



Un brand 100% românesc

SECRETUL STĂ ÎN OAMENI!

ÎN SPATELE FIECĂREI FARFURII PUSE PE
MASA CLIENTULUI SUNT 21 DE ANI
DE ȘEDINȚE ȘI FRĂMÂNTĂRI.



CUPRINS

- 01** POVESTEA
- 02** CARU' CU BERE
- 03** HANU' LUI MANUC RESTAURANT
- 04** PESCĂRUȘ RESTAURANT
- 05** HANU' BERARILOR - CASA OPREA SOARE
- 06** HANU' BERARILOR - CASA ELENA LUPESCU
- 07** HANU' BERARILOR - URANUS
- 08** BUONGIORNO ITALIAN - VICTORIEI
- 09** BUONGIORNO ITALIAN - PRIMĂVERII
- 10** BUONGIORNO ITALIAN - BĂNEASA
- 11** CITY GRILL - PRIMĂVERII
- 12** CITY GRILL - COVACI
- 13** CITY GRILL - BĂNEASA
- 14** CITY GRILL - CAZINO
- 15** LOCAȚII EVENIMENTE
- 16** CITY GRILL DELIVERY
- 17** CITY GRILL FAMILY
- 18** HOTEL LA BOHÈME - CASA OPREA SOARE
- 19** HOTEL LA BOHÈME - CORBEANCA
- 20** LOCAȚII AEROPORT HENRI COANDĂ
- 21** AUBERGINE
- 22** MARTY RESTAURANTS
- 23** ZOOMA EVENTS & MORE
- 24** GLORIA JEAN'S COFFEES
- 25** PROGRAMUL DE LOIALIZARE OUT4FOOD
- 26** FUNDAȚIA CITY GRILL

POVESTEA ÎNCEPE...

...În anul 2004, când cei 2 fondatori, Dragoș Petrescu și Daniel Mischie, deschid prima locație City Grill, în zona Primăverii din București, dorindu-și un loc de relaxare, pentru orice moment al zilei, pentru orice tip de client și orice ocazie, neștiind însă, la acel moment, că acesta avea să fie primul pas către construirea celui mai puternic lanț de restaurante românesc: Grupul City Grill.

DRAGOȘ PETRESCU

Dragoș Petrescu este fondatorul și Președintele Grupului City Grill. Cu un background solid în afaceri și o pasiune pentru gastronomie, a început aventura City Grill cu scopul de a redefini standardele în industria restaurantelor din România și putem spune că a reușit. Sub leadership-ul său vizionar, grupul a evoluat constant, implementând concepte inovatoare care au rezonat puternic cu publicul român. De asemenea, Dragoș este un susținător fervent al dezvoltării sustenabile și al responsabilității sociale în afaceri, integrând aceste valori în filosofia City Grill.

DANIEL MISCHIE

Daniel Mischie este CEO-ul Grupului City Grill și unul dintre pionierii industriei restaurantelor din România. Cu o carieră de peste două decenii în domeniul ospitalității, este recunoscut pentru abordarea sa orientată spre client și angajamentul său luat acum 20 de ani, de a oferi experiențe culinare de calitate complete. Accentul deosebit pe care Daniel l-a pus de-a lungul timpului pe formarea și dezvoltarea echipelor și viziunea sa inovatoare au făcut ca sub conducerea sa, City Grill să cunoască o expansiune greu de atins, ajungând lider de piață.



PESTE 20 DE ANI...



VALORI
Meritocrație
Inovație
Respect
Asumare
Cinste
Curaj
Loialitate
Educație

21 de ani mai târziu, grupul deține: **16 brand-uri de succes**, cu 24 de locații în București, 2 hoteluri, 2 divizii de livrare: City Grill Family și City Grill Delivery și un program de loializare cu o comunitate de peste 270.000 de utilizatori.

Însă nu se limitează doar la menținerea restaurantelor și brandurilor deținute în prezent, ci continuă să inoveze și să se extindă. Pe lângă investițiile constante în calitatea serviciilor și în adaptarea la noile tendințe, implicarea în proiecte de responsabilitate socială și sustenabilitate reflectă și angajamentul față de comunitate și mediu.

City Grill este mai mult decât un simplu lanț de restaurante, este un simbol al ospitalității, al respectului pentru tradiție și inovație.

În această călătorie fiecare client, fiecare angajat și fiecare moment contează, contribuind la o poveste de succes care continuă.

PORTOFOLIU

Brandurile noastre



Francizele noastre



DE-A LUNGUL TIMPULUI...





ECHIPA

Succesul și longevitatea City Grill nu sunt întâmplătoare, toate realizările sale bazându-se pe o echipă competentă și dedicată care merge mereu până la capăt.

În cei peste 20 de ani de activitate, City Grill a trebuit să se adapteze la schimbările din piață și din industrie, dar nu a schimbat și oamenii. Oamenii sunt aceiași și reprezintă temelia fundamentală pentru menținerea și creșterea succesului său.

Fiecare brainstorming, fiecare workshop, fiecare ședință sau sesiune de lucru, fiecare moment ce părea a fi unul de criză, a transformat conducătorii echipelor în lideri puternici, mereu pregătiți pentru orice.

Împreună cu toți ceilalți membri ai familiei, începând de la cel mai novice ajutor de bucătar sau ospătar și până la cel mai de elită brand chef sau director de locație, au reușit să creeze un brand puternic și durabil care continuă să scrie istorie și să seteze standarde în industria restaurantelor din România.

SECRETUL STĂ ÎN OAMENI!
ÎN SPATELE FIECĂREI FARFURII PUSE PE
MASA CLIENTULUI SUNT 21 DE ANI
DE ȘEDINȚE ȘI FRĂMÂNTĂRI.



7th Most Legendary Restaurant in the World
by TasteAtlas



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

de la 1879

Strada Stavropoleos, nr. 5, Sector 3, București

POVESTEA

Un restaurant simbol pentru Centrul Vechi dar și pentru întreg Bucureștiul, povestea restaurantului Caru' cu bere a început în anul 1879, când pe Calea Victoriei nr. 2, la intersecția cu strada Franceză își avea locul Berăria "La Carul cu Bere", înființată de ardeleanul Ion Căbășanu și în care lucrau nepoții acestuia, Ion și Gheorge Mircea, care l-au chemat apoi alături de ei și pe fratele lor mai mic, Nicolae Mircea.

18 ani mai târziu, la 25 septembrie 1897, Nicolae Mircea avea să cumpere locul din strada Stavropoleos 5, amplasamentul viitoarei construcții cunoscută astăzi sub numele de Caru' cu bere, cel mai renumit restaurant din Centrul Vechi al Bucureștiului.

În anul 1948, localul din strada Stavropoleos nr. 5 este preluat în întregime de către noul regim politic instaurat, rămânând în proprietatea acestuia până în anul 1999, când descendenții fondatorului Nicolae Mircea reușesc să reintre în posesia clădirii.

7 ani mai târziu, în anul 2006, centrul vechi al Bucureștiului își recapătă unul dintre cele mai importante simboluri, prin redeschiderea restaurantului Caru' cu bere, în parteneriat de operare cu City Grill.

Restaurantul a câștigat timp de 6 ani Premiul pentru "Cel mai bun restaurant cu specific românesc" la Gala Premiilor Food & Bar și timp de 7 ani, la Horeca Awards.

AMBIENTUL

Restaurantul în care au mâncat “la aceeași masă” George Coșbuc, Barbu Delavrancea, Demi Moore și Rolling Stones.

În prezent, peste 2,500 de clienți se delectează în fiecare zi cu bucate românești și berea casei realizată după o rețetă unică. Caru’ cu bere este pentru mulți prima alegere atunci când caută un restaurant, în Centrul Vechi, în care să poată să-și potolească foamea, setea și dorința de socializare, fie că vorbim de bucureșteni sau turiști din țară și de peste hotare.

Turiștii străini reprezintă mai bine de o treime din oamenii care calcă pragul berăriei în fiecare zi, Caru’ cu bere fiind mai mult decât un restaurant din Centrul Vechi, unde aceștia vin să mănânce, ci și un loc unde pot să descopere și să admire istoria odată pierdută a capitalei României.

Atmosfera încărcată de istorie, vitraliile colorate și lemnul masiv, toate contribuie la farmecul incomparabil al acestui loc.



SERVICII ȘI PRODUSE

Locația se poziționează în topul restaurantelor incluse în circuitele turistice, Caru’ cu bere fiind alegerea potrivită pentru mesele străinilor ce vor să trăiască o experiență autentic românească.

Situat în inima Centrului Vechi, Caru’ cu bere servește o gamă diversificată de preparate, cu tradiție și pline de istorie culinară, însă cu accente actuale, gândite de echipa de bucătari profesioniști de care dispune.

Berea casei, realizată după rețete păstrate neatinse încă din 1879, este una dintre comorile locației, care contribuie la autenticitatea întregii experiențe, pe care o poate oferi o masă în acest restaurant - monument, alături de programul artistic, în ritmuri de vals dar și de țambal.





EVENIMENTE

Un eveniment la Caru' cu bere, înseamnă, în primul rând, o experiență culinară, în care nostalgia rețetelor tradiționale, condimentată cu note actuale, rămâne îndelung în amintirea invitaților.

