

*De-i petrecere
Sau din placere...
Mergi la Car...
Că-i legendar.*



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

Petrecem de la 1879

Evenimentul vostru este și al nostru.



Petrecem de la 1879 ca la carte și ne place să ne implicăm până la cel mai mic detaliu astfel încât,
evenimentul tău să fie
unul despre care-și amintesc toți
participanții ca fiind
cel mai tare.

Echipa noastră
abia așteaptă să te cunoască



detalii



...meniuri cu 3 feluri de mâncare și tort inclus,
începând de la 270 lei/
persoană



....pachete de băuturi
începând de la
60 lei/ persoană.



Bucătari Chef dedicat evenimentului

Event manager și serviciu de hostessing
pe toată durata evenimentului.

Aranjamente de sală
(fețe de masă, huse scaune, șervete).

Meniuri și numere pentru fiecare masă.

Vin spumant Rhein la
primirea oaspeților și la tort.

Capacitate

Restaurant: aproximativ 350 locuri

Muzeul Berii: aproximativ 100 locuri



details



Degustarea unui meniu
ales, după semnarea
contractului.



Voucher cadou pentru o cină
romantică a mirilor, valabil 1 an de
la data organizării evenimentului
în valoare de 500 lei.

Serviciile de personal de 10% nu sunt incluse în meniul final,
urmând a se achita cash la finalul evenimentului.

Pentru un serviciu excelent, recomandăm un procent de 12%.

details

Pentru momentele artistice sau alte servicii, vă putem recomanda unul dintre colaboratorii noștri:

- Dansuri populare
- Dansuri de societate și sportive
- Taraf românesc / taraf românesc și voce
 - Cvartet de coarde
 - DJ
 - Cabină foto



Meniu Gourmet

by Chef Bejenaru

- 270 lei -



Petrecem de la 1879



Fructe

Snacks-uri asortate

Pâine pregătită în casă

***pentru fiecare masă.**

**poza este cu titlu de prezentare*



Gustare

Ton roșu în mantie de susan ușor prăjit

Ou de prepeliță voioasă și cremă de avocado delicioasă

Ruladă din piept de curcan cu legume în crustă de unt cu parmezan și sos de smântână, cu tartar de castraveți bine murați

Vafe dolofane cu spanac, mousse fin de brânză și salsa din legume proaspete

Verrine umplută cu salată de vinete proaspete, coapte pe jar

Roșii cherry

Bacon crispy și valeriană

Roast beef în crustă de piper

*poza este cu titlu de prezentare



Pește

Rulou din file de pastrav umplut cu ciuperci de pădure

Sferă din orez gratinată cu parmezan

Legume proaspete în straturi

Jeleu fin din ardei copt cu boabe de muștar

Mix de salată



Friptură

Mușchiuleț de porc copt

Ruladă din piept de curcan gratinată cu spanac

Rösti din cartofi

Legume coapte aromatizate cu unt și usturoi

Sos de unt cu hrean

Mix de salată

**poza este cu titlu de prezentare*



Tort festiv

*poza este cu titlu de prezentare




Caru' cu bere®
SUB LICENTA

Petrecem de la 1879

Meniu Finess

by Chef Bejenaru

- 330 lei -



Petrecem de la 1879



Fructe
Snacks-uri asortate
Pâine pregătită în casă

*pentru fiecare masă.

