

# BOTEZ LA HAN



HANU' LUI  
MANUC  
RESTAURANT®



***Pentru un eveniment reușit, vă punem la dispoziție toată atenția noastră dar și:***

- ***Event Manager și Bucătar Șef dedicați exclusiv evenimentului Dumneavoastră;***
- ***Hostess pentru întâmpinarea invitaților;***
- ***Bucătărie proprie;***
- ***Aranjamente florale Real Touch;***
- ***Place carduri/ Meniuri /Numere de mese;***
- ***Lemonade Bar (2 arome) din partea noastră pentru un eveniment mai mare de 60 de persoane***
- ***Vin spumant la primirea invitațiilor și la tort;***
- ***Cufăr pentru dar/ Suport lumânări;***
- ***Meniu pentru Vegetarieni***
- ***Alune și fructe confiate***

# **Meniu de Botez Jucăuș - 186 lei**

## **APERITIV**

*Salată de vinete proaspete coapte la jar, servite cu roșie și inele de ceapă roșie, terină de brânzeturi fine cu fructe confiate, pastramă de curcan, brânză telemea servită cu evantai de castraveți proaspeți, chifteluțe de pui tăvălite prin susan, ruladă de pui cu legume proaspete și parfum de cognac, pastramă de purcel, tartine cu icre de crap servite cu lămâie și ceapă, roșii, ceapă roșie, măslina Kalamata și castraveți proaspeți*

## **PEȘTE**

*Păstrăv proaspăt pregătit la cuptor cu Pesto din ierburi aromate, servit cu cartof ușor picant și baby carrots caramelizați*

## **FEL PRINCIPAL**

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

*\*La cerere, preparatele din pește se pot înlocui cu sărmaluțele tradiționale în foi de varză murată cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă la jar.*

# **Meniu de Botez Bazaotic - 213 lei**

## **APERITIV**

*Coșulețe cu gorgonzola, nucă și struguri, canapé cu terină de Foie Gras cu arome de Armagnac și grenadină servită cu dulceață de ceapă roșie, salată de pui cu mango, piept de rață afumat, vol-au-vent cu avocado și somon fumé, mini quiches cu ton și capere, pastramă de curcan, terină de brânzeturi fine cu fructe confiate, legume proaspete*

## **PEȘTE**

*Dorada la cuptor însoțită de risotto cu legume*

## **FEL PRINCIPAL**

*Mușchiuleț de porc împănat acompaniat de cartofi zdrobiți cu crispy pancetta și salată de sezon*

*\*La cerere, preparatele din pește se pot înlocui cu sărmaluțele tradiționale în foi de varză murată cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă la jar.*

# Meniu de Botez Poznaș - 241 lei

## APERITIV

*Frigărui Caprese cu baby mozzarella, roșii cherry parfumate cu busuioc proaspăt și piper fresh, julien de piept de pui servit în tortilla cu valeriana, Sweitzer servit cu miez de nucă caramelizat, somon fumé servit pe lămâie cu hrean și capere, piept de rață afumat, prosciutto melone, mini quiches cu ton și lime*

## PEȘTE

*File de somon cu sos de unt, lămâie verde însoțit de baby carrots și broccoli*

## FEL PRINCIPAL

*Antricot de vită la cuptor cu sos de vin și ciuperci de pădure proaspete  
acompaniat de cartofi Dauphinoise și salată de sezon*

*\*La cerere, preparatele din pește se pot înlocui cu sărmaluțele tradiționale în foi de varză murată cu mămăliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată friptă la jar.*



# Pachete de băuturi



## **Alcoolice – 60 Lei**

- *Vinul casei alb/ roșu (carafă de 1 litru)*
- *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*

## **Alcoolice cu Vin Imbuteliat – 70 Lei**

- *Vinurile lui Manuc (crama Girboiu)*  
*Sarba lui manuc, Miriam Rose, Roib*  
*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*

## **Soft Drinks – 45 lei**

- *Apă minerală / plată 0,75 ml*
  - *Produse Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess)*
  - *Prigat (diverse sortimente)*
  - *Cafea americană (filtru)*
  - *Espresso cu/ fără cofeină*
- *Cappuccino cu spumă de lapte/ frișcă*
  - *Café latte*
- *Ceai infuzie, diverse arome*

***Pentru rezervări sau orice altă informație  
vă rugăm nu ezitați să ne contactați!***

***Adriana Dinu - Event Manager  
0730 188 599***

***[evenimente@hmrestaurant.ro](mailto:evenimente@hmrestaurant.ro)***

***Silvia Săpunaru - Event Manager  
0732 731 805***

***[silvia.sapunaru@citygrill.ro](mailto:silvia.sapunaru@citygrill.ro)***

