



Nunta se poate orândui după bunul plac:

Nu există taxe ascunse pentru serviciile și produsele aduse de client: chirie, taxă pentru DJ/ formație sau taxă pentru decorațiuni.

Pentru toate evenimentele organizate în restaurant, consumația minimă este de 30 000 lei.

Restaurantul cu o capacitate maximă de 180 locuri.



Sala va fi exclusiv rezervată pentru dumneavoastră pe toată durata evenimentului.

Avem placerea de a va oferi:

Manager de eveniment dedicat și priceput .

Bucătar chef hărăzit evenimentului .

Testarea meniului după iscălirea contractului .

Serviciu de hostessing pe toată durata evenimentului .

10% din valoarea mesei se transformă în tratație cu ștaif, adică puncte Out4Food numai bune de consumat .

Șampanie și voie bună din partea casei .

Meniu 1 – 245 lei

APERITIV

Piept de rață afumat pe pat de arugula cu dulceață de afine
Pastramă de vâcută cu sos de hrean
Terină de curcan cu caise confiate
Rulou de dovlecel umplut cu cremă de brânză picantă și roșii uscate
Cârnați babilic
Salată de vinete cu roșii
Salată de batog
Blue cheese cu nucă și miere
Legume proaspete
Măsline Kalamata



PEȘTE

File de dorada cu sos de lămâie, unt și capere servită cu ratatouille de legume

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe învelite în foi de varză servite cu mamaliga, smântână și ardei iute

FRIPTURĂ

Mușchi file de porc împănat și piept de curcan pregătite la cuptor servite cu sos de ciuperci sălbatice alături de cartofi cu rozmarin și cașcaval
Salată de varză albă și roșie

FRUCTE PROASPETE

ALUNE

PÂINE DE CASĂ



Meniu 2 – 257 lei

APERITIV

Terina de porc cu prune uscate și măr

Răcitură de curcan cu hrean (Piftie)

Salată a la Russe îmbrăcată în șuncă de Praga

Salată de batog

Ruladă de dovlecei la grătar cu cremă de brânză de burduf cu chimen

Pastramă de porc

Cârnați babiloni

Salată de vinete cu roșii

Salată de icre de crap

Castraveți verzi

Măsline Kalamata



PEȘTE

File de doradă cu ierburi aromatice în sos de unt cu roșii cherry și vin alături de brocolli sote

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe învelite în foi de varză servite cu mamaliga, smântână și ardei iute

FRIPTURĂ

Ruladă de porc și ruladă de berbecuț servite cu sos de hribi alături de cartofi copti și salată de sfeclă cu hrean

FRUCTE PROASPETE

ALUNE

PÂINE DE CASĂ



Meniu 3 – 268 lei

APERITIV

Pastramă de văcuță pe pat de argula cu sos de hrean

Somon afumat cu cremă de brânză și ciboulette

Prosciuto asortat cu pepene galben

Șuncă cu salată Waldorf

Salată de batog

Salată de vinete cu roșii

Ruladă de pui cu legume

Chifteluțe tradiționale

Legume proaspete

Măslina Kalamata



PEȘTE

File de păstrăv pregătit cu ierburi aromate, sos de unt cu lămâie servit cu legume sote

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe învelite în foi de varză servite cu smântână și ardei iute

FRIPTURĂ

Mușchiuleț de porc împănat și pulpă de pui servite cu cartofi la cuptor cu sos de smântână și mărar și salată asortată

FRUCTE PROASPETE

ALUNE

PÂINE DE CASĂ



Meniu 4 – 280 lei

APERITIV

Tartine cu icre roșii

Terina de foie gras din ficat de rață cu crutoan de baghetă cu fructe confiate și dulceață de ceapă

Tartar de somon afumat cu carpacio de castravete

Trilogie de brânzeturi franțuzești – Brie, Cedar, Blue Cheese, nucă, miere, struguri

Pătură de prosciutto de parma pe pepene galben

Pastramă de piept de rață cu caramel de portocală

Ruladă de zucchini cu cream cheese, roșii uscate și ciboulette

Legume proaspete

Măsline Kalamata



PEȘTE

File de chefal cu sos de unt, lămâie, capere și baby creveți pe pat de spaghete din legume și broccoli

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe învelite în foi de varză și de vita servite cu mamaliga, smântână și ardei iute

FRIPTURĂ

Mușchi de vită Olanda, sos de piper verde și muștar servite cu pomme duchese și morcovi glace

FRUCTE PROASPETE

ALUNE

PÂINE DE CASĂ



Meniu 5 – 298 lei

APERITIV

Parfait din ficat de rață

Răcitură de curcan cu hrean

Pastramă de vacă în crustă de piper

Chifteluțe de curcan cu tarhon

Rulou de somon afumat cu pasta de brânză picantă

Salată de batog

Frigărui de roșii cherry și mozzarella Bocconcini aromate cu sos Pesto

Ciuperci umplute cu brânză Gorgonzola

Legume proaspete

Măsline Kalamata



PEȘTE

File de chefal cu ierburi la cuptor în sos de vin și unt servit cu legume sote

SĂRMĂLUȚE

Sărmăluțe de gâscă învelite în foi de viță servite cu smântână

FRIPTURĂ

Mușchi de vițel Olanda și frigărui de berbecuț servite cu cartofi copti și salată verde

FRUCTE PROASPETE

ALUNE

PÂINE DE CASĂ



Pachet de bauturi non-alcoolice 43 lei/persoana

Produse gama Pepsi: Pepsi, Mirinda, 7UP, Evervess

Produse Prigat

Limonadă

Apă plată și minerală

Espresso, Cappuccino, Caffè Latte, Cafea americană



Pachet de bauturi alcoolice 75 lei/persoana

Vinul casei alb/ roșu/ rose la carafa de 1L

Bere Ursus la Tank

Whiskey J&B Rare și Johnnie Walker Red Label

Whisky Coke

Vodka Absolut

Vodka Tonic

Campari

Campari Orange

Gin Gordon' s London Dry

Gin tonic

Cinzano Alb/ Rosu

Țuică



Pachet de bauturi alcoolice 92 lei/persoana

Chardonnay, Domeniile Samburesti

Fetească Neagră, Domeniile Samburesti

Bere Ursus la Tank

Whiskey J&B și Jack Daniels

Whisky Coke

Vodka Absolut

Vodka Tonic

Campari

Campari Orange

Gin Gordon' s London Dry

Gin tonic

Cinzano Alb/ Rosu

Palincă



*daca achizitionati un pachet de bauturi alcoolice si cel non-alcoolic, puteti beneficia de un discount de 25% din valoarea lor.



Poftiti de faceti nunta la Becker Brau

Event Manager

Telefon: 0722 275 875

Email: evenimente.becker@citygrill.ro

Adresa: Calea Rahovei, nr, 157A, Bucuresti