**poza este cu titlu de prezentare*



Gustare

Piept de rață afumat cu marmeladă savuroasă din suc proaspăt de portocală

Mușchiuleț de porc cu dovlecel copt și biscuite din parmezan

Quiche cu ciuperci și roast beef

Choux umplut cu salată de vinete și bacon crispy

Vafă dolofană din spanac, cu mousse fin de brânză

și tartar de legume proaspete

*poza este cu titlu de prezentare



Pește

Şalău de captură aromatizat cu citrice

Creveți Black Tiger

Risotto viguros cu spanac

Sparanghel cu sos de unt

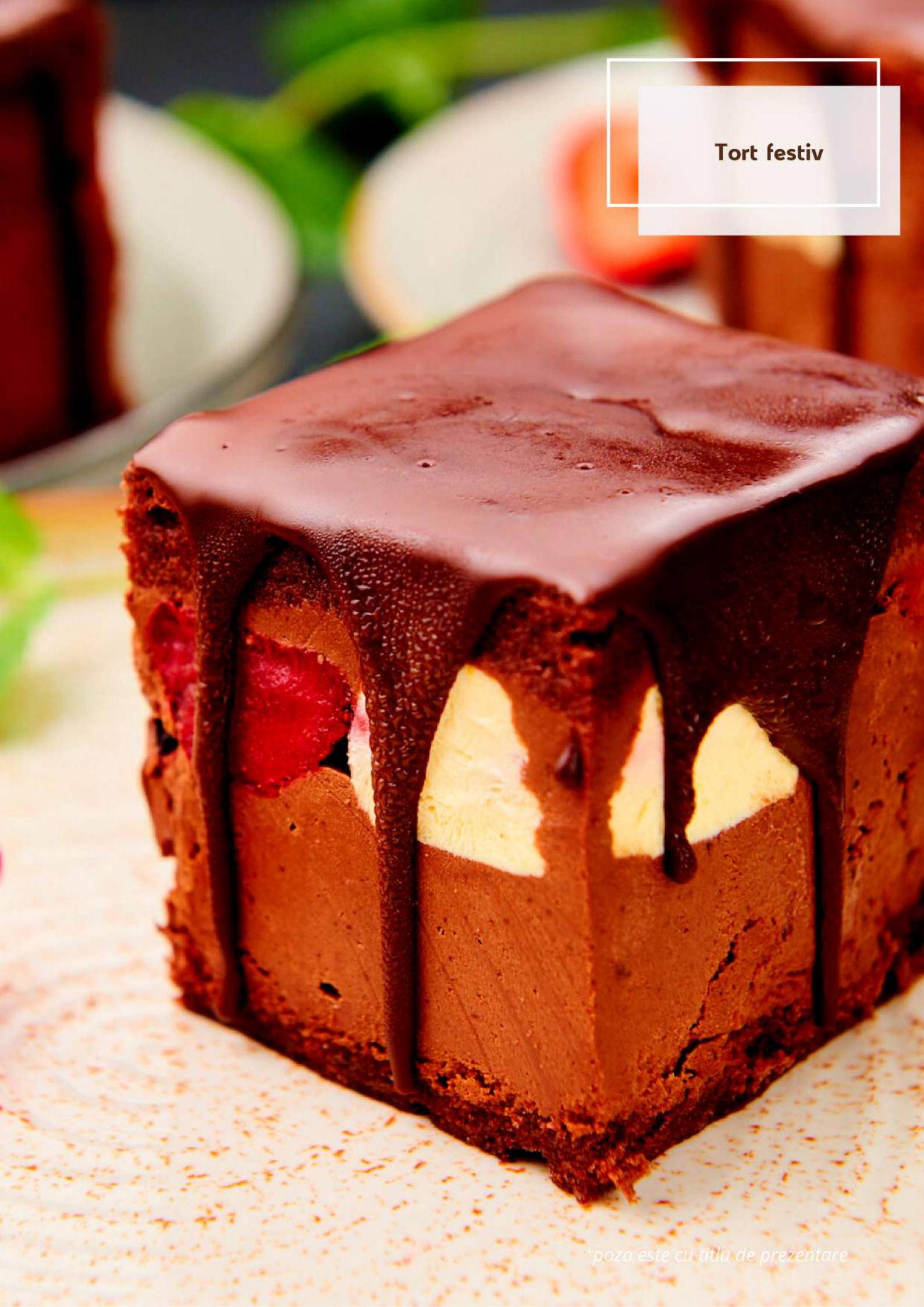
Sos din creveți și lime

Mix de vlăstari

*poza este cu titlu de prezentare

Friptură

Antricot de cerb aromatizat cu cimbru proaspăt
Ficat de rață copt
Quiche cu ciuperci și brânzeturi fine
Piure de cartofi cu boabe de muștar
Mazăre sautée aromatizată cu rozmarin
Reducție de vin roșu și merișoare de pădure

A close-up photograph of a chocolate cake. The cake has a thick layer of dark chocolate frosting on top. Inside the cake, there are several red cherries and dollops of white cream. The cake is placed on a light-colored surface.

Tort festiv

*poza este cu titlu de prezentare



Petrecem de la 1879

Meniu Royal

by Chef Bejenaru

- 360 lei -



Petrecem de la 1879



Fructe

Snacks-uri asortate

Pâine pregătită în casă

***pentru fiecare masă.**



**poza este cu titlu de prezentare*

Gustare

Terină din pulpă de porc presată domol la rece,
aromatizată cu hrean și jeleu fin din ardei copt

Quiche cu legume și Bocconcini răsfățate cu Pesto din busuioc fresh

Chutney de legume

Piept de rață afumat cu marmeladă savuroasă din suc proaspăt
de portocală și ardei iute

Ton roșu în crustă de susan ușor prăjit

Ou de prepeliță

Icre de somon

Cremă de avocado delicioasă

Vafe cu spanac, mousse fin de brânză, salsa din legume proaspete

Ruladă din piept de curcan cu legume în crustă de parmezan

Sos de smântână cu castraveți murați și tarhon

Choux savuros umplut cu salată de vinete proaspete și bacon crispy



Pește

Pralină din somon atent gătit, aromatizat cu lime
File de dorada regală cu dulceață de ardei
Tagliatelle din legume fresh cu bavette, unt și busuioc
Risotto cremos cu brânză maturată
Sos fin din unt și lime



