



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Nuntă

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



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

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



Menu Cocon

HANU' LUI
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, accompagnate de cartofi la cuptor cu rozmarin și salată de sezon



Menu Duduca

HANU' LUI
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 mămăliguță, 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

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 mămăliguță, 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



Soft drinks

+

Alcoholics 1

SAU

Alcoholics 2

Apă minerală / plată 750 ml
 Produse Pepsi 250 ml (Pepsi, Mirinda,
 7 Up, Evervess)
 Prigat (diverse sortimente)
 Limonadă / Fresh Portocale
 Cafea americană filtru
 Espresso cu/ fără cofeină
 Cappuccino cu spumă de lapte frișcă
 Café latte
 Ceai infuzie diverse arome

Whisky J&B Rare
 Cinzano Bianco Rosso
 Campari
 Vodka Smirnoff
 Bere draught/ Bere fără alcool
 Țuică / Vișinată/ Afinată
 Campari orange/ Gin Tonic
 Whisky Coke/ Vodka Tonic
 Hugo / Aperol Spritz/ Cuba Libre
 Vinul casei alb, roșu - carafă de 1L
 Vin spumant Cuartz

Vinurile lui Manuc 750 ml (Crama
 Gîrboiu) Șarba lui Manuc, Miriam
 Rose, Roib
 Vin spumant Cuartz
 Whisky J&B Rare/ Johnny Walker Red
 Cinzano Bianco/ Rosso
 Campari/ Vodka Smirnoff
 Bere Draught / Bere fără alcool
 Țuică / Vișinată/ Afinată
 Campari orange/ Gin Tonic
 Whisky Coke/ Vodka Tonic
 Hugo/ Aperol Spritz/ Cuba Libre



Saloane de vis

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Salon Voievodal

90 locuri, cerdac, ring de dans



Sala Hanului

60 locuri, cerdac, ring de dans



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;
- 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

📍 Strada Franceză nr. 62-64, Sec. 3, București