



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Botez

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



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®
*Cel mai vechi comersorț funcțional
din Europa de la 1808*



Menu Pofticosului

- 53€ / persoană (TVH inclus) -

HANU'UL
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

Pește

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

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



Menu Mâncăciosului

-59 € / persoană (TVH inclus) -

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



Pește

Dorada la cuptor, cu sos de capere servită cu orez sălbatic prăjit

Fel principal

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



Menu Răsfățatului

-67€/persoană (TVA inclus) -

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



Pește

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



Fel principal

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



Băuturi

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

Soft drinks

- 18 € / persoană (TVH inclus) -

Apă minerală / plată 750 ml
Produse Pepsi 330 ml (Pepsi, Mirinda,
7 Up, Evervess)
Prigat (diverse sortimente)
Cafea americană filtru
Espresso cu/ fără cofeină
Cappuccino cu spumă de lapte frișcă
Café latte
Ceai infuzie diverse arome

Alcoholics 1

- 21 € / persoană (TVH inclus) -

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
Vinul casei alb, roșu - carafă de 1L
Vin spumant Quartz

Alcoholics 2

- 24 € / persoană (TVH inclus) -

Vinurile lui Manuc (Crama Gîrboiu)
Șarba lui Manuc, Miriam Rose, Roib
Vin spumant Quartz
Whisky J&B Rare/ Johny Walker Red
Cinzano Bianco/ Rosso
Campari/ Vodka Smirnoff
Bere Draught / Bere fără alcool
Țuică / Vișinată
Campari orange/ Gin Tonic
Whisky Coke/ Vodka Tonic
Hugo/ Aperol Spritz



Saloane de vis

HANU'ULI
MANUC
RESTAURANT

Salon Voievodal

90 locuri, cerdac, ringdedans



Sala Hanului

60 locuri, cerdac, ringdedans



Beneficii incluse

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului;
- Serviciu de hostessing pe toată durata evenimentului;
- Bucatarie proprie și bucătari profesioniști;
- Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului;
- Posibilitatea de a realiza un meniu personalizat din meniul a la carte;
- Vin spumant și alune, pentru întâmpinarea invitaților;
- 10% discount la ciorba de potroace stabilită la noi în locație;
- 10% discount dacă alegeți să faceți botezul la noi;
- Lemonade bar pentru peste 80 de pers;
- Aranjamente florale real touch;
- Meniuri și numere de masă;
- Cufăr pentru dar;
- Suport lumânări.

Informații suplimentare

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



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Contact

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