

OFERTA NUNTA



Caru' cu bere®



Avem placerea sa va oferim:

- Meniuri personalizate ◦
- Bucatar sef dedicat evenimentului dumneavoastra ◦
- Event manager si serviciu de hostessing pe toata durata evenimentului ◦
- Aranjamente de sala (fete de masa, huse, servete) ◦
- Meniuri pentru fiecare masa ◦

Meniu “Brancovenesc”

200 lei/ persoana

❖ **Aperitiv**

Pastrama de vacuta aromata cu hrean, file de porc copt, macaron cu mousse de somon, somon Gravlax, batog de butter fish, rulada de pui cu ciuperci și legume, Blue cheese si Brie asezonate cu nuca si struguri, chiftelute de curcan cu susan, legume proaspete si masline Kalamata

❖ **Peste**

Filé de pastrav aromat cu ierburi, pregatit la cuptor si servit cu sos de lamaie si broccoli cu morcovi glacées

❖ **Friptura**

Pulpa de pui si muschiulet de porc servite cu cartofi copti cu cascaval
Salata asortata

❖ **Tort**

Tortul casei - tortul copilariei

Meniu “Micul Paris”

210 lei/ persoana

❖ **Aperitiv**

Terina de mistret si fructe confiate, pastrama de vacuta, parfait din ficat de rata, salata de icre de crap, tartar de somon, batog de butter fish, salata cu pui si legume in stil asiatic, frigaruiie cu branza Brie si Emmentaler asortate cu nuci si struguri, masline Kalamata

❖ **Peste**

Filé de dorada cu sos Velouté si servit cu orez cu legume

❖ **Friptura**

Piept de curcan si rulada din muschiulet de porc pregatite la cuptor, servite cu sos de ciuperci si cartofi copti cu rozmarin
Salata de ardei copti

❖ **Tort**

Tortul casei - tortul copilariei

Meniu Interbelic

290 lei/ persoana

❖ **Aperitiv**

Terina de branzeturi fine frantuzesti cu alune si fructe confiate, imbracata in sunca de curcan, rilette de rata, prosciutto crudo cu pepene galben, canapé cu salata de icre de stiuca, salata de cruditati cu piept de pui, ou de prepelita cu crema de avocado si rosie uscata, bouchées cu ciuperci, terina de peste

❖ **Peste**

Filé de spigola servit cu orez salbatic si sos citron

❖ **Friptura**

Antricot de vita cu sos de ciuperci de padure, cu garnitura de cartofi Lyonnaise si broccoli

❖ **Tort**

Tort Joffre cu visine

Meniu Contemporan

320 lei/ persoana

❖ Aperitiv

Tartar de somon afumat, salata de batog cu portocale, terina de curcan cu fistic in bacon, roast beef cu sos de busuioc, pastrama de rata cu caramel de portocala, mousse de avocado cu ou de prepelita si rosie cherry, salata de telina cu creveti, branzeturi fine- Chevre, Camembert, Emmentaler cu nuca si struguri, legume proaspete

❖ Peste

Filé de spigola in sos de vin cu rosii cherry servit cu legume asortate la gratar

❖ Friptura

Antricot de vita cu sos de ciuperci salbatice servit cu broccoli si morcovi glacées
Mix de salata cu dressing

❖ Tort

Tort Joffre cu visine

The background of the image is a close-up of white, textured fabric, possibly a bedsheet or pillowcase, with soft folds and shadows. The fabric has a fine, ribbed texture. The text is centered on the fabric.

PACHETE

BAUTURI

Pachet nelimitat bauturi non-alcoolice

35 lei/persoana

- Produse Pepsi: Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess (apa tonica)
- Prigat portocale, pere, capsuna- banana, kiwi, piersici
- Limonada cu miere, menta si apa plata/ minerala
- Citronada cu miere si apa plata/ minerala
- Apa plata si minerala
- Espresso
- Espresso fara cofeina
- Cafea Americana
- Cappuccino cu spuma de lapte



Pachet nelimitat bauturi alcoolice

55 lei/ persoana

- Tuica de prune Bran
- Palinca de prune Bran
- Vinul casei alb, rosu si rosé
- Berea casei draught
- Vin spumant Rhein Extra
- Gin Gordon's
- Gin Tonic
- Whisky J&B Rare
- Whisky Johnnie Walker Red Label
- Campari
- Campari Orange
- Cinzano Bianco/ Rosso



*** Pentru alegerea celor doua pachete de bauturi (alcoolice si non-alcoolice), oferim un discount de 15%, pretul pachetului complet fiind de 76,5 lei/ persoana.**

La alegerea pachetului complet de bauturi, puteti adauga cate un sortiment fiecare tip de vin imbuteliat din lista de mai jos, pentru suma de 20 lei/ persoana, in plus:

❖ **Vin imbuteliat alb:**

- Sauvignon Blanc, Purcari
- Chardonnay, Corcova
- Feteasca Regala, Liliac
- Caloian Rhein, Riesling, Oprisor
- Tarla 101, Lechinta Transilvania

❖ **Vin imbuteliat rosu:**

- Cabernet Sauvignon, Purcari
- Floare de Luna, Feteasca Neagra, The Iconic Estate
- Feteasca Neagra, Domeniile Samburesti
- Caloian, Feteasca Neagra, Oprisor
- Negru de Dragasani, Negrini

❖ **Vin imbuteliat rosé:**

- Rose, Purcari
- Caloian, Rose, Oprisor
- Rose, Corcova
- Premium, Budureasca



*** Puteti alege un sortiment de vin alb, unul rosu si unul rosé.**

In functie de data aleasa, va putem transmite care sunt costurile consumatiei minime.

Pentru evenimentul dumneavoastră vă punem la dispoziție:

- Restaurant: aproximativ 350 locuri
- Crama restaurantului, Muzeul Berii: aproximativ 100 locuri

Pentru momentele artistice, va putem recomanda unul din colaboratorii nostri:

- Dansuri populare
- Dansuri de societate si sportive
- Taraf romanesc / taraf romanesc si voce
- Cvartet de coarde
- DJ



Te-ai decis?

Atunci contacteaza-ne:

**Cristina Oprea
Bianca Goghez
Event Manager**

E-mail: evenimente@carucubere.ro

Mobile: (+4) 0730 022 021

www.carucubere.ro

MULTUMIM