Se spune că fiecare oraș are un suflet al lui. Și Bucureștiul îl are pe al lui și cu siguranță nu se poate simți mai autentic decât la Caru' cu bere, locul în care se pot organiza cele mai încărcate de farmec și de personalitate evenimente private și evenimente corporate.

Restaurantul dispune de 2 saloane:

- Salon - capacitate de 350 de locuri
- Crama restaurantului - Crama Breslelor - capacitate de 150 de locuri
- Terasă - capacitate de 250 locuri

Fiecare eveniment devine o poveste, un moment de împărtășit cu cei dragi, într-un loc unde trecutul și prezentul se împletesc armonios.

ÎN SPATELE CORTINEI...

Caru' cu bere este sufletul Bucureștiului vechi și nou, iar sufletul Carului cu bere este echipa de oameni, din spatele cortinei, a căror viață se întâmplă în mare parte, între pereții săi plini de mister și poveste.

Începând cu nea Ion, care lucrează în Caru' cu bere de mai bine de 50 de ani și care l-a servit și pe Robert Kennedy în 1974, familia numără peste 200 de membrii, alături de brand managerul său, care de peste 12 ani, face zi de zi, ca locația să fie numită "perla coroanei".

"Caru' cu Bere este stindardul locurilor de întâlnire, gastronomice, frumuseții și echilibrului arhitectural, alături de alte câteva localuri din perioada dintre cele două războaie." - Client Anonim

"Dacă în urmă cu mai bine de 110 ani, clienții stăteau la masă în apropierea lui George Coșbuc, Octavian Goga sau Barbu Delavrancea, din 2006 au mâncat la mesele Carului cu Bere membrii trupei Rolling Stones, Demi Moore sau prințul moștenitor al Japoniei, care au servit sarmale, mititei, cârnați de Pleșcoi sau specialitatea casei ciolanul cu varză." - Ziarul Financiar



HANU' LUI MANUC RESTAURANT®

de la 1808

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

POVESTEA

Hanu' lui Manuc a fost construit în 1808 de către negustorul armenian Manuc Mirzaian, pe un teren care aparținea odinioară Curților Regelui.

A găzduit multă istorie și inclusiv pe plenipotențiarul ruși și turci care au încheiat în 1808, pacea de la București, prin care s-a încheiat un război de 6 ani, fiind cel mai bine organizat han din București, mai ales pe toată durata vieții lui Manuc Bei.

După moartea acestuia și a soției sale, sub conducerea epitropilor interesați și nepricepuți, hanul își mai pierde din faimă, însă rezistă eroic, astăzi fiind cel mai vechi și mai tradițional han care a supraviețuit, în Europa.

Găzduit de o clădire istorică, restaurantul Hanu' lui Manuc, reprezintă o fuziune unică a bucătăriei și design-ului tradițional cu cel modern, promițând o lungă istorie și de acum înainte.

Cel mai vechi caravanserai din Europa
de la 1808

AMBIENTUL

Într-un decor ce amintește de caravanseriurile unei epoci apuse, hanul este cu adevărat un restaurant bucureștean unic în peisajul localurilor Capitalei, mai ales atunci când forfota urbană devine copleșitoare.

Situat, nu întâmplător, în inima târgului, chiar în Centrul Vechi, la doi pași de Piața Unirii, Hanu' lui Manuc își respectă statutul de han domnesc. Cele mai fascinante povești ale Micului Paris s-au înfiripat dintotdeauna în centrul orașului, dar parcă nicăieri mai viu decât pe străzile Lipscanilor.

Fiecare colț al său spune o poveste, fiind un omagiu adus istoriei dar și eleganței moderne, grație ultimelor lucrări de reamenajare realizate de City Grill.



SERVICII ȘI PRODUSE

Hanu' lui Manuc nu este un restaurant din București oarecare. De două secole, singurul han tradițional funcțional din Europa dă pulsul Capitalei, servind drept restaurant, hotel, cafenea, cramă și chiar scenă de spectacole sau punct de vizitare inclus în circuitele și traseele turistice.

Arhitectura sa unică în Europa, petrecerile mondene organizate aici, mâncărurile tradiționale cu care oaspeții se delectau și evenimentele istorice controversate ce au avut loc aici au transformat Hanu' lui Manuc într-un important punct turistic al Bucureștiului căci, în urmă cu nu atât de mult timp, el reprezenta un elegant și cunoscut local al Bucureștiului de altădată.

Preparatele sunt o completare a ambianței, punând sufletul românului, în farfurie. Programul artistic asigurat de soliști, instrumentiști și dansatori profesioniști este un alt cadou pe care Hanu' lui Manuc, îl face celor ce îi calcă pragul.





ÎN SPATELE CORTINEI...

Hanu' lui Manuc este o adevărată bijuterie a patrimoniului cultural bucureștean, însă în spatele acestei bijuterii, se află munca unei echipe de peste 70 de oameni, care se străduiesc zilnic să ofere o experiență autentică tuturor clienților ce le calcă pragul.

Cu principii precum echitabilitatea, corectitudinea și puterea exemplului personal, atât directorul locației cât și restul membrilor din conducere, reușesc să reproducă și chiar să depășească onorabil succesul pe care hanul l-a avut pe toată durata vieții lui Manuc Bei și a soției sale, în secolul XVIII.

Ambasadori și președinți și mulți oaspeți de seamă, au stat la aceste mese și cerdacuri și s-au bucurat de preparate unice în București, odată ce au trecut prin pasajul care parcă desparte două lumi – cea de afară, în veșnică mișcare, și cea de din interiorul Hanului, în curte, deja domoală și zâmbitoare.

"Poate că mulți cred că Hanu' lui Manuc este doar un local oarecare, o bijuterie a orașului ce a fost uitată și a început să se degradeze treptat. Însă acest han nu este doar atât, ci este tot ce își poate dori o persoană: un loc cald, plin de viață, fermecător, cu o istorie incredibilă și o mândrie pentru țara noastră." - Client Anonim

EVENIMENTE

Saloanele elegante de care dispune hanul, au fost special create la cererea lui Manuc iar acum sunt o alegere plină de farmec, pentru găzduirea celor mai frumoase și memorabile evenimente, fie ele nunți, botezuri, aniversări sau simple petreceri private precum și petreceri corporate.

Restaurantul dispune de 4 saloane, un cerdac, un bistro și o grădină:

- Grădina în curtea interioară - capacitate de 700 locuri
- Crama Hanului - capacitate de 200 locuri
- Salonul Voievodal - capacitate de 90 locuri
- Salonul Hanului - capacitate de 60 locuri
- Restaurant - capacitate de 170 locuri
- Cerdac - capacitate de 40 locuri
- Bistro Manuc - capacitate de 60 locuri
- Cerdac Bistro - capacitate de 70 locuri

Preparatele reflectă îndârjirea cu care hanul a rezistat schimbărilor și varietatea experiențelor sale precum și dragul cu care a găzduit atâta timp, atâtea istorii de viață, gusturi, personalități.

A wide-angle photograph of the interior of Restaurant Pescăruș. The space is long and narrow, with a high ceiling. On the left, there is a long bar with a wooden countertop and a blue metal railing. Above the bar, numerous colorful glass ornaments and chandeliers hang from the ceiling. The floor is made of large, light-colored stone tiles. On the right, there are several long wooden tables with wicker chairs. The walls are decorated with large potted plants and hanging greenery. The ceiling is decorated with many white bird-shaped ornaments hanging from thin wires. The overall atmosphere is modern and elegant, with a touch of traditional Romanian decor.

Pescăruș®

de la 1938

Aleea Pescăruș, nr. 1, Sector 1, București

POVESTEA

Restaurantul Pescăruș a fost construit în Bucureștiul interbelic, în anul 1938, pe malul lacului Herăstrău. Cel care a pus bazele locației a fost nepotul marelui scriitor Ion Creangă, Horia Creangă care era un arhitect important din acea perioadă, împreună cu arhitectul Haralamb Georgescu.

Doi ani mai târziu a ajuns pe mâna statului și a devenit oficial preferatul membrilor de partid și al altor personalități din acea epocă. Printre primii clienți din nomenclatură dar și unul dintre cei mai fideli a fost Gheorghe Gheorghiu-Dej, pe vremea când era secretarul general al PCR.

După Revoluție, Pescăruș s-a confruntat cu degradarea, dublată de faptul că este un monument istoric, lucru care a complicat eventualele restaurări.

Locația a fost revigorată odată cu modernizarea din 2015, când „Pescărușul” a fost achiziționat și renovat de Grupul City Grill, pentru a arăta precum un restaurant ce inspiră eleganță și lux, dar și o atmosferă modernă, la marginea lacului.

Restaurantul a câștigat în 2022 Premiul pentru “Cel mai bun restaurant cu specific românesc modern” la Horeca Awards.

AMBIENTUL

Cu o suprafață de 1400 mp și o capacitate de peste 1000 locuri, restaurantul Pescăruș este o destinație emblematică din zona de nord a Bucureștiului, care îmbină istoria de aproape 80 ani cu spiritul actual al gastronomiei bucureștene moderne.

În noua configurație de amenajare, restaurantul Pescăruș devine un spațiu cu design contemporan, inedit și emblematic, potrivit nu doar pentru descoperirea gusturilor desăvârșite, ci și pentru evenimente corporate sau private.

