

Concert special de 8 Martie- Maria Buza si Taraful George Patrascu

Locul desfasurarii: Teatrul Elisabeta

Organizator: Teatrul Elisabeta

De 8 martie sarbatorim femeia cu cea care ne molipseste de fiecare data cu dinamismul si voia sa buna. Cum, inca nu ati ghicit? Este vorba despre Maria Buza o femeie cu un charm captivant, voce inconfundabila si voioase molipsitoare. Cum puteam sa dedicam o seara intreaga femeii, mamelor, iubitelor, prietenelor fara cea care ne molipseste cu optimismul ei si cu buna sa dispozitie? Tocmai de aceea va asteptam sa petreceti o seara minunata in compania unei voci de exceptie, insotita de acordurile unice ale talentatilor instrumentisti. Maria Buza este renumita atat pentru recitalurile ei inspirate din muzica populara si lautareasca din folclorul vechilor Bucuresti (de la inceputurile secolului XX), precum si pentru talentul actoricesc de exceptie, artista laudandu-se cu un portofoliu impresionant de roluri de comedie, atat pe scenele teatrului romanesc cat si in cadrul diverselor emisiuni televizate cunoscute. Interpretand atat melodii clasice inspirate din repertoriul marilor artisti ai secolului trecut (Ex: Maria Tanase, Gil Dobrica etc.) cat si originale, Maria Buza va va incanta auzul si va intretine o atmosfera de petrecere in cadrul concertului sustinut marti, 8 februarie, la Restaurant Elisabeta. Am pregatit special pentru voi trei meniuri dintre cele mai savuroase, concepute sa incante si cele mai pretentioase preferinte. Pachetu Dinner& a Show: intrare concert Maria Buza si un meniu la alegere din cele 3 variante de mai jos. Meniu 1 Antreu Carpaccio de somon uscat cu zmeura Carpaccio de sfecla cu vita uscata Foie gras cu dulceata de capa Piept de rata aromatizat Frigarui de camembert cu strugure Fel principal- la alegere Piept de rata cu para aromata sau Papiote de curcan cu cartofi mov si zmeura sau File de ton pe pat de mazare sau Medalion de porc cu piure de sfecla rosie Desert Moelleux au chocolat 330 ml Apa plata/ Minerala 200 ml Vin Rosu/ Roze Meniu 2 (ovo lacto veg cu peste) Antreu Tartar de somon cu hrean Andive cu gorgonzola si nuci caramelizate Salata de crab cu avocado si Wasabi Frigarui de Roquefort cu strugure Crevete cu unt negru si icre de lamaie Carpaccio de sfecla rosie Ton rosu in crusta de susan Fel principal- la alegere File de somon in crusta de mustar Dijon sau File de ton pe pat de mazare Desert Moelleux au chocolat 330 ml Apa plata/ Minerala 200 ml Vin Alb Meniu 3 (ovo lacto veg) Antreu Avocado umplut cu gorgonzola si nuci Terina de mozzarella cu strugure in mantie de cascaval Quiche cu spanac, ricotta si oua de prepelita Salata de cruditati cu rodii Carpaccio de cruditati cu Vinaigrette de fructe de padure Rulada de zucchini cu ciuperci de padure Frigarui de camembert cu strugure Fel principal Vanata umpluta cu legume si mozzarella Tagliatele cu sos pesto Salata rucola cu rosii cherry Desert Moelleux au chocolat 330 ml Apa plata/ Minerala 200 ml Vin Alb * Rezervarea trebuia achitata in 48 de ore din momentul realizarii rezarvarii * Varianta meniului va fi comunicata in momentul efectuarii platii.

Rez&Info: 0727 703 703

Despre ASOCIATIA CULTURALA TEATRUL INDEPENDENT ELISABETA

Teatrul Elisabeta este un loc special în care se îmbină actul artistic, cu divertismentul și socializarea. Este un loc în care arta nu este o experiență pasivă, în care spectatorul este participant, vrea să se implice și să împărtășească cu cei din jur ceea ce trăiește și simte. Este un loc în care se formează și se consolidează o comunitate – comunitatea celor care vor să experimenteze arta și divertismentul de calitate.

Confirmare pana la data: 8 March 2016

Participare: Taxa de participare

Otilia Fotache - PR Manager

otilia.fotache@teatrul-elisabeta.ro

0733104178

ASOCIATIA CULTURALA TEATRUL INDEPENDENT ELISABETA

Program

Ofera detalii despre programul de desfășurare a evenimentului.

Locul desfășurării:

Teatrul Elisabeta Bulevardul Elisabeta 45