

**Nuntă
la
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 scaune, servete)** ◦
- **Meniuri pentru fiecare masa** ◦



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Variante meniuri



BIERIA CARU' BIETEA ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

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



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

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, frigaruii 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



Caru' cu bere
SUB LICENȚĂ

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

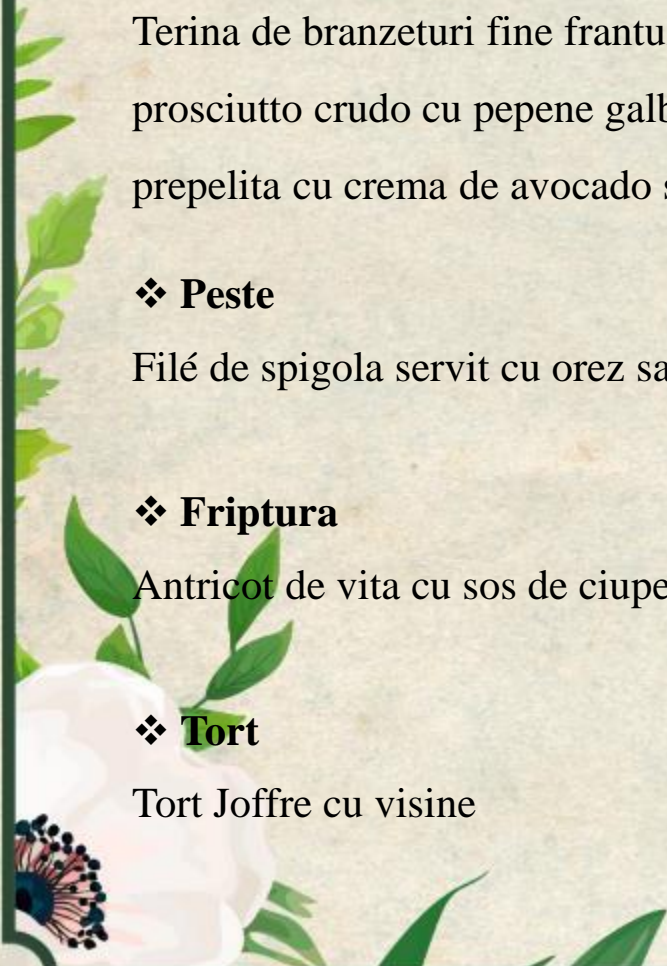
Filé de spigola servit cu orez salbatic si sos citron

❖ 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



Pachete bauturi



BIERIA CARU' BIUTICA ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

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



PIBRIA CARU' BERE SA ROMANIA
1879
Caru' cu bere[®]
SUB LICENȚĂ

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.**



BEERIA CARU' CU BERE SAU ORIORELA
1879
Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



La alegerea pachetului complet de bauturi, puteti adauga cate un sortiment din vinurile 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 si intervalul orar alese, va putem transmite care sunt costurile consumatiei minime.

La cerere, contra cost, putem organiza si candy bar.

Pentru evenimentul dumneavoastra 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:**

**Cristina Oprea
Bianca Goghez**

Events Manager

E-mail: evenimente@carucubere.ro

Mobile: (+4) 0730 022 021

www.carucubere.ro