Cu intenția de a păstra amintirea vremurilor bune care leagă acest loc de trecut, arhitectul Mihai Popescu, a realizat un design simplu, dar nu simplist, care păstrează liniile naturale ale peisajului de pe malul Lacului Herăstrău. Evitând în mod voit elementele de design moderne sau futuriste, locația a fost integrată armonios în contextul său istoric.



SERVICII ȘI PRODUSE

Meniul este o combinație de creativitate și tehnică culinară izvorâte din obiceiurile gastronomice contemporane ale bucureștenilor, cu numeroase preparate mediteraneene și pescărești, dar și preparate din cămuri savuroase sau deserturi actuale.

Pentru unele preparate, procesul de gătit se finalizează în fața clientului și reprezintă un spectacol de răsfăț, atât culinar cât și vizual.

Pentru experiențe și mai inedite, restaurantul organizează și evenimente tematice, printre care și Wine and Dine, un concept care are la bază punerea în valoare a celor mai atent realizate selecții de vinuri, printr-un pairing perfect cu preparatele pregătite de echipa de chefi a locației.

Terasa plină de vegetație, de același verde crud, tot timpul anului, reprezintă un spațiu luminos, perfect pentru orice masă sau ieșire, atât în cadru intim cât și pentru grupuri mari, locația fiind inclusă și în traseele grupurilor turistice.





EVENIMENTE

Localizat în zona de nord a Bucureștiului și beneficiind de zone spațioase și pline de lumină și vegetație dar și de o priveliște feerică, pe malul lacului Herăstrău, restaurantul Pescăruș reprezintă una dintre cele mai potrivite alegeri atât pentru evenimentele corporate cât și pentru cele private.

Restaurantul dispune de 6 saloane:

- Orangerie - capacitate de 350 locuri (în sezonul cald Orangeria devine terasă acoperită)
- Orangerie no. 1&2 - capacitate de 170 locuri
- Orangerie no. 3 - capacitate de 110 locuri
- Salon pergolă - capacitate de 80 locuri
- Salon restaurant - capacitate de 150 locuri
- Salon VIP - board meeting - capacitate de 20 locuri

Este un loc unde se trăiesc emoții, se construiesc amintiri și se sărbătorește momente de viață, un loc care aduce oamenii împreună, care creează legături rămânând în inimile tuturor celor care îi trec pragul.

ÎN SPATELE CORTINEI...

Născut în 1939 și renăscut în 2015, Restaurantul Pescăruș, locul preferat al lui Gheorghiu Dej, ferit de haosul urban, însă plin de viață și pe timp de zi și pe timp de noapte, este astăzi, o oază de relaxare, plină de vegetație tot timpul anului dar și un loc perfect pentru cele mai reușite petreceri din București.

În spatele fiecărei farfurii cu preparate spectaculoase și aromate, în spatele fiecărui cocktail plin de culoare sau în spatele fiecărei plante veșnic verde, se află o echipă de peste 100 de oameni, care în frunte cu directorul locației, parte din Grupul City Grill de acum 20 de ani, își desfășoară zilnic activitatea după principiul că oamenii au întâietate, înainte de orice.

Dovada vie a istoriei și transformării locației Pescăruș este chiar Nea Ilie, ospătarul care, odată cu aniversarea a 20 de ani de activitate a Grupului, împlinește 44 de ani petrecuți în acest loc emblematic. Cu o prezență constantă, ochii lui au fost martori la toate schimbările prin care a trecut locația, trăind fiecare etapă alături de ea.

"Restaurantul Pescăruș - un loc special, plin de magie și gusturi delicate. O oază de liniște îmbinată cu arome pescărești, tradiționale și internaționale. Muzică de vioară foarte plăcută inimii. Merită să evadezi din cotidian și să te răsfeți alături de cei dragi, într-un loc de vis." - Client Anonim





CASA OPREA SOARE

din 2009

Strada Poenaru Bordea, nr. 2, Sector 4, București

POVESTEA

Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare se bucură de o altă nestemată a arhitecturii românești, aflându-se într-o creație de-a faimosului arhitect Petre Antonescu, din anul 1914. Proiectată pentru unul dintre cei mai bogați comercianți din București, din acea vreme - Dumitru Oprea Soare, datorită valorii sale artistice, a fost inclusă în lista monumentelor istorice.

Operele lui Antonescu, printre care și Casa Oprea Soare, au ca sursă de inspirație arhitectura brâncovenească, a cărei expresie și formă devin un idiom în arhitectura neoromânească, fiind create parcă să devină monumente istorice.

Mai târziu, casa a ajuns, prin moștenire în proprietatea lui Ștefan Soare și a soției sale, fiica marelui producător de șampanie Mott. Confiscată în 1950 de autoritățile comuniste, a fost transformată în crămă-restaurant în anii 1970. După 1989, a fost vândută unor investitori care au exploatat-o în chip de hotel-restaurant-cazinou, procedând la unele transformări locale care au dus la degradări, din fericire de mică amploare.

În 2009 clădirea a fost preluată de Grupul City Grill și în 2015 s-au început lucrările de restaurare, iar proiectul de design al restaurantului, realizat de arhitectul Mihai Popescu, reprezintă un exemplu de adaptare la arhitectura istorică a clădirii.



AMBIENTUL

Povestea Berărilor Gastronomice, Hanu' Berarilor, însumează viața de zi de zi a oamenilor din București și le redă lucrul mult dorit de toți: momentul de relaxare.

Berăria gastronomică Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare, fost sediu al Restaurantului Bucur, păstrează elementele de construcție originale, ale arhitectului Petre Antonescu și le combină cu un design contemporan și cu elemente interioare actuale, elemente de iluminat moderne și o terasă echilibrată cu foarte multă verdeață.

Locația dispune de balcoane și saloane de epocă, atent conservate și modernizate în cele mai riguroase condiții, pentru a păstra sufletul istoriilor care respiră prin pereții fiecărei încăperi, oferind totuși o ambianță intimă și relaxantă.

Sălile cu tavane înalte și candelabre elegante, lumina caldă a felinarelor, grădina umbritoare și terasa pitorească oferă un cadru de poveste pentru orice ocazie.



SERVICII ȘI PRODUSE

Reprezentând un monument istoric dar și un brand puternic și având peste un secol de existență, casa continuă să aibă porțile deschise pentru oricine vrea să simtă, preț de câteva ore, aerul boem al Bucureștiului de altădată, inclusiv ca punct de vizitare, în circuitele și traseele turistice.

Beraru', Brutaru' și Măcelaru' sunt gazdele clienților ce calcă pragul locației, oferind cea mai complexă experiență gastronomică și un confort specific oferit de berării, unde cele mai bune produse din carne sunt completate, de cele mai puternice și aromate beri.

De la sarmale delicioase și ciorbe aburinde, la mititei succulente și plăcinte de casă, fiecare înghițitură este o reîntâlnire cu aromele copilăriei și o celebrare a bogăției gastronomiei românești.





EVENIMENTE

Fiecare eveniment privat la Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare este unic, personalizat până în cele mai mici detalii, echipa dedicată de organizatori asigurându-se că fiecare moment este perfect.

Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare dispune de o Orangerie plină de prosopețime și verde, 2 zone mari de servire în interior (una la parter și una la etaj) dar și de o grădină spațioasă și izolată de zburciul urban.

Locația dispune de 3 zone:

- Restaurant parter ce cuprinde 3 saloane compartimentate - capacitate de 100 de locuri
- Restaurant etaj, ce cuprinde 5 saloane compartimentate - capacitate de 170 de locuri
- Orangerie - capacitate de 170 de locuri
- Terasă - 330 locuri

Deși oaspeții Hanu' Berarilor vin pregătiți să descopere o bucătărie tradițională, care reflectă istoria îndelungată a locului și bucuria celor ce i-au trecut pragul, atunci când vine vorba de evenimente, meniul surprinde printr-o combinație reușită între rafinamentul contemporan și farmecul rustic al hanului.

Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare, pune la dispoziția clienților, variante multiple de meniuri, din care pot alege, atât cu servire individuală cât și cu servire la platouri sau bufet suedez.

ÎN SPATELE CORTINEI...

Hanu' Berarilor - Casa Oprea Soare este o berărie cu tradiție, iubită de toți bucureștenii și este de asemenea locul ideal unde prietenii își încep drumul lor lung, iar cele existente își fructifică amintirile.

Prietenii solide s-au format și între membrii echipei de peste 100 de oameni, care împreună cu directorul locației ce păstrează și menține frâiele afacerii, de peste 11 ani, își dedică zilnic mai mult de jumătate din timp și energie, pentru ca Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare să continue istoria ce o poartă, oferind cele mai de neuitat experiențe și servicii.

"Hanu' Berarilor Casa Oprea Soare este custodele bucătăriei românești, unde istoria și gastronomia își dau întâlnire" - Jurnalist ProTv

"Casa Oprea Soare se înscrie în lista de clădiri private, particulare, prin care s-a dovedit că se poate prea bine crea o arhitectură civilă cu caracter național care să satisfacă în totul cerințele vieții moderne: lumină, igienă și confort". - Alexandru Lepădatu (istoric și om politic)





CASA ELENA LUPESCU

din 2011

Bulevardul Pache Protopopescu, nr. 51, Sector 2, București

POVESTEA

Încă un monument istoric administrat și restaurat de Grupul City Grill, Casa Elena Lupescu, datează din anul 1925 și figurează ca aparținând Elenei Lupescu, marea iubire a regelui Carol al II-lea.

