CUPRINS: BENEFICII · PACHETE · MENIURI · OPEN BAR · EXTRA EXPERIENCES · PROGRAM & DECOR · LOCAȚIA NOASTRĂ · ÎNTREBĂRI FRECVENTE

HANU' LUI MANUC
RESTAURANT

Petreceri de

Crăciun 2026

HANU' LUI MANUC

Sărbătorește alături de echipa ta în cea mai veche casă-han din Bucureștiul de altădată. Meniuri tradiționale de sărbătoare, open bar, muzică și atmosfera de Crăciun a Curții Domnești — totul pregătit cu drag, ca la Han.

De la **160 lei** / persoană +TVA · bufet + open bar 6 ore

VEZI PACHETELE **CONTACTEAZĂ-NE**

200+

ANI DE ISTORIE NEÎNTRERUPTĂ

1808

MONUMENT ISTORIC, CURTEA DOMNEASCĂ

City Grill

PARTE DIN GRUPUL CITY GRILL

De ce Hanu' lui Manuc?

Event Manager dedicat

Un singur om de contact, de la ofertă până la ultimul invitat plecat. ☎ 0730.188.599

Mese cocktail incluse

Puse la dispoziție gratuit, pentru momentul de welcome.

Discount de grup

5% pentru 50–99 persoane · 10% pentru peste 100 de persoane.

Meniu personalizat

Adaptăm meniul după preferințele, dietele sau bugetul evenimentului.

Serviciu de hostess

Invitații tăi sunt întâmpinați și îndrumați cu zâmbetul pe buze.

Curtea istorică a Hanului

Săli boierești cu balcoane de lemn, în inima Centrului Vechi.

Live cooking stations

Bucătarii noștri gătesc și tranșează în fața invitaților.

Decor festiv inclus

Salonul este decorat de Crăciun, în armonie cu arhitectura de 1808.

Cele 3 bufete suedeze de Crăciun

Fiecare bufet vine în 3 variante — Hangiu, Boieresc și Domnesc — cu alegerea de open bar 6 ore sau 3 ore. Preț pe persoană, fără TVA. Minim 30 de persoane.

Essential Festive Buffet

VARIANTĂ	INCLUDE	DURATĂ OPEN BAR	PREȚ / PERSOANĂ
Hangiu	Bufet + open bar standard	6 ore	**160 lei +TVA**
Hangiu	Bufet + open bar standard	3 ore	**107 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ	6 ore	**197 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ	3 ore	**131 lei +TVA**
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + decor premium	6 ore	**212 lei +TVA**
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + decor premium	3 ore	**141 lei +TVA**

Premium Celebrations Buffet

VARIANTĂ	INCLUDE	DURATĂ OPEN BAR	PREȚ / PERSOANĂ
Hangiu	Bufet + open bar standard	6 ore	**180 lei +TVA**

VARIANTĂ	INCLUDE	DURATĂ OPEN BAR	PREȚ / PERSOANĂ
Hangiu	Bufet + open bar standard	3 ore	**120 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ + ceaun în curte	6 ore	**224 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ + ceaun în curte	3 ore	**149 lei +TVA**
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + proțap de miel (~15 kg) în curte	6 ore	**241 lei +TVA**
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + proțap de miel (~15 kg) în curte	3 ore	**161 lei +TVA**

Signature Christmas Buffet

VARIANTĂ	INCLUDE	DURATĂ OPEN BAR	PREȚ / PERSOANĂ
Hangiu	Bufet + open bar standard	6 ore	**170 lei +TVA**
Hangiu	Bufet + open bar standard	3 ore	**113 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ	6 ore	**206 lei +TVA**
Boieresc	Bufet + open bar + DJ	3 ore	**137 lei +TVA**
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + decor premium	6 ore	**254 lei +TVA**

VARIANTĂ	INCLUDE	DURATĂ OPEN BAR	PREȚ / PERSOANĂ
Domnesc	Bufet + open bar + taraf live + decor premium	3 ore	**169 lei +TVA**

Serviciile de 10-12% nu sunt incluse în prețurile de mai sus.

Alege bufetul suedez

Apasă pe un bufet pentru toate preparatele, cu toate detaliile.

Essential Festive Buffet

160–212 lei +TVA / pers.

3 variante de pachet, vezi mai sus

Terină ibérică, cârnați și mezeluri afumate de casă, sărmăluțe în untură de rață și ceafă brezată cu bere neagră.

