CAPODANNO BUCAREST 2026/2027

CARU CU BERE

€ 260 a persona

CHD fino a 10 y € 90 (biglietto “Prichindel”)

CHD dai 10 ai 16 anni € 140 (biglietto “Pusti”)

Il Ballo di Capodanno: Una tradizione a Caru' cu bere

Bucarest si racconta in molti modi. Da Caru' cu bere, si vive. Il Ballo di Capodanno è ormai una tradizione. Quest'anno festeggiamo **20 anni di Capodanno a Caru' cu bere** — due decenni di danza, eleganza e la gioia di accogliere insieme il Nuovo Anno. L'Orchestra *Wiener Walzer* porta l'atmosfera del ballo viennese nella cornice storica del Caru' cu bere, e la notte continua con musica, balli e momenti preparati appositamente per il passaggio all'anno nuovo.

Programma Artistico (Diviso per sale)

Nel Salone Principale

·Orchestra *Wiener Walzer*.
·Balli di società con il Gruppo *Contesina*, sulle note dell'Orchestra.
·DJ Set.
·Brindisi con vino spumante a mezzanotte.
·Balli brasiliani con il Gruppo *Contesina*.
·Canti tradizionali natalizi e usanze dedicate alla notte di Capodanno.

Nella Cantina (*Crama*) & Museo della Birra

·Recital Café Concert.
·DJ Set.
·Musica tradizionale rumena con la *Taraful Caru' cu bere* (orchestra folcloristica).
·"Așa beau oamenii buni" (Così bevono i bravi uomini) – allegria e ritmi di festa con la *Taraful*.
·Brindisi festivo a mezzanotte.
·Spettacolo di danze brasiliane con il Gruppo *Contesina*.
·Canti tradizionali e usanze di Capodanno.
·"Dă-i cu șpriț pân' la ziuă!" (Avanti con lo sprizz fino all'alba!) con la *Taraful*.
·La festa continua fino a tardi con DJ e la *Taraful*.

Il Menu di Capodanno (In quattro atti)

Un menu creato appositamente per l'edizione anniversario, dal primo brindisi della serata fino al dessert.

Primo Atto (Antipasti)

·Sfera di Foie Gras con chutney di mango e base di cioccolato fondente.
·Involtino di filetto di maiale avvolto in pancetta, con inserto di funghi di bosco, erbe aromatiche e salsa Dijonnaise.
·Torta salata di verdure con formaggi rumeni stagionati e crema di peperoni arrostiti.
·Terrina di formaggi francesi con frutta candita e mandorle.
·Galantina di galletto (*coque lette*) con pomodori disidratati e erbe mediterranee.
·Choux con crema di trota affumicata e cipolla sott'aceto.
·Gambero aromatizzato con mousse di avocado e fili di peperoncino.
·Cestino con insalata fresca di finocchio, mela e agrumi.

Il Valzer dei Mari (Pesce)

·Filetto di branzino e salmone aromatizzato all'arancia e lime.
·Brunoise di zucchine e carote accompagnata da perle di grano al parmigiano ed erbe aromatiche.
·Broccoli insaporiti con burro e limone.
·Purè di carote all'arancia.
·Salsa di astice con Prosecco e lime.

Gran Ballo (Secondo Piatto)

·Filetto di manzo e petto d'anatra cotti nel burro alle erbe di Provenza.
·Patate gratinate con salsa Mornay e formaggio Gruyère.
·Ragù di funghi al tartufo.
·Salsa di Foie Gras, riduzione di Borgogna e purè di piselli.

Finale Dolce (Delizia Reale)

·Delizia Reale con cioccolato e frutta.

Open Bar (Incluso)

·**Vino (Cantina Gîrboiu - gamma Bacanta):** Șarbă (Bianco), Fetească Neagră (Rosso), Rosé.
·**Birra:** Birra della casa Caru' cu bere alla spina, Ursus Premium (alla spina / bottiglia), Kozel Dark, Birra analcolica.
·**Aperitivi:** Aperol, Campari.
·**Gin:** Gordon's London Dry, Tanqueray London Dry.
·**Rum:** Captain Morgan.
·**Vodka:** Smirnoff Red / Black.
·**Whisky:** Johnnie Walker Red Label, Bushmills, Jack Daniel's.
·**Liquori & Digestivi:** Baileys, Disaronno, Averna Amaro.
·**Long Drinks & Cocktails:** Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Gin & Tonic, Campari Orange, Mojito, Hugo, Negroni, Cuba Libre, Whiskey & Coke.
·**Analcolici:** Gamma Pepsi (Cola, Max), Mirinda, 7Up Zero, Evervess, Limonata fatta in casa, Acqua naturale e frizzante.
·**Caffè e Tè:** Espresso, Cappuccino, Caffè Latte, Flat White, Matcha Latte, Tè Bio Julius Meinl, Red Bull.