Stilul arhitectural este greu de definit, înglobând în mod armonios elemente din stilurile: neogotic, neoromânesc, rustic și Art Nouveau, la care se adaugă în special la interior, motive clasice și neobizantine. Această casă a fost construită ca o locuință, deși are centrat în interiorul ei un amplu hol de onoare, pe două niveluri, cu rol de sală de bal sau banchet.

În forma sa originală, casa avea un spațiu destinat orchestrei. La parter, în jurul acestei săli centrale, sunt construite patru spații care funcționează ca saloane de primire (sufragerii).

Etajul întâi păstrează în linii mari aceeași dispunere a spațiilor de la parter, accesul făcându-se pe o scară în spirală, perfect conservată și restaurată într-un amplu proces de restaurare realizat de Grupul City Grill în perioada 2007-2011.



AMBIENTUL

Astăzi, Casa Elena Lupescu de pe Pache Protopopescu e o mare casă boierească, elegantă, impunătoare, cu mobilier din lemn masiv și o grădină spațioasă, cu copaci bătrâni, care păstrează Bucureștiul vechi și găzduiește Hanu' Berarilor din anul 2011.

La Hanu' Berarilor pătrunzi în atmosfera interbelică încă de la intrare, design-ul și aerul boieresc de sală de bal, dar în același timp cu spirit relaxat de berărie, fiind un mediu perfect pentru ieșirile în familie, cu colegii sau prietenii.

Arhitectura sa impresionantă, cu detalii rafinate și interioare somptuoase, te invită să pășești într-o altă epocă, unde eleganța și bunul gust erau la ordinea zilei. În acest cadru istoric și plin de farmec, oaspeții găsesc nu doar mâncare bună și băuturi alese, ci și o atmosferă caldă, prietenoasă, care le rămâne în suflet.



SERVICII ȘI PRODUSE

Voia bună și preparatele tradiționale sunt vedetele meniului. Oaspeții pot alege specialități tradiționale românești, stropite cu bere rece din belșug, într-un decor încărcat de istorie.

Niciun festin nu este complet fără desert, iar la Hanu' Berarilor - Casa Elena Lupescu, dulciurile sunt pregătite cu aceeași pasiune și măiestrie. Papanășii cu smântână și dulceață și tortul de mere, sunt doar două dintre deserturile care îți vor aduce aminte de gustul copilăriei. Pentru a completa experiența culinară, hanul oferă și o selecție impresionantă de băuturi.

Savoarea bucatelor tradiționale românești, preparate cu pricepere și mult gust este completată de atmosfera pe care locația o oferă, atât prin ambiant și personal pregătit, cât și prin programul artistic asigurat de artiști profesioniști.





EVENIMENTE

Fiind o emblemă a rafinamentului și ospitalității românești, aici fiecare eveniment devine o poveste de neuitat, încărcată de emoție, într-un cadru istoric și plin de farmec. Fie că este vorba de o aniversare importantă, o reuniune de familie sau o petrecere surpriză, echipa dedicată se asigură că fiecare detaliu reflectă dorințele și personalitatea celor sărbătoriți.

Hanu' Berarilor - Casa Elena Lupescu dispune de 3 saloane la parter și 4 saloane la etaj și o curte interioară spațioasă, împărțită în 2 zone.

Salonul Oglinzii - capacitate de 44 locuri
 Salonul Victoriei - capacitate de 32 locuri
 Salon România Mare - capacitate de 18 locuri
 Salon Carol al 2-lea - capacitate de 40 locuri
 Salon Elena Lupescu - capacitate de 24 locuri
 Salonul Berii - capacitate de 22 locuri
 Salonul Unirii - capacitate de 22 locuri
 Oranjerie - capacitate de 48 locuri
 Terasă - capacitate de 270 locuri

Fiecare eveniment găzduit la Hanu' Berarilor Casa Elena Lupescu este o sărbătoare a gusturilor autentice românești și a stării de bine.

ÎN SPATELE CORTINEI...

Descris adesea ca un răsfăț boieresc pentru simțuri, cu parfum de povești de iubire regală, Hanu' Berarilor - Casa Elena Lupescu, se bucură de o familie de peste 50 de membri, majoritatea aflați în companie de la începuturile sale și pentru care, în frunte cu directorul locației, administrarea restaurantului din fosta casă a Elenei Lupescu, este și obiectiv și pasiune.

"La Hanu Berarilor, porțiile sunt mari, prețurile cumsecade, serviciile spre impecabil, pe scurt, e unul dintre cele mai rezonabile locuri în care poți degusta mâncare românească tradițională. Aici, știi ce comanzi, știi la ce să te aștepți. Casa de la 1900 e remarcabil restaurată, iar amalgamul de stiluri arhitectonice te face să visezi la un veac în care tot ce urma avea să fie posibil" - Client Anonim





din 1996

Calea Rahovei, nr. 157A, Sector 5, București

POVESTEA

Situată în cartierul Uranus pe Calea Rahovei, în incinta fostei fabrici de bere, Hanu' Berarilor Uranus, a 3-a berărie din portofoliul Grupului City Grill, este cunoscută de publicul bucureștean încă din 1996.

Fosta berărie Becker Brău, deschisă de Christian Becker, era singura cu bere craft, concept extrem de inovativ pentru acei ani, dar era la fel de apreciată pentru mâncarea gustoasă și pentru buna dispoziție datorată atmosferei făcută de muzica live a trupelor și artiștilor care au concertat acolo.

De la început, berea artizanală produsă aici a combinat rețeta germană de la 1516 cu tehnica modernă, obținând astfel o bere 100% naturală, fără aditivi, nepasteurizată.

Intrată într-un con de umbră o perioadă bună de timp, berăria a fost preluată de Grupul City Grill și redeschisă publicului larg pe 1 Mai 2019, după finalizarea procesului de renovare și reamenajare.

AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Hanu' Berarilor - Uranus, este acum acel loc special în care poți îmbina experiența și atmosfera dintr-o berărie, cu plăcerea unor mâncăruri savuroase dintr-un restaurant tradițional românesc.

Preparatele tradiționale românești sunt punctul forte al meniului, iar platourile cu diverse sortimente de cârnați, mici și fripturi, sunt printre bestseller-urile serilor sau prânzurilor cu familia sau prietenii. Nu trebuie ratat niciunul dintre preparatele emblemă: supă gulaș, rețetă originală, țambal de porc, metru de cârnați iar cei mai pofticioși pot alege ștrudel cu mere și înghețată de vanilie.

Scena spatioasă, poziționată central, reprezintă un atu al Hanului, oferind posibilitatea organizării de seri tematice sau concerte și spectacole de stand-up comedy. Capacitatea la interior a locației, este dublată de capacitatea terasei spațioase, cu bar exterior și vegetație.



EVENIMENTE

Pentru orice tip de eveniment, Hanu' Berarilor - Uranus, pune la dispoziția organizatorilor, o echipă de profesioniști, fie că este eveniment corporate sau eveniment privat, fie că este o petrecere intimă sau un eveniment de amploare, dispunând de variante multiple de meniuri, atât cu servire individuală cât și cu servire la platouri sau bufet suedez.

Capacitate
Restaurant - până la 200 locuri în funcție de setup
Terasă - 200 locuri



BUONGIORNO
— ITALIAN —

VICTORIEI

din 2007

Bulevardul Lascăr Catargiu, nr. 56, Sector 1, București



AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Situată într-o frumoasă clădire istorică, ce a fost pentru o perioadă casa memorială “Lascăr Catargiu”, Buongiorno Italian - Victoriei își primește oaspeții într-o casă boierească, din centrul capitalei, realizată într-un stil neo-românesc, care te invită să te imaginezi în alt secol.

Fiind un restaurant cu specific mediteraneean, mâncărurile din meniul pe care îl vei găsi în Buongiorno Italian - Victoriei, te invită să faci o călătorie culinară în zona mediteraneană, cu accent pe Italia, țara pastelor și a pizzei.

Locația beneficiază de mai multe zone ambientale: de la atmosfera urbană, la mesele poziționate lângă bulevard, la atmosfera Italiei pitorești și intime, pe terasa exterioară și până la aerul elegant și distins, dat de zonele cu față de masă de un alb imaculat, de la etaj.



EVENIMENTE

Fie că este vorba despre nuntă sau cununie civilă, botez sau aniversarea unui nou an de povești bune de așternut pe hârtie, restaurantul Buongiorno Italian Victoriei, este o alegere potrivită pentru cele mai intime și frumoase întâlniri cu cei dragi.

