

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®



*Cel mai vechi caravanserai functional
din Europa, de la 1808*

**Ofertă Meniu
Individual**

Varianta Pofticosului

- 179 lei / persoană -

HANU·LUI
MANUC
RESTAURANT

Starter

Salată de vinete proaspete servite cu roșie și inele de ceapă roșie
Buturugă din brânză de burduf cu chimen
Brânză telemea servită cu evantai de castraveți proaspeți
Chifteluțe tăvălite prin susan
Ruladă de pui cu legume proaspete și parfum de cognac
Ceafă de porc perpelită
Pastramă de purcel
Salată de crudități cu aromă de nucșoară servită cu miez de nucă
Tartine cu icre
Roșii, ceapă roșie, măslina Kalamata și castraveți proaspeți

Fel principal

Ceafă de porc și piept de pui marinat, ars la foc de jar, acompaniat de cartofi pregătiți la cuptor și serviți cu ceapă verde și ulei de măsline

Desert

Tort de ciocolată cu vișine alcoolizate



Varianta Mâncăciosului

- 209 lei / persoană -

HANU·LUI
MANUC
RESTAURANT

Starter

Quiche-uri cu gorgonzola și nucă
Tartină cu terină de Foie Gras cu arome de cognac și grenadină servită cu dulceață de ceapă
Salată de pui cu mango
Ruladă de pui cu spanac
Evantai de avocado cu somon fumme și capere
Mini quiche cu ton
Ceafă de porc perpelită
Pastramă de porc
Brânză de burduf în membrană de oaie
Legume proaspete

Fel principal

Muschiuleț de porc împănat, acompaniat de cartofi zdrobiți și sos de ciuperci de pădure

Desert

Tort de biscuiți



Varianta Răsfățatului

- 269 lei / persoană -

HANU·LUI
MANUC
RESTAURANT®

Starter

Frigărui caprese cu baby mozzarella și roșii cherry parfumate cu busuioc proaspăt și piper fresh

Julien de piept de curcan afumat servit pe pat de salată verde cu valeriană

Swaitzer servit cu miez de nucă caramelizat

Somon afumat servit pe lămâie cu hrean și capere, ruladă de pui cu spanac și gogoșari în oțet servit în crustă de susan

Prosciutto mellone

Pastramă de rață

Fel principal

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

Desert

Pavlova cu fructe





HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

*Cel mai vechi caravanserai functional
din Europa. de la 1808*



Beneficii incluse

- Consiliere specializata pentru organizarea evenimentului;
- Serviciu de hostessing pe toata durata evenimentului;
- Bucatarie proprie si bucatari profesioniști;
- Meniuri personalizate in functie de preferintele si dietele invitatilor sau in functie de bugetul alocat evenimentului;
- Posibilitatea de a realiza un meniu personalizat din meniul a la carte;
- Vin spumant si alune, pentru întâmpinarea invitaților

Informații suplimentare

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse in pretul meniului si pentru servicii excelente recomandam 10-12% din valoarea meniurilor;
- In cazul in care doriti sa inlocuiti mobilierul sau vesela disponibila in locatie cu unele inchiriate se vor adauga costuri suplimentare pentru logistica si va rugam sa solicitati lista de costuri;
- Preturile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei si contin TVA;
- Consilierii nostri va pot pune la dispozitie o lista de colaboratori pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor, etc.);
- Confirmarea meniului ales se face cu 5 zile înaintea evenimentului;

Contact

- Corina Bogdan- Key Account Manager
- 0725 558 611
- events@citygrill.ro
- Strada Franceză nr. 62-64, Sector 3, București