



Pescarus®

The top half of the image shows the interior of the Pescarus restaurant. The room is decorated for Christmas with numerous white bird-shaped ornaments and gold star-shaped ornaments hanging from the ceiling. The walls are covered in a dense display of warm white string lights. Several round tables are set with white tablecloths and white chairs, ready for guests. The floor is made of light-colored stone tiles.



OFERTĂ
PETRECERE
CRĂCIUN

The bottom half of the image features a close-up of Christmas decorations. It includes several blue and silver spherical ornaments of different sizes, some with a textured, glittery surface. Interspersed among the ornaments are fresh green pine branches dusted with white snow. The background is a soft, out-of-focus white.

MENIU CROAZIERĂ PE DUNĂRE



De început

Tobă autentică de Orșova
Jumări în tuci de Calafat
Piftie de pomină cu hrean ca la Severin
Slănină afumată cu boia de Crivina
Rulada de pui cu stafide în crustă de mac ca la Budapesta
Icre de crap cu ceapă roșie, rețetă de Sulina
Telemea de vacă balcanică
Legume proaspete (roșii, castraveți verzi, ardei gras, ceapă roșie)
Salată de boeuf de Salon
Zacuscă de Siliștra coaptă toamna la foc de lemne
Măsline marinate

De mijloc

Sarmale Moldova Veche
Ceafă de porc pe jar ca la Giurgiu
Cârnați Vieniți cu cașcaval la grătar
Pui crocant cu sos dulce-acrișor după o rețetă anonimă
Coaste de porc ca la Brăila

De însoțire

Cartofi la cuptor cu rozmarin
Mămăligă românească DOC
Salată de varză albă cu rodie
Murături asortate făcute în casă
Baghetă rustică cu coajă crocantă

De final

Prăjituri de casă de la Doamna Tanți din Bechet

176 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil indiferent de numărul de invitați



MENIU CROAZIERĂ PE MAREA NEAGRĂ



De început

Ruladă de curcan în crustă de ierburi ca la Odessa
Brânzeturi fine românești
Sorici de porc de Chilia
Leber fin ca la Soci
Babic de Istanbul
Piftie de curcan Balcic
Icre de știucă de la Sfântu Gheorghe
Legume proaspete (roșii, castraveți verzi, ardei gras, ceapă roșie)
Salată de vinete cu iaurt ca la Batumi
Zacuscă de peste ca la Agigea
Măsline marinate

De mijloc

Sarmale Amiral
Muschulet de porc gătit lent cu sos de ciuperci
Pastramă de oaie de Burgas la ceaur
Piept de curcan la jar
File de păstrăv fript pe plită

De însoțire

Cartofi țărănești cu ceapă și bacon
Mămăligă românească DOC
Mix de legume sote
Murături asortate făcute în casă
Salată de sfeclă roșie cu hrean
Baghetă rustică cu coajă crocantă

De final

Tort Bosfor de ciocolată cu vișine – servit festiv sau feliat

265 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 0-49 invitați
250 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 50-99 invitați
240 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 100+ invitați



MENIU CROAZIERĂ PE MEDITERANĂ



De început

Guacamole cu ou de prepeliță ca-n Valencia
Terină de peste a la Limassol servită cu sos de iaurt cu mentă
Balotină de curcan cu caise și merișoare ca la Izmir
Piept de rață Marseiez cu dulceață de portocală pe pat de arugula
Brânză Brie cu căpsuni a la Nisa
Specialitate corsicană cu brânză de capră în crustă panko și dulceață de ceapă roșie
Pastramă de vită ca la Malaga
Grisine cu prosciutto și cremă de brânză ca la Napoli
Măsline verzi marinate

De mijloc

Somon pe plită cu sos de unt și lămâie
Mușchiuleț de berbecuț marinat ca-n Chania și gătit la grătar
Antricot de vită cu sos de piper ca la Genova
Piept de curcan cu sos gorgonzola, Rimini
Pulpe de rață la cuptor ca la Cannes

De însoțire

Cartof fondant cu ierburi aromatice
Broccoli sote cu unt
Salata Caesar cu piept de pui
Salată de sfeclă roșie
Baghetă rustică cu crustă crocantă

De final

Tort Caterina din portul Pireus – servit festiv sau feliat

332 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 0-49 invitați
316 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 50-99 invitați
300 lei / persoană (fără TVA 11%) – preț valabil pentru 100+ invitați