*poza este cu titlu de prezentare

Sorbetto din lime și vodka



*poza este cu titlu de prezentare



Friptură

- Muschiulet de vită învelit în prosciutto**
- Pulpă de rață confiată**
- Ştrudel cu varză roşie**
- Legume gratinate cu caş bine afumat**
- Reducţie de vin roşu cu vişine**
- Mix de salată**

*poza este cu titlu de prezentare

Tort festiv



*poza este cu titlu de prezentare



Petrecem de la 1879

Variante de torturi festive

Tortul este inclus în prețul meniului.

Puteți alege un sortiment din următoarele:

Îmbrăcate în mantie de marțipan - 120 g/ portie

**Apoteoză - Mousse de ciocolată amăruie,
crème brûlée, portocale și fructe de pădure**

**Finetti - Mousse de ciocolată albă și neagră,
crocantină, fructe de pădure și blat de nucă**

**Caterina - blat alb și blat praline noisette,
sirop de zmeură, mousse alb și fructe de padure**

Fără mantie de parțipan - 140g/ porție

**Tortul casei - Mousse de ciocolată amăruie și mousse de vanilie,
cu blat pandișpan de cacao, însiropat**

**Tort Joffre cu vișine - Mousse de ciocolată amăruie,
vișine confiate în alcool, cu blat pandișpan de cacao, însiropat**

Tort cu lime și ciocolată albă belgiană

Tort cu ciocolată amăruie belgiană și zmeură





La cerere putem pregăti

Selectie de amuse-bouche la sosire 15 lei / persoană

Candy bar - 30 lei / persoană

Mini - prăjituri cu cremă de fistic

Mini - prăjituri cu fructe de pădure

Mini - choux

Tiramisu

Cupcakes

Mini - cannoli

Panna cotta zmeură/ mango

Mini - amandină

Mini - pavlova

Mini - tarte cu fructe

Mousse de ciocolată și mango / ciocolată și zmeură / iaurt și zmeură

Mousse de caramel / ciocolată neagră

Mini - eclere

Trois chocolats

Cake - pops

Muffins cu ciocolată



- Comanda minimă este pentru 30 de persoane și se poate face cu minimum 5 zile înaintea evenimentului.
- Cantitatea minimă pe care o putem pregăti este de 10 bucăți/ sortiment.
- Se pot alege 5 sortimente de prăjituri pentru comenzi mai mari de 30 de persoane și 7 sortimente de prăjituri pentru comenzi mai mari de 50 de persoane.



Pachet
BĂUTURI
+ nelimitat

NON-ALCOOLIC

60 LEI / PERSOANĂ

Cocktail Sweet Ginger

Cocktail Green Apple

Bere Ursus fără alcool

Bere Ursus Cooler

Limonadă cu miere, mentă și apă plată/ minerală

Citronadă cu miere și apă plată/ minerală

Pepsi Pepsi, Mirinda 7 Up, Evervess apă tonică

Prigat diverse arome

- portocale, pere, căpșună-banană, kiwi, piersici -

Espresso cu/ fără cafeină

Cafea Americană

Cappuccino cu spumă de lapte

Ceai Julius Meinl BIO

Apă plată și minerală



ALCOOLIC

105 LEI/ PERSOANĂ

Whisky Bourbon & Tennessee Jack Daniel 's

Whisky Johnnie Walker Red Label

Vodka Smirnoff Red

Bailey's Irish Cream

.

Campari Orange

Gin Tonic

Vodka Orange

Whiskey & Coke

Aperol Spritz

Hugo

.

Cinzano Bianco/ Rosso

Campari

Gin Gordon's London Dry

.

Fetească Neagră, Domeniile Sâmbureşti (sec)

Chardonnay, Domeniile Sâmbureşti (sec)

Rosé, Domeniile Sâmbureşti (sec)

.

Vin spumant Rhein Extra

.

Bere - Ursus Premium draught

.

Tuică de prune Bran

Palincă de prune Bran

Vişinată Bran

.

Samaro lichior nuci verzi

Jagermeister





Pentru o diferență de 25 lei/ persoană, putem înlocui vinurile din pachetul alcoolic standard, cu următoarele:

Fetească Neagră, Liliac, Lechință (sec)

Fetească Regală, Liliac, Lechință (sec)

Rosé, Pinot Noir, Liliac Lechință (sec)



Te-ai decis?

Atunci contactează-ne:

Alice Badea & Irene Nicolae
Events Manager



Email: evenimente@carucubere.ro

Mobile: (+4) 0730 022 021

www.carucubere.ro

