

Avem plăcerea să vă oferim:

- Event Manager dedicat petrecerii
- Scaune și mese decorate cu huse și funde - gratuit
- Mise en place (servete și fete de masa) - gratuit
- Bucatar Șef dedicat evenimentului dumneavoastră
- Testarea meniului gratuit (2 persoane) după semnarea contractului
- Serviciu Hostessing pentru toată durata evenimentului
- Masa din partea casei după ieșirea la biserică, pentru proaspetții însurății și pentru nași

Pentru acest eveniment important din viața dumneavoastră, vă punem la dispoziție Muzeul Berii cu o capacitate maximă de 140 locuri

Pentru toate evenimentele organizate în zilele de sâmbătă, numărul minim de invitați este de 100

Pentru toate evenimentele organizate în zilele de duminică, numărul minim de invitați este de 70

Nu există taxe ascunse pentru serviciile și produsele aduse de client (taxă DJ sau formație, taxă pentru decorațiuni), nu se percepe chirie

Pretul variantei finale va fi UNIC de 275 lei / meniu / persoană, ce va include 4 feluri de mâncare și un pachet de băuturi nelimitat cu diverse tipuri de băuturi alcoolice, nonalcoolice, soft drinks, long drinks și cafea. Pretul nu include și serviciile de 25 lei / pers.

Pentru detalii suplimentare și vizionări, vă rugăm contactați:

Andrada Ciubotariu:

0730 022 021

andrada.ciubotariu@citygrill.ro



Caru' cu bere

www.carucubere.ro
www.citygrill.ro



Caru' cu bere

Nuntă-n Car

Legenda spune că nunțile la Caru' cu bere ar ține 3 zile și 3 nopți. N-o fi chiar așa, dar cu siguranță veți trăi o noapte de neuitat, în care voi umple paharele fără măsură, ca să puteți uda merindele cele multe și felurite.

Tot ce își doresc domniile voastre la numai

275 lei:

4 feluri de bucate și băutura din belșug



Cele 4 feluri de mâncare și pachetul de băuturi nelimitate la prețul unic de 275 lei.

FELUL 1. Aperitiv

Puteți alege 8 produse din lista de mai jos pentru a vă alcătui aperitivul dorit:

- Roșii cherry umplute cu cremă de brânză
- Rulou de șuncă Praga umplut cu salată de crudități din morcov, mar și maioneză
- Ardei roșu umplut cu pasta de brânză
- Dobos românesc din felii de cașcaval și șuncă Praga
- Cașcaval afumat
- Măsline negre feliate
- Legume proaspete: roșii, castraveți, ardei gras
- Cartine servite cu icre de păstrav
- Cartine servite cu somon afumat
- Cartine servite cu brânză Brie
- Prosciutto cu pepene galben
- Ciuperci proaspete umplute cu legume gratinate
- Cosuleț din roșie umplut cu salată de vinete și cubulețe de ceapă
- Selecție de brânzeturi românești: telemea de vacă, telemea de capră, caș, brânză de burduf și brânză de bivoliță
- Pastramă de curcan
- Pastramă de rată
- Pastramă de vacuță
- Andive servite cu piept de pui și maioneză Babic
- Somon afumat servit cu crema de brânză Fetta
- Pastrav afumat
- Ghiudem feliat
- Frigarui asortate cu roșii cherry și mozzarella

FELUL 2. Pește

Puteți alege unul din produsele de mai jos împreună cu o garnitură:

- File de șalau pane
- Doradă pregătită la cuptor sau gratar
- Păstrav românesc pregătit la cuptor sau la gratar
- Somon sălbatic la cuptor
- Crap românesc pregătit în tigăie
- Spanac servit cu brânză nobilă
- Legume la cuptor
- Cartofi natur
- Buchetiera de legume
- Orez sârbesc fiert la abur cu legume asortate
- Legume sose

FELUL 3. Sarmale

- Sarmale în foi de varză (4 buc) cu mămăliguță, ardei iute, smântână și șuncușiță afumată trasă la tigăie sau
- Sarmale în foi de viță (5 buc) cu mămăliguță, ardei iute, smântână și șuncușiță afumată trasă la tigăie sau
- Sarmale mixte: în foi de varză (2 buc) și în foi de viță (3 buc) cu mămăliguță, ardei iute, smântână și șuncușiță afumată trasă la tigăie.

FELUL 4. Friptură

Se pot alege 2 produse servite cu o garnitură și o salată:

- Pulpe de pui dezosate la gratar
- Piept de pui la gratar
- Piept de curcan la gratar
- Frigarui de pui cu legume
- Ceafa de porc la gratar
- File de porc la gratar
- 2 mici Caru' cu Bere - rețeta casei
- Frigarui asortate din piept de pui, file de porc și mușchiuleț de vacuță
- Carnați de oaie la gratar
- Piure de cartofi
- Cartofi țărănești serviti cu costița afumată și ceapa roșie
- Orez sârbesc fiert la abur cu legume asortate
- Legume la cuptor
- Cartofi cu rozmarin - rețeta bucatarului
- Cartof copt întreg servit cu sos de smântână
- Salată de roșii proaspete cu brânză telemea rasă
- Salată asortată din legume proaspete: roșii, castraveți și salată verde
- Salată de varză albă
- Salată de varză murată
- Salată de murături asortate

Pentru fiecare variantă de meniu aleasă vom oferi din partea casei și:

- Fructe asortate pentru fiecare masă
- Alune și covrigel
- Pâinea casei feliată - nelimitat

Pachet de băuturi nelimitate pe toată perioada evenimentului:

Puteți alege un sortiment de vin alb și unul de vin roșu din vinurile enumerate, pe care să le servim pe durata evenimentului dumneavoastră:

Vinul casei alb sau roșu Casa Vrancea servit la carafă de Il Jidvei Fetească Regală
Beciul Domnesc Sauvignon Blanc
Beciul Domnesc Cabernet Sauvignon
Merlot Conu' Alecu
Sauvignon Blanc Conu' Alecu
Francușă de Cotnari
Tămâioasă Românească de Cotnari

Vin Spumant
Whisky J&B Rare sau Johnnie Walker
Gin Gordon's
Martini Alb, Roșu, Dry
Campari
Vodka Finlandia

Berea casei - rețeta casei
Bere fără alcool
Palinca
Campari orange
Whisky Coke

Tuica
Metaxa 7 stele
Gin Tonic
Vodka Tonic

Apă minerală / plată Borsec 0.75 ml
Produse Prigat
Produse Pepsi
Limonadă cu / fără miere

Cafea americană (filtru)
Espresso cu / fără cofeină
Cappuccino cu spumă de lapte / friscă
Ceai infuzie diverse arome