Restaurantul dispune de 10 zone:

- Grădina - capacitate de - 96 locuri la mese
- Orangerie - capacitate de - 132 de locuri
- Salon Roma (parter) - capacitate de - 20 (până la 24 în funcție de aranjament)
- Salon Veneția (parter) - capacitate de - 12 locuri
- Salon Napoli (parter) - capacitate de - 12 locuri
- Salon Toscana (etaj) - capacitate de - 20 (până la 24 în funcție de aranjament)
- Salon Verona (etaj) - capacitate de - 12 locuri
- Salon Parma (etaj) - capacitate de 12 locuri
- Salon Amalfi (terasă suspendată) - capacitate de - 20 o singură masă sau 24 individuale
- Pub - capacitate de - 20 locuri la mese sau 40 tip cocktail

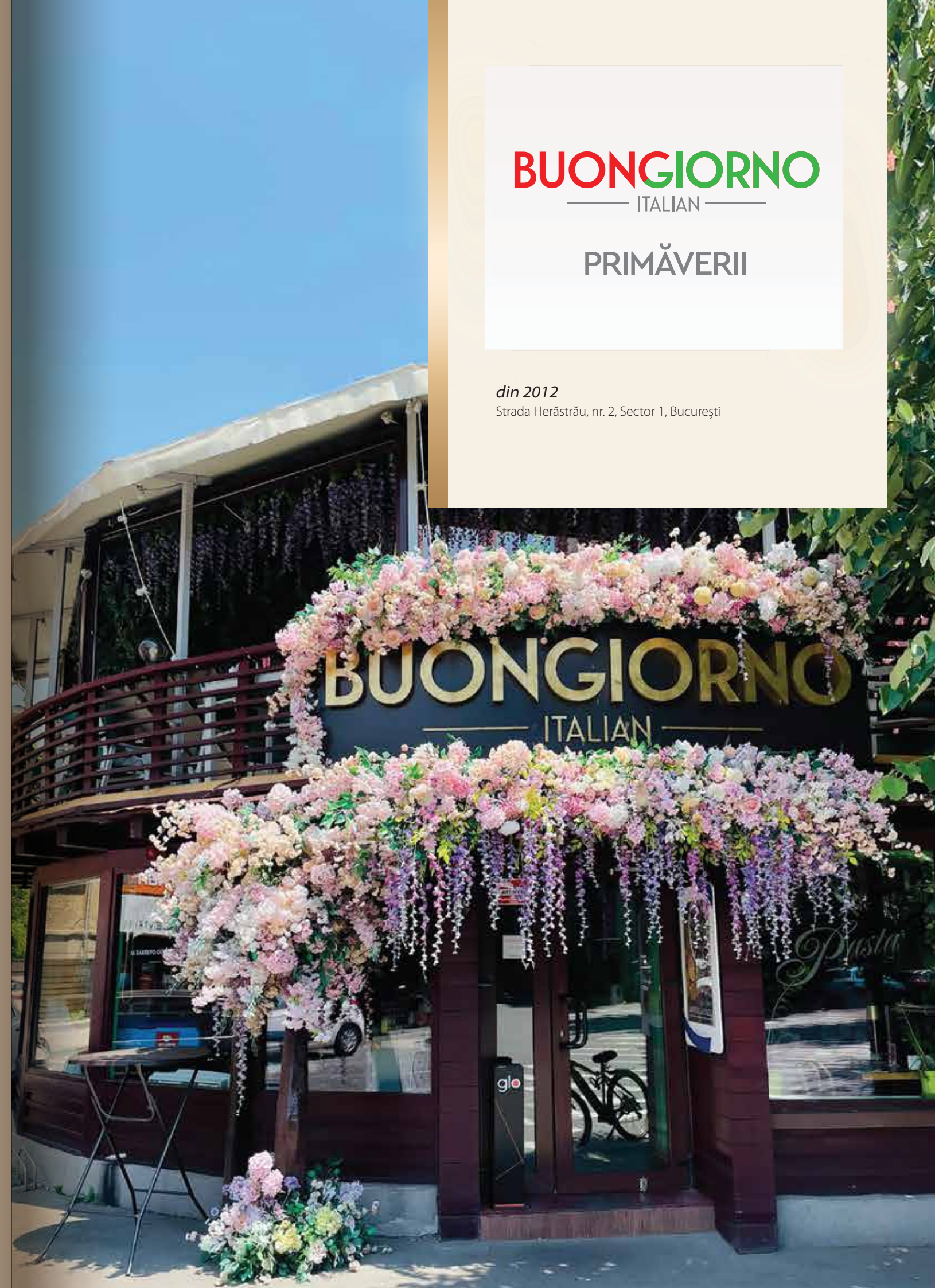


BUONGIORNO
— ITALIAN —

PRIMĂVERII

din 2012

Strada Herăstrău, nr. 2, Sector 1, București



AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Situat în zona parcului Herăstrău, Buongiorno Italian - Primăverii, aduce un pic de Italia în mijlocul Bucureștiului, fiind locul perfect pentru orice prânz rapid sau cină prelungită.

Încă de la intrare, ești întâmpinat de o atmosferă vibrantă și plină de viață, tipică cafenelelor italienești. Picturile viu colorate pe pereți, mesele și scaunele de lemn în stil tradițional îți stârnesc imediat simțurile și te duc cu gândul la plimbările pe străzile pitorești ale orașelor italiene.

În Buongiorno Italian - Primăverii, vei găsi o mulțime de feluri de mâncare specifice bucătăriei italienești, într-o atmosferă romantică specifică tradiției italiene.

Poți alege din foarte multe feluri de paste, pizza sau fructe de mare atent pregătite, alături de un vin din zone ale Italiei recunoscute pentru această licoare, denumită și țara a celor 500 de soiuri de struguri.



EVENIMENTE

Pentru momentele mai importante, care merită sărbătorite sau pentru orice tip de eveniment corporate, restaurantul Buongiorno Italian - Primăverii, îmbracă haina de ocazie și surprinde prin aranjamentele festive și variantele de meniuri, atent pregătite de echipa de bucătari profesioniști de care dispune.

Beneficiind de mai multe tipuri de zone, poate găzdui de la majorate sau petreceri de copii, până la seri tematice elegante, degustări de vinuri sau aniversări cu fețe de masă albe și sfeșnice înalte.

Restaurantul dispune de 5 zone:

- La pergola - capacitate de 40 locuri
- Colosseum - capacitate de 64 locuri
- Salon di Trevi - capacitate de 50 locuri
- Club San Marco - capacitate de 30 locuri
- Terasa Primavera - capacitate de 65 locuri



BUONGIORNO
— ITALIAN —

BĂNEASA

din 2008

Șoseaua București-Ploiești, nr. 42 D, București



AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Stiuat în incinta Băneasa Shopping City, din București, restaurantul Buongiorno Italian reprezintă un colț de Italie autentică, perfect pentru iubitorii bucătăriei mediteraneene.

Buongiorno îți aduce în fiecare farfurie miresmele acestei bucătării, amestecate cu o atmosferă caldă și primitoare, într-un centru comercial aglomerat.

De la antipasti savuroase, precum bruschette și carpaccio, până la paste proaspete și pizza cu blat subțire, fiecare fel de mâncare este o operă de artă culinară, iar selecția de vinuri completează experiența.





city grill
PRIMĂVERII

din 2004

Bulevardul Primăverii, nr. 3, Sector 1, București

AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

City Grill Primăverii este primul restaurant al Grupului City Grill, deschis în anul 2004, reprezentând punctul de plecare pentru drumul lung, interesant și valoros ce avea să urmeze.

Situată în Piața Charles de Gaulle, locația e amplasată pe colțul dintre bd. Primăverii și bd. Aviatorilor, fiind primul restaurant din acea zonă, la acel moment.

Locația este potrivită pentru o cină în familie, o întâlnire de afaceri, dar și pentru a sărbători evenimentele importante personale sau profesionale.

Meniul urban tradițional, transformă restaurantul City Grill Primăverii, în locul preferat pentru masa de prânz, a multor bucureșteni, dar și în zona de relaxare, în timpul sezonului cald, pe una dintre cele mai spațioase terase, din mijlocul aglomerației cotidiene a Bucureștiului.



Restaurantul a câștigat trei ani la rând Premiul pentru "Cel mai bun restaurant cu specific românesc modern" la Horeca Awards.

EVENIMENTE

Pentru evenimentele importante, atât private cât și corporate, echipa de profesioniști City Grill, poate transforma locația, în locul ideal, atât din punct de vedere al atmosferei și ambientului cât și din punct de vedere al variantelor de meniu special personalizate, în funcție de preferințe sau buget.

Fie că este vorba despre o cină romantică în doi, o petrecere cu prietenii sau o petrecere corporate, atmosfera caldă și primitoare îi va face pe participanți ca și data viitoare să facă aceeași alegere.

Restaurantul dispune de 3 zone:

- Grădina - capacitate de 280 locuri
- Restaurant parter - capacitate de 90 locuri
- Restaurant etaj - capacitate de 50 locuri



city grill
COVACI

din 2013

Strada Covaci, nr. 19, Sector 3, București





city grill CAZINO

din 2026

Bulevardul Regina Elisabeta 4, Constanța

AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

City Grill Casino este o locație aparte a Grupului City Grill, găzduită de una dintre cele mai reprezentative clădiri ale litoralului românesc – Cazinoul din Constanța. Locația îmbină eleganța Cazinoului cu atmosfera relaxată a unei zile petrecute la malul Mării Negre.

Într-un decor Art Nouveau spectaculos, cu vitralii, mozaicuri, foiță de aur, candelabre și elemente arhitecturale inspirate din motive marine, locația îmbină eleganța istorică a Cazinoului cu atmosfera relaxată a unui bistro contemporan.

City Grill Casino este locul potrivit pentru un mic dejun cu vedere la mare, o întâlnire în tihnă pe faaleză sau o după-amiază petrecută alături de cei dragi. Patiseria franțuzească, sandwich-urile italienești și deserturile semnătura sunt completate de o selecție de spritz-uri, gin & tonic-uri, șampanii, prosecco și vinuri românești și internaționale.