GUSTARE RECE

- Terină ibérică cu alune de pădure și aromă de bourbon
- Carpaccio de ceafă afumată cu capere și hrean, pe pat de ceapă roșie
- Chiftelute aromate de porc cu usturoi și verdețuri, în crustă crocantă
- Șorici fraged de porc
- Babic picant
- Jumări crocante
- Slăninuță afumată cu usturoi
- Salată de vinete cu ceapă
- Trio de brânzeturi românești — telemea, caș și brânză de burduf

FEL DE BAZĂ

- Sărmăluțe tradiționale în untură de rață, servite cu mămăligă și smântână
- Ceafă de porc brezată la cuptor cu bere neagră și chimen
- Rișcă haiducească cu orez

DESERT

- Plăcintă cu mere caramelizate și scorțișoară
- Cozonac de casă cu nucă și cacao

Premium Celebrations Buffet

180–241 lei +TVA / pers.

3 variante de pachet, vezi mai sus

Ruladă de Bazna cu fistic, pomana porcului cu vin și usturoi, cârnați Plescoi la grătar — cu proțap de miel opțional în curte.

GUSTARE RECE

- Ruladă din porc de Bazna pregătită cu fistic, servită în crustă de costiță afumată
- Jumări rubensiene servite cu ceapă roșie de apă
- Salată de vinete calde cu ceapă coaptă și sumac
- Pastramă din pulpă de porc
- Cârnați bine afumați de la bunica
- Slăninuță afumată cu usturoi
- Zacuscă de casă
- Asortiment de brânzeturi românești — telemea, caș și brânză de burduf, cu ceapă roșie și castraveți

FEL DE BAZĂ

- Pomana porcului pregătită cu vin și usturoi, servită cu mămăligă
- Cârnați Plescoi la grătar, serviți cu muștar și cartofi copți
- Varză murată călită, servită cu ardei iute

DESERT

- Plăcintă cu brânză dulce și stafide
- Cozonac de casă cu nucă și cacao

Signature Christmas Buffet

170–254 lei +TVA / pers.

3 variante de pachet, vezi mai sus

Brânză de burduf din Banat, tobă ardelenească, coaste la garniță cu mămăligă vârtoasă și tort duo de ciocolată și vanilie.

GUSTARE RECE

- Brânză de burduf în membrană de oaie, din Banat
- Tobă ardelenească puțin afumată, 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
- Pastramă de porc „Bunica", după o veche rețetă muntenească, la foc de lemn de esență tare
- Telemea proaspătă de oaie, adusă de la Sibiu
- Roșii cherry, ceapă roșie de apă, castraveți proaspeți
- Zacuscă făcută în casă

FEL DE BAZĂ

- Capac din pulpă de porc bavareză, gătită lent la cuptor cu bere neagră și chimen, la jar de lemne
- Coaste la garniță, pregătite lent în cuptoarele hanului, cu cartofi țărănești, costiță afumată de purcel, ceapă caramelizată, mămăligă vârtoasă amestecată în ceaun și murături asortate în saramură

DESERT

- Tort duo cu cremă de ciocolată și vanilie
- Cozonac tradițional cu nucă și stafide, în crustă de miere

preparat vegetarian / de post — disponibil în toate formulele. Confirmarea meniului se face cu 5 zile înainte de eveniment. Adaptăm meniul pentru opțiuni vegane, fără gluten sau alergii — semnalați-ne restricțiile alimentare la confirmare.

Open Bar — 6 sau 3 ore

Inclus în toate variantele de pachet — băuturi la discreție, la alegere 6 sau 3 ore. Aceeași selecție de băuturi pentru ambele durate — vezi prețurile exacte per pachet mai sus.

Essential Festive Buffet

Țuică fiartă · Vișinată

Whiskey Johnny Walker · Vodka Smirnoff

Campari orange · Gin tonic · Cuba Libre

Vin fiert / Vin Șarba lui Manuc / Miriam / Roib — Cramele Gîrboiu

Bere Timișoreana — halbă 400 ml

Non alcoolic: apă minerală/plată 750ml, gama Pepsi, sucuri naturale Prigat, espresso/cappuccino

Premium Celebrations Buffet

Whiskey Johnny Walker red · Țuică fiartă · Vodka Smirnoff

Campari orange · Campari Spritz · Gin tonic · Gin Tanqueray 0% alcool

Aperol Spritz / Hugo

Vin fiert / Vin alb Șarba lui Manuc · Vin roșu Roib (Fetească Neagră) — 750ml

Bere Timișoreana — halbă

Non alcoolic: apă minerală/plată 750ml, gama Pepsi, sucuri naturale Prigat, limonadă, espresso/cappuccino

Signature Christmas Buffet

Țuică proaspătă sau fiartă · Vișinată

Whiskey Johnny Walker · Vodka Smirnoff

Campari orange / Campari Spritz · Gin tonic / Gin Tanqueray 0% alcool

Cuba Libre · Vin Șarba lui Manuc / Miriam / Roib — Cramele Gîrboiu

Bere Timișoreana — halbă 400 ml

Non alcoolic: apă minerală/plată 750ml, gama Pepsi/Mirinda/7UP, sucuri naturale Prigat, espresso/cappuccino

Extra Experiences

Adaosuri disponibile pentru orice variantă de bufet aleasă.

