



Pescarus®

Wedding day
Lake events by Pescăruș





MENIU JUST MARRIED

STARTER

Pastramă din piept de rață afumat pe pat de arugula și dulceață de portocale

File de somon afumat cu cream cheese

Terină de pește preparată în casă cu sos de iaurt cu mentă

Grisine cu Prosciutto și cremă de brânză

Ruladă de pui cu fructe confiate în crustă de mac

Tartine cu Icre de știucă

Frigărui caprese

Crevete crocant

Rulou de dovlecel cu legume julien și sos soia

Măsline kalamata

FISH MAIN COURSE

File de pastrav in crusta de verdeturi si pudra de usturoi alaturi de baby morcovi, sparanghel sote si sos de lamaie

TRADITIONAL COURSE

Sarmale în foi de varză cu mămăligă coaptă cu pesto de ardei copt, smântână, bacon și ardei iute

MEAT MAIN COURSE

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

TORT

Pescarus[®]



MENIU WEDDING LIMOUSINE

STARTER

Foie gras pe pat de pandișpan sărat și dulceață de mango
Mousse de somon afumat în con cu pulpă de citrice
Pastramă din piept de rață cu dulceață de portocale
Terină de curcan în crustă de verdețuri
Brânză camembert cu miere și nucă
Piramidă de porc cu farsă de pui și spanac
Tartar de avocado în bagodă
Disc cu mousse de brânză, curcubeu de legume și ou de prepeliță

FISH MAIN COURSE

File de doradă în crustă de sfeclă și pudră de usturoi alături de
fondant de legume gratinate, cuișoare de morcovi și sos de
lămâie

TRADITIONAL COURSE

Sarmale în foi de varză cu mămăligă coaptă cu pesto de ardei
copt, smântână, bacon și ardei iute

MEAT MAIN COURSE

Duet de mușchiuleț din porc și antricot de vită cu sos de ciuperci
sălbatic servit cu buturugă de cartof dulce, sparanghel tras în unt
și mix de salată

TORT

Pescarus®



MENIU GOLDEN RING

STARTER

Foie gras pe pat de pandișpan sărat și dulceață de mango

Tartar de somon afumat și castravete verde

Rulou de bresaola și mousse de brânză cu mere

Pastramă din piept de rață cu caramel de portocală

Ou de prepeliță cu cremă de brânză și roșii cherry

Salată cu batog fume

Brânză brie cu miere, nucă și struguri

Crocant cu guacamole și bomboană albă în crustă de busuioc

FISH MAIN COURSE

File de lup de mare în crustă de morcovi și pudră de usturoi
alături de tartă de legume, buchetele de broccoli, conopidă
gratinată și sos de lămâie, mix de verdețuri

TRADITIONAL COURSE

Sarmale în foi de varză cu mămăligă coaptă cu pesto de ardei
copt, smântână, bacon și ardei iute

MEAT MAIN COURSE

Mușchi de vită cu sos de piper servit cu clătită pufoasă umplută
cu ciuperci aromate, parfum de usturoi și cartofi fondanți în
crustă de parmezan și mix de salată

TORT

Pescarus®

PACHET NON ALCOOLICE

Pepsi
Mirinda
7UP
Apa tonica Evervess
Ice Tea
Sucuri naturale Prigat
Apa plata/minerala Borsec
Espresso Julius Meinl
Cappuccino, Caffe latte Julius Meinl
Ceai bio Julius Meinl
Green Apple
Cinderella

SHOT LIST

Kamikaze (Vodcă, Triplu Sec, Suc de lămâie)
B52 (Kahlua, Bailey's Irish Cream, Triplu Sec)
Blow Job (Amaretto, Bailey's Irish Cream, Frișcă)
Seagull Shoot (Vodcă, Blue Curacao, Suc de lămâie, Santal)
Tequila Cazcabel cu Arome (cafea, miere, cocos)