Pe măsură ce ziua se transformă în seară, City Grill Casino devine un spațiu de socializare și relaxare, unde muzica, valurile și atmosfera spectaculoasă a clădirii creează cadrul perfect pentru momente memorabile la malul Mării Negre.



EVENIMENTE

Indiferent de ocazie, de la aniversări și petreceri private până la reuniuni de familie, City Grill Casino transformă fiecare eveniment într-o experiență aparte, într-un decor cu istorie, eleganță și o priveliște spectaculoasă asupra Mării Negre.

Saloanele oferă spații elegante și intime, potrivite pentru evenimente restrânse, în timp ce terasa cu o capacitate de până la 206 de locuri, creează cadrul ideal pentru petreceri și celebrarea momentelor speciale, cu marea ca decor.

Restaurantul dispune de 4 zone:

- Salonul Reginei - 64 locuri
- Salonul Alb - 46 locuri
- Salon Vip - 10 locuri
- Terasa Privește Marea - 206 locuri



AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

City Grill Covaci este un restaurant cu specific tradițional urban, situat în Centrul Vechi, în care orice colț spune o poveste, despre vechea capitală, despre sufletul și simțirea românească dar și despre gustul mâncării românești.

Într-un ambient cochet dar desprins parcă din Humuleștiul lui Creangă, transpus într-o epocă modernă, locația invită oaspeții să descopere plăcerea unei fripturi bune.

Pe perioada verii, terasa oferă un refugiu ferit de căldura bucureșteană, iar pe timp de iarnă, grătarul încins îmbie la descoperirea farmecului preparatelor, din meniul tradițional urban specific City Grill, al cărui numitor comun este întotdeauna savoarea.

Meniul bogat, unde micii, burgerii, sărmăluțele, fripturile și peștele pe grătar se alătură armonios frigăruilor, mușchiului de vițel rosé și altor bunătăți la grătar, ne dovedește că preparatele tradiționale românești pot face casă bună cu bucatele atent alese, din bogata bucătărie internațională.



EVENIMENTE

Chiar dacă este un loc bun de răsfăț pentru gurmanzi, în orice moment al zilei, sau pentru turiștii străini ce își doresc o experiență culinară autentică, locația City Grill Covaci, poate surprinde și în momentele importante, care necesită organizarea unui eveniment.

Crama poate deveni un loc special, cochet și elegant, pentru oaspeții evenimentului, în straie de sărbătoare, cu voie bună, muzică și dans.

Restaurantul dispune de 3 zone:

- Restaurant - 120 locuri
- Cramă - 30 locuri
- Terasă - 70 locuri





city grill
BĂNEASA

din 2016

Șoseaua București-Ploiești , nr. 42 D, București



AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Situat la etajul 1 al centrului comercial, restaurantul oferă o atmosferă plăcută și primitoare, ideală atât pentru prânzuri rapide în timpul unei zile de cumpărături, cât și pentru cine relaxante.

Meniul include o varietate de preparate la grătar, inclusiv carne de vită, porc și pui, alături de diverse garnituri și salate. De asemenea, sunt disponibile și opțiuni pentru vegetarieni, cum ar fi crema de legume și salata de vinete. Deserturile sunt variate și delicioase, iar selecția de vinuri completează perfect experiența culinară.

Situat în nordul vibrant al capitalei, City Grill Băneasa este mai mult decât un simplu restaurant – este o destinație unde gusturile autentice, atmosfera primitoare și serviciile se îmbină pentru a oferi o experiență de neuitat.



LOCAȚII EVENIMENTE



CITY GRILL PRIMĂVERII

- 📍 Piața Aviatorilor, Bulevardul Primăverii 3, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific mâncare grătar & barbeque
- 👥 Capacitate
 - ♦ Grădina - 280 locuri
 - ♦ Restaurant parter - 90 locuri
 - ♦ Restaurant etaj - 50 locuri

📞 Contact - Cătălin Stoica
Mobil: 0733 512 675
Email: catalin.stoica@citygrill.ro



CITY GRILL COVACI

- 📍 Centrul Vechi, Strada Covaci 19, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific mâncare grătar & barbeque
- 👥 Capacitate
 - ♦ Restaurant - 120 locuri
 - ♦ Cramă - 30 locuri
 - ♦ Terasă - 70 locuri

📞 Contact - Georgiana Rizică
Mobil: 0724 628 535
Email: georgiana.gurgu@citygrill.ro



CARU' CU BERE

- 📍 Centrul Vechi, Strada Stavropoleos 5, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific tradițional cu meniuri boierești
- 👥 Capacitate
 - ♦ Salon - 350 locuri
 - ♦ Crama restaurantului - 150 locuri
 - ♦ Terasă - 250 locuri

📞 Contact - Irene Nicolae & Alice Badea
Mobil: 0730 022 021
Email: evenimente@carucubere.ro



HANU' BERARILOR CASA OPREA SOARE

- 📍 Centrul Vechi, Strada Poenaru Bordea 2, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific berărie gastronomică
- 👥 Capacitate
 - ♦ Restaurant parter - 100 de locuri cuprinde 3 saloane compartimentate
 - ♦ Restaurant etaj - 170 de locuri cuprinde 5 saloane compartimentate
 - ♦ Salon Oranjerie - 170 locuri
 - ♦ Terasă - 330 locuri

📞 Contact - Roxana Voicu
Mobil: 0723 600 386
Email: evenimente.hanuberarilor.soare@citygrill.ro



HANU' BERARILOR CASA ELENA LUPESCU

- 📍 Piața Iancului, Bulevardul Pache Protopopescu 51, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific berărie gastronomică
- 👥 Capacitate
 - ♦ Salonul Oglinzii - 44 locuri
 - ♦ Salonul Victoriei - 32 locuri
 - ♦ Salon România Mare - 18 locuri
 - ♦ Salon Carol al 2-lea - 40 locuri
 - ♦ Salon Elena Lupescu - 24 locuri
 - ♦ Salonul Berii - 22 locuri
 - ♦ Salonul Unirii - 22 locuri
 - ♦ Orangerie - 48 locuri
 - ♦ Terasă - 270 locuri

📞 Contact - Claudia Dondea
Mobil: 0799 556 760
Email: hanuberarilor.lupescu@citygrill.ro



HANU' BERARILOR URANUS

- 📍 Piața Regina Maria, Calea Rahovei 157A, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific berărie gastronomică
- 👥 Capacitate
 - ♦ Restaurant - până la 200 locuri în funcție de setup
 - ♦ Terasă - 200 locuri

📞 Contact - Daniel Constantinescu
Mobil: 0724 327 136
Email: evenimente.hanuberariloruranus@citygrill.ro



BUONGIORNO ITALIAN PRIMĂVERII

- 📍 Piața Aviatorilor, Strada Herăstrău 2, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific mâncare italiană
- 👥 Capacitate
 - ♦ La pergola - 40 locuri
 - ♦ Colosseum - 64 locuri
 - ♦ Salon di Trevi - 50 locuri
 - ♦ Club San Marco - 30 locuri
 - ♦ Terasa Primavera - 65 locuri

📞 Contact - Daniel Gheorghe
Mobil: 0762 449 334
Email: daniel.gheorghe@citygrill.ro



BUONGIORNO ITALIAN VICTORIEI

- 📍 Piața Victoriei, Bulevardul Lascăr Catargiu 56, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍷 Specific mâncare italiană
- 👥 Capacitate
 - ♦ Grădina - 96 locuri la mese
 - ♦ Orangerie - capacitate de - 132 locuri
 - ♦ Salon Roma (parter) - 20 locuri
 - ♦ Salon Veneția (parter) - 12 locuri
 - ♦ Salon Napoli (parter) - 12 locuri
 - ♦ Salon Toscana (etaj) - 20 locuri
 - ♦ Salon Verona (etaj) - 12 locuri
 - ♦ Salon Parma (etaj) - 12 locuri
 - ♦ Salon Amalfi - 24 individuale (terasă suspendată)
 - ♦ Pub - 20 locuri la mese / 40 tip cocktail

📞 Contact - Alexandru Rizică
Mobil: 0773 308 480
Email: alexandru.rizica@citygrill.ro

LOCAȚII EVENIMENTE



Pescăruș

RESTAURANT PESCĂRUȘ

- 📍 Parcul Herăstrău - Aleea Pescăruș 1, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍽️ Specific pescăresc și bucătărie portuară
- 👥 Capacitate
 - ♦ Salon Orangerie - 350 locuri
terasă acoperită în sezonul cald
 - ♦ Salon Orangerie no. 1&2 - 170 locuri
terasă acoperită în sezonul cald
 - ♦ Salon Orangerie no. 3 - 110 locuri
terasă acoperită în sezonul cald
 - ♦ Salon Pergola - 80 locuri
 - ♦ Salon Restaurant - 150 locuri

**Numărul de locuri se poate extinde pentru un set-up sitting & standing*

📞 Contact - Oana Șnel
Mobil: 0799 402 320
Email: evenimente@restaurantpescarus.ro



