

HANU' LUI MANUC RESTAURANT®



OFERTĂ CRĂCIUN

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

HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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



Meniul Logofătului

141 lei / persoană

Gustare Rece

Pastramă de porc Bunica pregătită după o veche rețetă muntenească la foc de lemn de esență tare
Jumări de casă, din fleică de porc gătite lent în untură
Cârnați bine afumați cu rumeguș din esență tare
Tobă ardelenescă, puțin afumată, pregătită din capac de pulpă și urechi de porc
Salată de Boeuf
Slăninuță fiartă și afumată puțin usturoiată, telemea proaspătă de vacă adusă de la Horezu
Brânză de burduf în membrană de oaie din Banat
Mousse de fasole bătută servit cu inele de ceapă caramelizată și piept de purcel crispy
Castraveți murați în saramură și ceapă roșie de apă

Fel principal

Codițe de purcel cu ierburi aromatice gătite la foc lent pe grătar
Ruladă din gușă de porc cu gogoșari și castraveți murați în crustă de ierburi aromatice
Cartofi românești condimentați cu rozmarin și gătiți cu untură de rață la cuptor
Murături la puțină
Pâine tradițională de casă făcută pe vatră

Desert

Cozonac tradițional cu nucă și stafide în crustă de miere
Plăcintă cu mere și scorțișoară

Notă: Servirea se face pe platouri de 4 persoane.



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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



Meniul Vistiernicului

159 lei / persoană

Gustare Rece

Brânză de burduf în membrană de oaie din Banat
Tobă ardelenască puțin afumată, pregătită din capac de pulpă și urechi de porc
Jumări de casă, din fleică de porc gătite lent în untură
Șorici fraged de porc
Cârnați tăiați cu barda și afumați cu rumeguș din lemn de esență tare
Chifteluțe usturoiate din carne de pui tăvălite prin susan
Pastramă de porc Bunica pregătită după o veche rețetă muntenească la foc de lemn de esență tare
Telemea proaspătă de oaie adusă de la Sibiu
Salată de vinete proaspete pregătite pe jar de carbuni
Roșii cherry, ceapă roșie de apă, castraveți proaspeți

Fel principal

Capac din pulpă de porc bavareză gătită lent la cuptor cu bere neagră și chimen
Cârnați tăiați cu barda și afumați cu rumeguș din lemn de esență tare gătiți la jar de lemne
Coaste la garniță atent și lent pregătite în cuptoarele hanului cu garnitură de cartofi țărănești cu costiță afumată de purcel și ceapă caramelizată, mămăligă vârtos amestecată în ceaun și murături asortate în saramură
Pâine tradițională de casă pe vatră

Desert

Cozonac tradițional cu nucă și stafide în crustă de miere
Tort duo cu cremă de ciocolată și vanilie
Prăjitură de casă Albă ca zăpada

Notă: Servirea se face pe platouri de 4 persoane.



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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



Meniul Vornicului - Bufet suedez

179 lei / persoană

Gustare Rece

Salată de vinete proaspete pregătite pe jar
Jumări de casă, din fleică de porc gătite lent în untură
Slăninuță fiartă și afumată puțin usturoiată
Salată de Boeuf
Sorici fragede de porc
Mousse de fasole bătută servit cu inele de ceapă caramelizată și piept de purcel crispy
Brânzeturi veritabile românești din stânele înalte ale Horezului: brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt de vacă și telemea proaspătă de oaie
Cârnați bine afumați cu rumeguș din lemn de esență tare
Chifteluțe usturoiate din carne de pui tăvălite prin susan
Pastramă de porc Bunica pregătită după o veche rețetă muntenească la foc de lemn de esență tare
Roșii proaspete, ceapă roșie de apă, măslina verzi, castraveți proaspeți

Fel principal

Obrăjori de purcel
Sămăluțe tradiționale în foi de varză murată cu costiță afumată, ardei iute și smântână
Pomana porcului atent pregătită la jar
Cârnați tăiați cu barda și afumați cu rumeguș din lemn de esență tare pregătiți la jar de lemne acompaniați de:
Cartofi la cuptor cu untură de rață și salvie, mămăligă vârtos amestecată în ceaun și castraveți murați în saramură
Pâine tradițională de casă pe vatră

Desert

Cozonac tradițional cu nucă și stafide în crustă de miere
Plăcinta cu brânză dulce și stafide
Tort jofra

Notă: Minim 30 de persoane.



