



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Nuntă

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



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



Menu Cocon

-69 € / persoană (TVH inclus) -

HANU'UL
MANUC
RESTAURANT

Starter

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 quiches cu Blue cheese, mousse de ton servit pe lămâie, tartine cu icre



Pește

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



Sărmăluțe

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



Fel principal

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



Menu Duduca

-78 € / persoană (TVH inclus) -

HANU'UL
MANUC
RESTAURANT

Starter

Crostini cu ton, canapé cu somon fummé 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 servită cu orez sălbatic prăjit



Sărmăluțe

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



Fel principal

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



Menu Monarhic

- 86 € / persoană (TVH inclus) -

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT

Starter

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 roast beef



Pește

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



Sărmăluțe

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



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·LUI
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 recomandăm 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