HANU' LUI
MANUC
RESTAURANT®

HANU' LUI MANUC

- 📍 Centrul Vechi, Str. Franceză 62, București
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍽️ Specific tradițional cu meniuri boierești
- 👥 Capacitate
 - ♦ Grădină - 700 locuri
 - ♦ Crama Hanului - 200 locuri
 - ♦ Salonul Voievodal - 90 locuri
 - ♦ Salonul Hanului - 60 locuri
 - ♦ Restaurant - 170 locuri
 - ♦ Cerdac - 40 locuri
 - ♦ Bistro Manuc - 60 locuri
 - ♦ Cerdac Bistro - 70 locuri

📞 Contact
Adriana Dinu - Mobil: 0739 188 599
Alina Serban - Mobil: 0732 731 805
Email: evenimente@hmrestaurant.ro



Zooma
EVENTS & MORE

ZOOMA PARADISUL VERDE

- 📍 Corbeanca, Aleea Paradisul Verde 6, Ostratu
- 🌳 Background natural excepțional (lac și pădure)
7 săli de evenimente, 2 foyere și 2 terase
Specific pentru evenimente private & corporate
- 👥 Capacitate
 - ♦ 7 săli - 1500 locuri
 - ♦ 2 terase - 150 locuri
 - ♦ Parcare - 400 locuri

📞 Contact
Mobil: 0756 986 986/ 0759 807 807
Email: zooma@citygrill.ro



city grill
CAZINO

CITY GRILL CAZINO

- 📍 Bulevardul Regina Elisabeta 4, Constanța
- 🏛️ Casă monument istoric
- 🍽️ Specific bistro
- 👥 Capacitate
 - ♦ Salonul Reginei - 64 locuri
 - ♦ Salonul Alb - 46 locuri
 - ♦ Salon Vip - 10 locuri
 - ♦ Terasa Priveste Marea - 206 locuri

📞 Contact - Andreea Stoica
Mobil: 0723 602 555
Email: cazino@citygrill.ro



Serviciul de livrare acoperă principalele zone din București și poate fi accesat atât prin intermediul site-urilor proprii cât și prin intermediul aplicațiilor de livrare, dar în special prin aplicația grupului OUT4FOOD.

Meniurile oferă o gamă variată de preparate tradiționale românești, grill-uri, salate, deserturi și băuturi. Fiecare restaurant din grup are propriile specialități disponibile pentru livrare, respectând specificul culinar al fiecăruia.

Ambalajele sunt concepute pentru a menține mâncarea caldă și proaspătă cât mai mult timp. Feedback-ul clienților este important, iar serviciile sunt mereu adaptate, în funcție de acesta pentru a îmbunătăți constant experiența de livrare.



City Grill Family este serviciul de mâncare la oală, care îți vinde timp liber, pentru ca tu să te poți bucura de familie și de celelalte activități, oferind preparate de înaltă calitate, cu același gust ca al celor preparate în casă.

Parte din portofoliul de servicii City Grill, divizia Family a venit în mod firesc, din nevoia bucureștenilor și a celor aflați în preajma Bucureștiului de a avea o masă caldă, sănătoasă, care să satisfacă gusturile întregii familii.

Mâncarea este preparată curat, fără E-uri și este proaspătă. Mâncarea la oală este preparată din ingrediente locale. Multe dintre rețete sunt cele pe care le știi deja de la locațiile City Grill.



HOTEL LA BOHÈME

OPREA SOARE

din 2022

Strada Poenaru Bordea, nr. 2, Sector 4, București

Reprezentând un simbol al confortului și bunului gust încă din anul 1914, clădirea obișnuia să fie reședința unuia dintre cei mai mari negustori ai perioadei, Oprea Soare. Acum, spațiul a luat forma perfectă pentru a te găzdui într-un cadru de poveste. În plus, la parterul casei, te așteaptă Restaurantul Hanu' Berarilor, în care bucătăria urbană și specificul tradițional românesc se regăsesc într-o armonie culinară perfectă.

Oferim o experiență fermecătoare, care îmbină gusturile moderne și autenticitatea Centrului Istoric.

Camerele și apartamentele sunt echipate la standarde de ultimă generație, aerisite, luminoase, locația centrală, facilitând deplasările în orice parte a Capitalei.



HOTEL LA BOHÈME

CORBEANCA

din 2024

Strada Primăverii 23, Ostratu

Clădire simplă și cochetă, La Bohème Corbeanca este amplasat la intrare în complexul "Paradisul Verde", într-o zonă linistită, la o distanță de 300 m de lacul Corbeanca și pădurea Tamași.

Aparthotelul dispune de 18 apartamente și studiouri moderne și complet utilate, menite să satisfacă atât nevoia celor ce caută un "acasă" pe termen mediu sau lung, dar și nevoia oaspeților ce doresc să viziteze, pentru un moment, Capitala.

Aflat la 6 km de aeroportul Henri Coandă, așezat într-o zonă rezidențială selectă, aparthotelul pune la dispoziția oaspeților săi parcare privată gratuită. În apropierea aparthotelului se află un supermarket, o brutărie artizanală, un complex cu săli pentru evenimente și un centru Spa cu dotări la cel mai înalt nivel.



AEROPORT HENRI COANDĂ

BUONGIORNO
ITALIAN



Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni

În agitația specifică aeroportului, ai ocazia să te oprești într-un loc unde timpul parcă încetinește. Fie că vrei să te relaxezi înainte de zbor sau ai nevoie de o gustare rapidă pentru drum, restaurantele noastre, Buongiorno Italian și City Grill, îți stau la dispoziție cu opțiuni delicioase pentru toate preferințele.

Buongiorno Italian îți oferă o incursiune în bucătăria mediteraneană, cu preparate inspirate din tradiția italiană. Fiecare fel de mâncare este o invitație la savoare, simplitate și prospețime, exact ca într-o trattoria autentică.

City Grill aduce gustul autentic al bucătăriei românești într-o variantă urbană, accesibilă și reconfortantă. De la ciorbe calde la preparate gătite "ca acasă", meniul te întâmpină cu arome familiare și porții generoase, perfecte pentru un moment de răgaz.



AEROPORT HENRI COANDĂ



Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni

Fie că ești în grabă spre poarta de îmbarcare sau ai câteva momente de răgaz înainte de zbor, în aeroport găsești opțiuni rapide, gustoase și de încredere pentru o pauză bine meritată.

Brioche Dorée, un colț de Franța chiar în aeroport, îți oferă gustări inspirate din boulangeriile pariziene: croissante proaspete, quiche-uri fine și deserturi delicate, perfecte pentru un moment de răsfăț.

La 5 to go găsești cafea bună, rapidă, accesibilă. Brandul românesc deja bine-cunoscut te așteaptă cu băuturi calde și gustări simple, perfecte pentru o pauză înainte de îmbarcare.





din 2021

Aubergine Aviatorilor

Strada Ioan Cantacuzino, nr. 8, Sector 1, București

Aubergine Centrul Vechi

Strada Smârdan, nr. 33, Sector 3, București

AMBIENT, SERVICII ȘI PRODUSE

Locații intime și liniștite, restaurantele Aubergine îmbină armonios aromele mediteraneene și egiptene pentru a crea o experiență culinară rafinată, perfectă pentru cei care caută un restaurant mediteranean autentic în București.

Echipa noastră de bucătari talentați, în frunte cu Chef Ronen, vă va surprinde cu o gamă largă de delicii culinare, pregătite cu cele mai proaspete ingrediente și cele mai inedite condimente, de la aperitive sofisticate și feluri principale delicioase până la deserturi spectaculoase, suntem aici pentru a vă bucura de o experiență culinară de neuitat.

Restaurantul Aubergine Aviatorilor este o oază culinară în inima orașului, specializat în evenimente private și corporate, astfel ca suntem bucuroși să vă oferim un mediu elegant și primitor pentru a celebra evenimentele speciale din viața dumneavoastră.





din 1999

Marty City

Strada Alexandru Vaida Voevod, nr. 53-55, Cluj-Napoca

Marty Eatery

Piața Unirii, nr. 14, Cluj-Napoca

Marty Muzeului

Piața Muzeului, nr. 2, Cluj-Napoca

Marty Sports & Grill

Strada Republicii, nr. 109, Cluj-Napoca

Marty Plaza

Calea Mănăstur, nr. 6, Cluj-Napoca

Marty Westside

Strada Avram Iancu, Florești



AMBIENT ȘI SERVICII

Atmosferă modernă, primitoare și o atenție constantă la nevoile fiecărui oaspete – acestea sunt valorile care definesc experiența culinară oferită de noi. Cu entuziasm, pasiune și un respect autentic pentru detalii, suntem într-o evoluție continuă, adaptându-ne pentru a răspunde gusturilor și așteptărilor celor care ne aleg.

La baza identității noastre stă ideea de diversitate în unitate – un principiu care reunește arome și influențe gastronomice din întreaga lume într-un meniu bogat, creativ și surprinzător.

Ospitalitatea este esențială pentru noi: suntem primitori, atenți și implicați. Promitem să fim mereu o companie plăcută, iar angajamentul nostru este să oferim, de fiecare dată, un serviciu impecabil, promptitudine și profesionalism în tot ceea ce facem. Fie că este vorba de o simplă cină, un prânz între colegi sau un eveniment special, ne dorim ca fiecare vizită să fie o experiență memorabilă.

