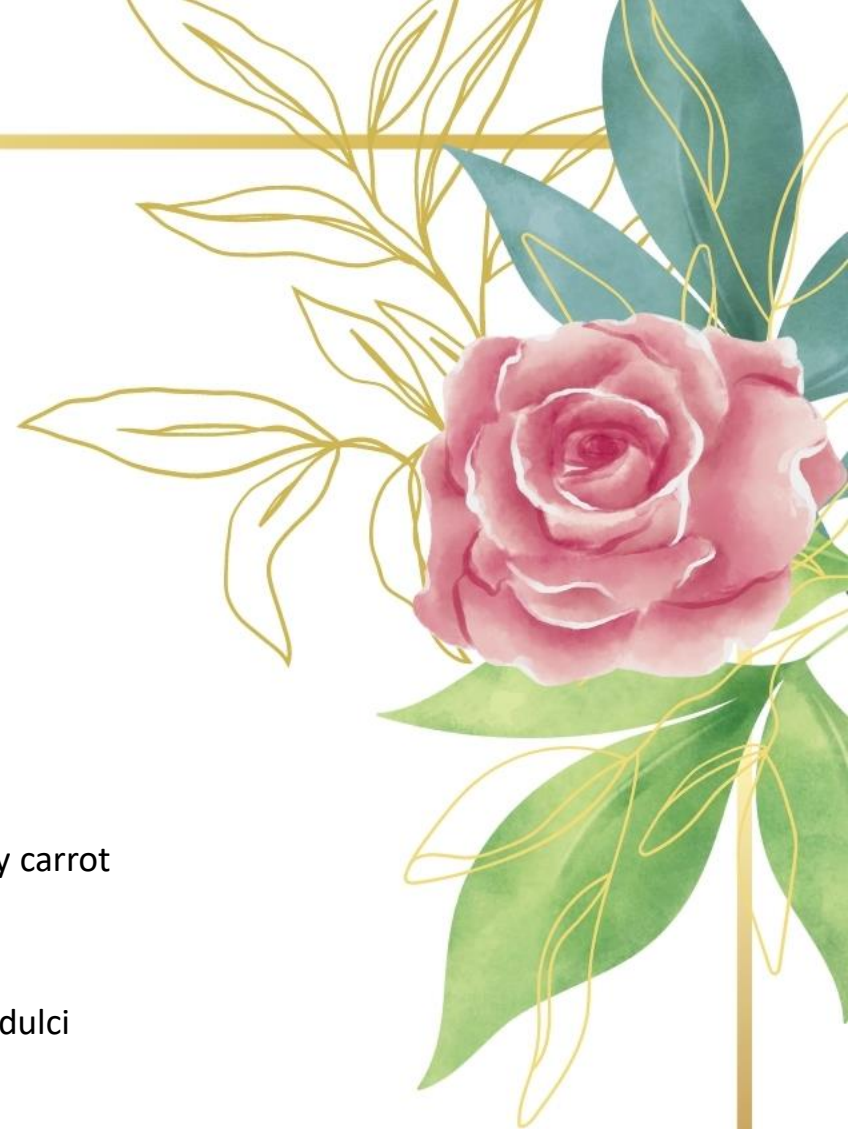
File de dorada in crusta de ierburi si migdale cu sos lemon butter servit cu broccoli sote si baby carrot

Friptura

Duet de muschiulet din porc si antricot de vita cu sos de ciuperci salbatice servit cu cartofi dulci

Salata de sfecla rosie cu hrean

Bagheta rustica



Meniu Aviatorilor 435 lei/persoana

Aperitiv

Terina de foie gras cu dulceata de ceapa rosie pe cruton de bagheta cu fructe confiate

Tartar de somon afumat si castravete verde

Terina de mistret cu mar si fistic si dulceata de ardei iute

Pastrama din piept de rata cu caramel de portocala

Ou de prepelita cu crema de branza si rosii cherry

Pastrama de vita

Salata de batog

Branza brie cu miere, nuca si struguri

Zucchini marinati cu ulei de masline, busuioc si usturoi

Peste

File de lup de mare acompaniat cu creveti si sos lemon butter servit cu ratatouille de legume

Friptura

Muschi de vita cu sos de ciuperci salbatice servit cu sparanghel si cartof fondant

Mix de salata

Bagheta rustica





Tortul este inclus in fiecare varianta de meniu:

- **Apoteoza** (inclus 0.120 kg/portie) - se poate imbraca cu martipan (mousse de ciocolata amaruie, crème brulee, portocale si fructe de padure)
- **Finetti** (inclus 0.120 kg/portie) – se poate imbraca cu martipan (mousse de ciocolata alba si neagra, crocantina, fructe de padure si blat de nuca)
- **Duo** (inclus 0.120 kg/portie - **NU** se poate imbraca cu martipan (mousse de ciocolata amaruie si vanilie si blat de cacao)
- **Caterina** (inclus 0.120 kg/portie - se poate imbraca cu martipan (blat alb si blat praline noissete, sirop de zmeura, mousse alb si fructe de padure)

*pentru torturile imbracate in martipan figurile nu sunt incluse si pretul lor difera in functie de model

Platouri de fructe pentru fiecare masa incluse in meniu



Pachet bauturi nelimitat 89.0 lei/persoana

Whiskey Johnny Walker Red Label /J&B

Whiskey Coke

Campari (Campari Orange/Campari Tonic)

Vinul Casei la carafa 1L alb (Sauvignon Blanc-Sarica Niculitel), rosu (Merlot-Recas) si roze (Sarica Niculitel)

Bere Ursus draft

Produce Pepsi

Sucuri naturale Prigat

Limonada cu miere

Apa plata si minerala Borsec

Espresso/cappuccino/caffe latte cu si fara
cofeina

*pentru o diferenta de 35 lei/persoana se
poate inlocui vinul casei cu Gama Purcari
(Chardonnay, Rose si Rara Neagra)

Pachet băuturi nelimitat 109 lei/persoană

Vin spumant

Gin (Gin Tonic)

Whiskey Johnny Walker Red Label /J&B

Whiskey Coke

Vodka Absolut (Vodka Orange/Vodka Tonic)

Campari (Campari Orange/Campari Tonic)

Cinzano alb/rosu

Bailey's

Vinul Casei la carafa 1L alb (Sauvignon Blanc-Sarica Niculitel), rosu (Merlot-Recas) si roze (Sarica Niculitel)

Bere Ursus draft

Produce Pepsi

Sucuri naturale Prigat

Limonada cu miere

Apa plata si minerala Borsec

Espresso/cappuccino/caffe latte cu si fara
cofeina





Pentru detalii si rezervari:

Oana Snel – Event Manager

0799 402 320

evenimente@restaurantpescarus.ro

Adresa:

Aleea Pescăruș, Parcul Regele Mihai I (Herăstrău),
Sector 1, Bucuresti