MENIU BĂUTURI – OPEN BAR 6h



VARIANTA 1

Soft drinks

Produse Gama Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7UP, Everess)
Sucuri naturale Prigat - diverse sortimente
Limonadă cu miere
Limonadă cu soc
Apă plată și minerală Borsec 750 ml
Espresso/Cappuccino/Caffe Latte Julius Meinl

Wine & Alcoholic drinks

Vin roșu - Fetească Neagră, Gârboiu - 750 ml
Vin alb - Sarba, Gârboiu - 750 ml
Vin rose - Gârboiu - 750 ml
Bere Ursus draft
Ursus fără alcool
Prosecco Extra Dry, Serena
Cinzano alb și roșu
Gin Gordon's
Aperol
Whiskey Johnny Walker Red Label /J&B
Vodka Smirnoff

Cocktails list

Vodka Orange
Vodka Tonic
Whiskey J&B & Coke
Gordon's Mediteranean Orange & Tonic
Gordon's Dry Tonic
Aperol Spritz
Hugo
Negroni

181 lei / persoană
(fara TVA 11%-46 lei si 21%-138 lei)

*preț suplimentar pentru prelungire pachet 1h - 30 lei/persoană (fara TVA 21%)

VARIANTA 2

Soft drinks

Produse Gama Pepsi (Pepsi, Mirinda, 7UP, Everess)
Sucuri naturale Prigat - diverse sortimente
Limonadă cu miere
Apă plată și minerală Borsec 750 ml
Espresso/Cappuccino/Caffe Latte Julius Meinl

Wine & Alcoholic drinks

Vin roșu - Fetească Neagră, Gârboiu - 750 ml
Vin alb - Sarba, Gârboiu - 750 ml
Vin rose - Gârboiu - 750 ml
Bere Ursus draft
Ursus fără alcool
Whiskey Johnny Walker Red Label /J&B
Campari

Cocktails list

Whiskey J&B & Coke
Campari Orange
Campari Tonic
Campari Spritz

160 lei / persoană
(fara TVA 11%-40 lei si 21%-120 lei)

*preț suplimentar pentru prelungire pachet 1h - 25 lei/persoană (fara TVA 21%)



SERVICII EXTRA



Candy bar by Pescarus

37 lei/persoană (fără TVA de 21%)

Cheese bar by Pescarus

50 lei/ persoană (fără TVA de 11%)

Torturi personalizate by Pescarus

solicită oferta

Shoot list by Pescarus

35 lei/ persoană (fără TVA 21%)

Lemonade bar by Pescarus

40 lei/ persoană (fără TVA 21%)

Dj cu pupitru sonorizare si lumini

începand cu 750 euro (fără TVA 21%)

Band complet cu solisti si instrumente

începand cu 4000 euro (fără TVA 21%)

Cabina foto both

începand cu 500 euro pt 4H (fără TVA 21%)

Decor floral mese

începand cu 60 euro/masă (fără TVA 21%)

Altele: decorare sala, mese – solicită oferta

*solicită oferta detaliată







Beneficii incluse

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului;
- Bucătărie proprie și bucătari profesioniști;
- Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului;
- Locuri special amenajate pentru fumători;
- Parcare publică cu plată (aproximativ 150 de locuri în apropierea restaurantului);

Informații suplimentare

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului și pentru servicii excelente recomandăm 10/12/15% din valoarea meniurilor;
- În cazul în care doriți să înlocuiți mobilierul sau vesela disponibilă în locație cu unele închiriate se vor adăuga costuri suplimentare pentru logistică și vă rugăm să solicitați lista de costuri; (doar pentru exclusivitate)
- Prețurile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei și NU CONTIN TVA;
- Oferta este valabilă pentru un grup de minim 30 de persoane;
- Servirea bufetului se face la ora stabilită, servindu-se toate felurile de mâncare concomitent;
- Consilierii noștri vă pot pune la dispoziție o listă de colaboratori pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor, etc.);
- Confirmarea numărului de invitați se face cu 5 zile înaintea evenimentului;

Contact



Oana Șnel - EVENT MANAGER



0799 402 320



evenimente@restaurantpescarus.ro



Roxana Pandel - HOSTESS COORDINATOR



0790 302 598



rezervari@restaurantpescarus.ro

Aleea Pescăruș 1,
Parcul Regele Mihai I (Herăstrău),
Sector 1, București