Locația Marty Muzeului este ideală pentru grupuri de turiști, precum și pentru organizarea de evenimente corporate sau private. Restaurantul Marty Sports & Grill găzduiește evenimente corporate și private într-un cadru modern și prietenos, iar Marty City, cu terasa sa spectaculoasă de pe acoperișul mall-ului, este alegerea perfectă pentru evenimente corporate, petreceri private și seri tematice.



Zooma
EVENTS & MORE

din 2024

Aleea Paradisul Verde, nr. 6, Corbeanca

AMBIENT ȘI SERVICII

Locația noastră îmbină armonios eleganța urbană cu liniștea și frumusețea naturii, oferind un spațiu primitor pentru fiecare oaspete. Situat în cartierul Paradisul Verde, centrul de evenimente este o clădire impresionantă, amplasată într-un cadru natural de excepție: un lac, o pădure și un peisaj cu adevărat încântător.

La Zooma Events & More, flexibilitatea este esența conceptului nostru. Spațiul se transformă cu ușurință, de la un cadru elegant pentru evenimente corporate la un decor vibrant pentru evenimente sociale, adaptându-se perfect personalității fiecărui eveniment.

Găzduim cu succes o gamă variată de evenimente, printre care:
Evenimente Corporate – Traininguri, workshopuri, teambuildinguri, lansări de produse și cine festive
Congrese și Conferințe de mari dimensiuni – Summituri, forumuri, congrese
Evenimente Private – Nunți, botezuri, logodne, aniversări
Evenimente Artistice și Instituționale – Reprezentanțe diplomatice (ambasade, consulat), evenimente ale instituțiilor publice, târguri tematice și concerte



DOTĂRI

Complexul include 7 săli de evenimente, 2 foaiere spațioase, 2 terase cu vedere la lac și un lounge dedicat micului dejun. De asemenea, beneficiază de 3 bucătării profesionale, dotate la cele mai înalte standarde din industrie. Acestea deservesc cele 7 săli, având o capacitate totală de peste 1.500 de invitați.

Locațiile sunt complet echipate cu sisteme de sonorizare profesionale, control avansat al luminilor, cu software dedicat și setări personalizabile, ecrane LED de ultimă generație, ultra-wide, rezoluție 4K.



Șoseaua București-Ploiești, nr. 42 D, București

Situată în incinta Băneasa Shopping City, din București, cafeneaua Gloria Jean's Coffees te răsfășă cu specialități de cafea pregătite cu grijă, pentru ca fiecare ceașcă să fie o experiență extraordinară.

La Gloria Jean's Coffees te așteaptă mereu:

- cafea de cea mai înaltă calitate
- sandvișuri proaspete și delicioase
- servicii prietenoase într-o atmosferă relaxantă

Indiferent dacă vrei să savurezi o cafea perfectă sau să te bucuri de o gustare rapidă, Gloria Jean's Coffees este alegerea ideală pentru momentele tale de răsfăț.





PROGRAMUL DE FIDELIZARE OUT4FOOD

Cu OUT4FOOD te bucuri mai mult de ieșirile în oraș

Acumulezi 10% în restaurant și 10% prin platformele City Grill Delivery și City Grill Family din valoarea fiecărei note de plată, sub formă de puncte Out4Food, puncte pe care le poți utiliza ulterior în restaurant sau când plasezi comenzi noi. 1 punct = 1 leu

Rezervă rapid în toate restaurantele grupului

Găsește rapid cel mai apropiat restaurant din Grupul City Grill și îți setezi toate aspectele rezervării din câteva mișcări.

Vouchere și premii surpriză

Te bucuri de vouchere personalizate, la livrare, în restaurant sau la pachet, concepute pe baza preferințelor tale. Lasă-ne să te surprindem de ziua ta sau în alte ocazii. Tot ce trebuie să faci este să ne dai acordul în profilul tău.

Comandă și plătește direct din aplicație

Plătești direct de pe mobil, câștigi timp, eviți erorile și ai parte de o interacțiune mai relaxată și plăcută cu chelnerul.

Poți comanda direct din aplicație în orice locație a grupului.



FUNDAȚIA CITY GRILL

Fundația City Grill sprijină proiecte umanitare, sociale, educaționale, culturale și de mediu, dezvoltând programe pentru comunitate și sustenabilitate.

Educație pentru viitor

Promovăm accesul la educație pentru copiii din medii defavorizate și susținem învățământul dual în HoReCa. Investim în viitorul lor, stimulând creativitatea și dezvoltarea personală.

Voluntariat și strângere de fonduri

Încurajăm implicarea socială și voluntariatul, colectăm fonduri pentru proiecte sociale și medicale și sprijinim cauze diverse prin donații și parteneriate.

Împreună pentru comunitate

Derulăm proiecte umanitare pentru integrarea persoanelor cu nevoi speciale și sprijinim familiile defavorizate, oferind șanse egale și promovând dezvoltarea durabilă.

Dezvoltare profesională în HoReCa

Facilităm formarea și recalificarea personalului, promovăm educația continuă și mobilitatea tinerilor, susținând cariere de succes în domeniu.

Finanțare pentru tinerii din HoReCa

Oferim burse și sprijin financiar pentru tinerii talentați, susținem studii și cercetări inovative în țară și în străinătate.

Sustenabilitate și mediu

Promovăm educația ecologică, combatem risipa alimentară și susținem proiecte pentru un mediu curat și un viitor responsabil.



CONTACT LOCAȚII



CARU' CU BERE
Adresă: Strada Stavropoleos 5, București
Telefon: 0726 282 373
www.carucubere.ro



HANU' LUI MANUC RESTAURANT
Adresă: Str. Franceză 62, București
Telefon: 0730 188 653
www.hanumanurestaurant.ro



PESCĂRUȘ RESTAURANT
Adresă: Aleea Pescăruș 1, București
Telefon: 0731 330 034
www.restaurantpescarus.ro



HANU' BERARILOR - CASA OPREA SOARE
Adresă: Strada Poenaru Bordea 2, București
Telefon: 0729 400 800
www.hanuberarilor.ro



HANU' BERARILOR - CASA ELENA LUPESCU
Adresă: Bulevardul Pache Protopopescu 51, București
Telefon: 0725 008 005
www.hanuberarilor.ro



HANU' BERARILOR - URANUS
Adresă: Calea Rahovei 157A, București
Telefon: 0736 007 005
www.hanuberarilor.ro



BUONGIORNO ITALIAN - VICTORIEI
Adresă: Bulevardul Lascăr Catargiu 56, București
Telefon: 0722 446 766
www.buongiornoitalian.ro



BUONGIORNO ITALIAN - PRIMĂVERII
Adresă: Strada Herăstrău 2, București
Telefon: 0734 406 107
www.buongiornoitalian.ro



BUONGIORNO ITALIAN - BĂNEASA
Adresă: Băneasa Shopping City - Șoseaua București-Ploiești 42, București
Telefon: 0731 496 659
www.buongiornoitalian.ro



BUONGIORNO ITALIAN - Aeroport OTOPENI
Adresă: Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni
Telefon: 0721 283 614
www.buongiornoitalian.ro



CITY GRILL - PRIMĂVERII
Adresă: Bulevardul Primăverii 3, București
Telefon: 0726 626 262
www.citygrill.ro



CITY GRILL - COVACI
Adresă: Strada Covaci 19, București
Telefon: 0727 626 262
www.citygrill.ro



CITY GRILL - BĂNEASA
Adresă: Băneasa Shopping City - Șoseaua București-Ploiești 42, București
Telefon: 0799 105 542
www.citygrill.ro



CITY GRILL - Aeroport OTOPENI
Adresă: Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni
Telefon: 0733 062 344
www.citygrill.ro



CITY GRILL - CAZINO
Adresă: Bulevardul Regina Elisabeta 4, Constanța
Telefon: 0731 358 909
www.citygrill.ro



CITY GRILL DELIVERY
www.delivery.citygrill.ro
Telefon: 021 9955



CITY GRILL FAMILY
www.family.citygrill.ro
Telefon: 021 9955



HOTEL LA BOHÈME - CASA OPREA SOARE
Adresă: Strada Poenaru Bordea 2, București
Telefon: 0722 666 617
www.hotellaboheme.ro



HOTEL LA BOHÈME - CORBEANCA
Adresă: Strada Primăverii 23, Ostratu
Telefon: 0791 900 009
www.hotellaboheme.ro



OUT4FOOD
Telefon: 021 9955
www.out4food.ro



AUBERGINE Centrul Vechi
Adresă: Strada Smârdan 33, București
Telefon: 021 313 7548
www.aubergine-restaurant.ro



AUBERGINE Aviatorilor
Str. Ioan Cantacuzino, nr.8, Aviatorilor, Bucharest
Telefon: 0771 358 661
www.aubergine-restaurant.ro



ZOOMA EVENTS & MORE
Adresă: Aleea Paradisul Verde 6, Ostratu
Telefon: 0756 986 986
www.zoomaparisulverde.ro



MARTY RESTAURANTS
www.martyrestaurants.ro



BRIOCHE DORÉE - Aeroport OTOPENI
Adresă: Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni



5 TO GO - Aeroport OTOPENI
Adresă: Calea Bucureștilor, nr. 224 E, Otopeni



GLORIA JEAN'S - BĂNEASA Shopping City
Adresă: Șoseaua București-Ploiești 42, București

