

Botez
la
Han

HANU·LUI
MANUC
RESTAURANT



VARIANTĂ MENIU 1 – 154LEI (cu T.V.A)

GUSTARE RECE

*Salată de vinete proaspete coapte la jar servite cu rosie si inele de ceapa rosie ,
terina de branzeturi fine cu fructe confiate, pastrama de curcan, branza telemea
servita cu evantai de castraveti proaspeti , chiftelute de pui tavalite prin susan ,
rulada de pui cu legume proaspete si parfum de cognac ,pastrama de purcel ,tartine
cu icre de crap servite cu lamaie si ceapa , rosii , ceapa rosie , masline kalamata si
castraveti proaspeti*

PEȘTE

*Păstrav proaspăt pregătit la cuptor cu Pesto din ierburi aromate, servit cu
cartof usor picant si baby carrots caramelizati*

FEL DE BAZA

*Duo din ceafa de porc si piept de pui marinat, ars la foc de jar acompaniat de
cartofi pregatiti la cuptor , ceapa verde si ulei de masline*

Botez
la
Han

VARIANTĂ MENIU 2 – 184 lei (cu T.V.A)

**HANU' LUI
MANUC**
RESTAURANT®

GUSTARE RECE

Cosulete cu gorgonzola , nuca si struguri, canape cu terina de Foie Gras cu arome de Armagnac si grenadină servită cu dulceața de ceapă rosie , salată de pui cu mango, piept de rata afumat, vol au vent cu avocado si somon fume, mini quiche cu ton si capere ,pastrama curcan, terina de branzeturi fine cu fructe confiate, legume proaspete

PEȘTE

Dorada in crusta de susan servita cu risotto cu legume

FEL DE BAZĂ

Muschiulet de porc impanat acompaniat de cartofi zdrobiti cu crispy pancetta si salata de sezon

VARIANTĂ MENIU 3 – 214 LEI (cu T.V.A)

GUSTARE RECE

Frigarui caprese cu baby mozzarella și roșii cherry parfumate cu busuioc proaspăt și piper fresh, julien de piept de pui servit în tortilla cu valeriana, swaitzer servit cu miez de nuca caramelizat, somon afumat servit pe lamaie cu hrean și capere, piept de rata afumat, prosciutto mellone, mini quiche cu ton și lime

PEȘTE

File de somon cu sos de unt cu lamaie verde servit cu baby carrots și broccolii

FEL DE BAZA

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

Botez
la
Han

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

Notă:

La cerere preparatele din pește se pot înlocui cu sarmaluțe tradiționale

*Purpuriu de sarmaluțe în foi de varză murată și foi de viță de vie servite cu
mamaliguță, ardei iute, smântână și costiță afumată*

friptă la jar

*Din partea noastră, peste un număr de 50 de invitați, pe mese se vor aranja un
mix de alune și covrigei*

Botez
la
Han

PACHET BĂUTURI

Open bar ofertă pentru toate variantele de meniu

Vin spumant –la intrare

**HANU' LUI
MANUC**
RESTAURANT®

Pachet bauturi alcoolice

48,00 lei

Palincă

Vișinată

Gin tonic, Cinzano tonic, Hugo

Whisky J&B, Vodka Smirnoff

Vinul casei alb și roșu, Crama Recas

Campari orange

Cinzano alb și roșu

Berea casei draught

Pachet bauturi non-alcoolice

38,00 lei

*Produse PEPSI – Pepsi, Mirinda, 7Up,
apă tonică*

Sucuri naturale PRIGAT

Apă plată și minerală

Espresso

Cappuccino cu spumă de lapte/frișcă

Botez
la
Han

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

*Pentru rezervări, informații referitoare la meniuri sau pentru orice
alta informație vă rugăm nu ezitați să ne contactați!*

Daniel Mintilie – Event manager

0730.188.599

evenimente@hmrestaurant.ro

Florentina Mirkoivc– Event manager

0732.731.805

evenimente@hmrestaurant.ro