CAPODANNO BUCAREST 2026/2027

HANU' LUI MANUC Restaurant

La più memorabile festa di Capodanno. Chiudiamo l'anno con musica, balli tradizionali (hora), usanze rumene, momenti di spettacolo ed un menù creato appositamente per l'evento.

€ 200 a persona

CHD fino a 10 y € 90 (menù speciale)

CHD dai 10 ai 16 anni € -50%

🎭 Programma Artistico

Il programma della serata varia a seconda della sala (ristorante principale, cantina, saloni o bistro), offrendo DJ set, musica dal vivo con il Taraf locale, balli tradizionali rumeni con il gruppo *Rapsodia Carpaților* e spettacoli di danza del ventre.

🍽️ Il Menu di Capodanno 2027

Un menu di festa, dagli antipasti fino alla torta celebrativa.

Antipasti (Gustarea de început)

·**Involtino principesca di maiale Iberico** con semi di zucca, in crosta di pancetta affumicata profumata al cognac.
·**Salmone affumicato** servito con budino di formaggio Brie, capperi e una sfumatura di Chivas.
·**Terrina di tacchino di Capodanno** con frutta candita, in crosta di sesamo nero.
·**Roulade fine di vitello da latte** con pistacchio ed essenza di bourbon.
·**Mousse di foie gras** su pan di Spagna salato, con chutney di cotogne tardive.
·**La selezione continua con:** Caprese su letto di verdure fresche, tartare cremosa di avocado, chèvre (formaggio di capra) con noci e uva, e paté d'anatra incrosta croccante di mandorle a scaglie.

Pesce (Pește)

·**Filetto di branzino** (*lup de mare*) su mousse fine di luccioperca (*șalău*) e spinaci freschi, accompagnato da *cigar börek* di riso.

Piatto Principale (Friptură)

·**Filetto di manzo e filetto di maiale** cucinati sous-vide, rosolati in burro salato e flambati con acquavite (*vin ars*), serviti con patate Dauphinoise (con patate dolci), sedano rapa al forno e salsa al pepe rosa.

Dessert

·**Torta festiva:** Cioccolato raffinato, arance e frutti di bosco.

🥂 Open Bar

L'offerta include una ricca selezione di cocktail, distillati (come Johnnie Walker, JackDaniel's, Don Papa), vini speciali, birra alla spina e bevande analcoliche.

CAPODANNO BUCAREST 2026/2027

Pescarus Restaurant – La Nuit Royale al Restaurant Pescarus

ADT € 210

CHD fino a 10 Y menu dedicato € 90

CHD tra 10 e 18 anni sconto del 50% sul menu adulti.

PROGRAMMA ARTISTICO:

La serata inizia ufficialmente alle ore 20:30.

Il programma prevede musica dal vivo con la Bazzar Band, sassofono a mezzanotte, uno spettacolo folkloristico tradizionale, DJ set, balli, fuochi d'artificio sul lago e una lotteria con punti fedeltà.

🍽️Il Menu di Capodanno 2027

Un percorso gastronomico regale, dall'antipasto al dessert.

Antipasti (Nestematele serii - Le Gemme della Serata)

·**Il Primo Diamante:** Profiterole con mousse di foie gras e composta di mango.
·**La Perla della Notte:** Terrina di pesce con inserto di salmone ed erba cipollina, in crosta di ortaggi da radice.
·**La Gemma Bianca:** Sfera di formaggio di capra in crosta di mandorle tostate e albicocche.
·**Lo Smeraldo Dorato:** Tartare di avocado con gambero dorato in crosta croccante.
·**Il Tesoro dello Chef:** Pan di Spagna al basilico con mousse e caviale di trota affumicata.
·**Il Velluto Reale:** Delizia di pollame con inserto d'anatra in crosta di erbe aromatiche.
·**Il Giardino Reale:** Fina tortina di carote con confetto bianco in crosta di erbe aromatiche.
·**Il Rubino Nero:** Beef Teriyaki Roll.

Pesce (Coroana Nopții - La Corona della Notte)

·**Tonno rosso e branzino** in sfoglia di carota, accompagnati da un bouquet di verdure al forno ed edamame, serviti con salsa olandese e capperi.

Piatto Principale (Duo Royal)

·**Duetto di filetto di manzo e guancia di maiale** cotta a bassa temperatura, servito con ragù di funghi in sfoglia verde, Quiche Gratiné e salsa al pepe.

Dessert (Apoteoza Regală - L'Apoteosi Reale)

·**Torta Apoteoza** con mousse fine al cioccolato e salsa al mango.

🥂 Open Bar

·**Vini, Birra e Superalcolici:** Include vini selezionati, spumante, birra UrsusPremium e una vasta gamma di superalcolici e cocktail classici o tematici ispirati a"La Nuit Royale", oltre a opzioni analcoliche e caffetteria.