LEMONADE BAR

Limonadă cu pepene roșu, Limonadă cu mango,
Limonadă cu pepene galben, Limonadă cu fructe de
pădure, Limonadă cu căpșuni, Limonadă cu cătină,
Citronadă, Fresh de portocale, Fructe proaspete

PACHET STANDARD ALCOOLICE

Aperitiv – Aperol
Vodka – Smirnoff
Whisky – Johnnie Walker Red Label , J&B
Bauturi traditionale – Palinca, Visinata Bran
Vinars – Jidvei VSOP
Gin – Gordon's Dry si Mediteranean
Rom – Captain Morgan Dark
Vin rosu – Feteasca Neagra, Garboiu 750 ml
Vin alb – Sarba, Garboiu 750 ml
Vin rose – Rasarit, Garboiu 750 ml
Prosecco – Terra Serena
Digestiv – Jagermeister
Bere – Ursus Draft, Ursus fara alcool

COCKTAIL LIST

Aperol Spritz
Gordon's Mediteranean Orange & Tonic
Gordon's Dry Tonic
Whiskey J&B and Coke
Vodka Tonic
Vodka Orange
Hugo
Mojito
Cuba Libre
Negroni

PACHET BEST OF THE BEST ALCOOLICE

Vodka – Beluga
Whisky – Glenfiddich 12yo, Johnnie Walker Black
Bauturi traditionale – Palinca, Caisata, Visinata
Bran
Cognac – Hennessy
Gin – Tanqueray
Rom – Captain Morgan Dark
Aperitiv – Aperol
Vin rosu – Selene, Feteasca Neagra, Receaș 750 ml
Vin alb – Sole Chardonnay, Recas 750 ml
Vin rose – Sole, Receaș 750 ml
Prosecco – Serena Extra Dry si rose
Digestiv – Vecchio Amaro del Capo
Bere – Peroni 330 ml, Peroni fara alcool

COCKTAIL LIST & SHOT

Aperol Spritz
Tanqueray & Tonic
Tanqueray 0% & Tonic
Whiskey and Coke/Red Bull
Vodka Tonic/Orange
Pina Colada
Hugo
Nectarul Zeilor
Mojito
Cuba Libre
Negroni

*Pentru costuri suplimentare vinul din pachet se poate înlocui cu: Crama Sarica Niculitel, Caii De La Letea, Princeps (Aligote, Rose si Rosu cupaj - Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra) sau Gama Purcari (Chardonnay, Rose și Rară Neagră)

Pescarus®



Beneficii incluse

- ✓ Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului;
- ✓ Serviciu de hostessing pentru întâmpinarea invitaților;
- ✓ Bucătărie proprie și bucătari profesioniști;
- ✓ Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului;
- ✓ Degustarea meniului după semnarea contractului;
- ✓ 500 puncte cadou în aplicația OUT4FOOD (valabile în toate restaurantele City Grill);
- ✓ Platouri de fructe de sezon și baghetă rustică pentru fiecare masă incluse în meniu;
- ✓ Tort inclus în fiecare variantă de meniu (0.120 kg/persoana, la alegere din sortimentele: Apoteoza, Finetti, Ciocolata și visine, Caterina - pentru detalii consultați oferta de torturi).
- ✓ Prosecco din partea casei, la întâmpinarea oaspeților și la servirea tortului;
- ✓ Locuri special amenajate pentru fumători; parcare publică (aproximativ 150 de locuri în apropierea restaurantului);
- ✓ Acces la debarcader și parc pentru poze cu vedere la lac;

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 adăuga costuri suplimentare pentru logistica și vă rugăm să solicitați lista pentru acestea; Punem la dispoziție setup-ul standard de restaurant (fără fată de masă și decorațiuni).
- ✓ Consilierii noștri vă pot pune la dispoziție o listă de colaboratori și pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor, etc.);
- ✓ Confirmarea numărului de invitați se face cu 7 zile înaintea evenimentului;
- ✓ Pozele sunt cu titlu de prezentare;

Contact

- 📍 Adresă: Aleea Pescăruș, Parcul Regele Mihai I (Herăstrău), Sector 1, București

Pescăruș®