HANU' LUI MANUC RESTAURANT®



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



Meniul Spătarului - Bufet suedez

220 lei / persoană

Gustare Rece

Brânzeturi veritabile românești din stânele înalte ale Horezului
Brânză telemea proaspătă de vacă, caș proaspăt de vacă și telemea proaspătă de oaie
Slăninuță fiartă și afumată puțin usturoiată
Chifteluțe usturoiate din carne de pui tăvălite prin susan
Tobă ardelenască, puțin afumată, pregătită din capac de pulpă și urechi de porc
Cârnați de Pleșcoi
Jumări de casă, din fleică de porc gătite lent în untură
Șorici fraged de porc
Cârnați tăiați cu barda și afumați cu rumeguș din lemn de esență tare
Salată de icre de crap cu ceapă roșie
Mousse de fasole batută servit cu inele de ceapă caramelizată și piept de purcel crispy
Zacuscă tradițională făcută cu legume proaspete la jar
Măsline verzi, roșii proaspete, castraveți proaspeți, ceapă roșie de apă

Fel principal

Scăricică puțin picantă glazurată cu peltea de gutui pregătită îndelung la cuptor
Sămăluțe tradiționale în foi de varză murată cu costiță afumată, ardei iute și smântână
Ceafă la cuptor cu ierburi de Provence
Pizdulice de porc
Cartofi dauphinoise și mămligă vârtos amestecată în ceaun
Salată frăția surorilor varză albă și roșie
Pâine tradițională de casă pe vatră

Desert

Cozonac tradițional cu nucă și stafide în crustă de miere
Tort cu cremă de ciocolată neagră cu vișine macerate în cognac
Tort Katerina

Notă: Minim 30 de persoane.



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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

Meniu Băuturi

Meniul Pivnicerului

169 lei / persoană

Țuică proaspătă sau fiartă
Vișină
Whiskey J&B
Vodka Smirnoff
Campari orange
Gin tonic
Cuba Libre
Vin fiert
Vin alb/roșu la carafă - Cramele Recaş
Bere Timișoreana - halbă de 400 ml
Apă minerală/plată - 750 ml
Produse gama Pepsi
Sucuri naturale gama Prigat
Espresso/ Cappuccino

Meniul Marelui Boier

210 lei / persoană

Whiskey J&B /Johnny Walker Red
Țuică fiartă
Vodka Smirnoff
Campari orange
Gin tonic
Aperol Spritz
Hugo
Cuba Libre
Vin fiert
Vin alb Șarba lui Manuc - 750 ml
Vin roșu Roib (Fetească Neagră) - 750 ml
Bere Timișoreana - halbă
Apă minerală/ plată - 750 ml
Produse gama Pepsi/Prigat
Limonadă
Espresso / Cappuccino



Notă: Valabilitate pachet 5 ore



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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

Preparate de Post

Gustare

Salată cu orez Basmati și avocado
48 lei/porție

Mousse de fasole bătută cu aromă de trufe
43 lei/porție

Vinete cu rodie și jeleu de grenadină
48 lei/porție

Fel principal

Brochette de legume marinate în ulei de măsline și ierburi de
Provance
58 lei/porție

Budincă de legume cu ou și Tofu
58 lei/porție

Sarmale de vegetariene cu legume și ciuperci
58 lei/porție



Notă: Minim 10 porții.



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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

Cooking Show

Sturion sau Somon

parfumat cu lime, portocală și ierburi aromate pregătit în cuptor pe pat de sare mare și se servește cu sos de citrice și ulei de măsline.

Se aduce piesa întreagă pe un tocător, se deosează în fața clienților, se porționează și se servește doritorilor.

Se comanda la kilogram, minim 2 kilograme - 450 lei/kg.

Turnedou Rossini

antricot de vită, foie gras, cruton de pâine și sos demi-glace.

Se semipregătește în bucătărie urmând ca flambatul, porționarea și servirea să se facă în fața clienților.

Minim 20 porții - 210 lei/porția.

Crepes Suzette

Clătită caramelizată, sos de portocală și lichior.

Se flambează și se servește în fața clienților.

Minim 20 porții - 45 lei/porția.



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®



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

Proțap și Ceaun

Purceluș la proțap

396 lei/ kg
(un purceluș are între 11 kg - 14 kg)

Gulaș de vită la ceaun

servit cu mamaligă și murături

Minim 20 porții - 110 lei/porție



Notă: Se organizează în zona de terasă



Beneficii incluse

Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului;
Serviciu de hostessing pe toată durata evenimentului;
Bucătărie 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;

Informații suplimentare

Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului și pentru servicii excelente recomandam 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;
Prețurile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei și conțin 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;

Contact

 **Adriana Dinu - EVENT MANAGER**

 0730 188.599

 **Daniel Mintilie - EVENT MANAGER**

 0732 731 805

 evenimente@hmrestaurant.ro

 Strada Franceză nr. 62-64, Sector 3, București