Meniu Shot

Negroni din fântână, Cuba Libre de Han, Flori de Amaretto, Tequila.

32 lei +TVA / pers.

Sparkling Meniu

Hera, Disaronno Fizz, Mojito, Dutch Mule.

49 lei +TVA / pers.

Finger Food

O selecție rafinată de tartine și aperitive reci — perfectă alături de bufet sau pentru ora de cocktail.

168 lei +TVA / pers.

- Tartine cu brânză și ardei copt
- Tartine cu icre de crap și lime
- Mini quich-uri cu ton
- Crackers cu cremă de bacon
- Legume coapte cu cremă de busuioc
- Vol-au-vent cu mousse de avocado și somon
- Tartine cu icre de fasole bătută
- Ruladă de pui cu sos de hrean
- Tartine cu salată de vinete
- Cremă de ardei copți cu crutoane de cruditați

Drinks and Drive

O selecție completă fără alcool, pentru invitații care conduc.

107 lei +TVA / pers.

- Apă minerală / plată, 750 ml
- Produse gama Pepsi
- Sucuri naturale Prigat
- Limonadă
- Espresso / Cappuccino
- Ceai — diverse sortimente

Program & Decor

Programul orientativ al serii — poate varia ușor în funcție de bufetul ales.

18:00 — Primirea invitaților

VIN FIERT / ȚUICĂ FIARTĂ & COLINDE

18:30 — Deschiderea bufetului suedez

20:00 — Moment artistic

TARAF / COLINDĂTORI

21:00 — Deschiderea ringului de dans

DJ

23:00 — Moment special

TOMBOLĂ / CEAUN ÎN CURTE / CADÂNE, DUPĂ BUFET

01:00–02:00 — Închiderea petrecerii

Decor: arcade de brad natural la intrare, fețe de masă roșu-burgundy cu servețele aurii, aranjamente florale cu conuri și lumânări, colț foto rustic, brad împodobit, lumini calde și proiecții cu peisaje de iarnă.

Locația Noastră

O casă-han cu poveste, în inima Centrului Vechi.

Sala Hanului

PÂNĂ LA 70 DE PERSOANE

Salon intim, cu grinzi de lemn expuse, candelabre din bronz și mobilier de epocă — cadrul potrivit pentru petrecerea de Crăciun a unei echipe sau o cină privată.

Salonul Voievodal

PÂNĂ LA 120 DE PERSOANE

Cel mai spectaculos salon al Hanului, cu arhitectură boierească și proporții impunătoare — ideal pentru petreceri corporate mai mari, cu exclusivitate disponibilă la cerere.

Întrebări frecvente

Tot ce trebuie să știi înainte de a rezerva petrecerea de Crăciun.

Oferta este valabilă pentru minimum 30 de persoane.

Sala Hanului are o capacitate de până la 70 de persoane, iar Salonul Voievodal de până la 120 de persoane. Ambele sunt îmbrăcate în decor festiv de Crăciun.

Da — open bar-ul este inclus în toate variantele de pachet, pentru toate cele 3 bufete, la alegere 6 sau 3 ore. Selecția de băuturi este aceeași pentru ambele durate; prețul pentru 3 ore este mai mic (vezi tabelul de pachete de mai sus).

Da, adaptăm meniul după preferințele, dietele sau bugetul evenimentului — spune-ne la momentul cererii de ofertă.

Da — 5% pentru 50–99 persoane și 10% pentru peste 100 de persoane. Discountul se aplică automat în calculatorul de buget de mai sus.

Nu, serviciile de 10-12% nu sunt incluse în prețurile afișate și se facturează separat.

Prețurile sunt exprimate fără TVA și sunt valabile 30 de zile de la primirea ofertei.

Folosește calculatorul de mai sus ca să estimezi bugetul, apoi contactează-ne prin formular, WhatsApp sau telefon — oferta finală se confirmă împreună cu event managerul dedicat.

Petreceri de Crăciun 2026

Hanu' lui Manuc — Restaurant, Centrul Vechi, București

Ofertă valabilă pentru minim 30 de persoane

Prețurile sunt exprimate fără TVA și sunt valabile 30 de zile de la primirea ofertei · Serviciile de 10-12% nu sunt incluse

CERE OFERTĂ PERSONALIZATĂ

evenimente@hmrestaurant.ro