



## Ofertă Meniu Nuntă



**Caru' cu bere®**  
SUB LICENȚĂ

*Petrecem de la 1879*







## Gustare

Ton roșu în mantie de susan ușor prajit  
Ou de prepeliță voiasă 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

## Pește

Rulou din file de păstrăv umplut cu ciuperci de pădure  
Sferă din orez gratinată cu parmesan  
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

Tort festiv  
Fructe proaspete  
Snacks-uri asortate  
Pâine pregătită în casă



\*pozele sunt 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 parmesan  
 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

## Pește

Șalau 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

## 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

Tort festiv  
 Fructe proaspete  
 Snacks-uri asortate  
 Pâine pregătită în casă





## Gustare

Terină din pulpă de porc presată domol la rece, aromatizată cu hrean și jeleu fin din ardei copt  
 Quiche cu legume și Bocconcini rasfățate 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 parmesan  
 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 doradă 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

## Friptură

Mușchiuleț de vită învelit în prosciutto  
 Pulpă de rață confiată  
 Strudel cu varză roșie  
 Legume gratinate cu caș bine afumat  
 Reducție de vin roșu cu vișine  
 Mix de salată

Tort festiv  
 Fructe proaspete  
 Snacks-uri asortate  
 Pâine pregătită în casă



# Varianțe de torturi festive

Tortul este inclus în prețul meniului.  
Puteți alege un sortiment din următoarele:

## Îmbrăcate în mantie de marțipan – 120 g/ portie

Apoteoza

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 pădure

## Fără mantie de marțipan – 140 g/ portie

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



*\*pozele sunt cu titlu de prezentare*



# Băuturi



## Băuturi alcoolice – 130 /pers

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 Sâmburești (sec)  
Chardonnay Domeniile Sâmburești (sec)  
Rosé Domeniile Sâmburești (sec)

Bere Ursus Premium draught

Țuică de prune Bran  
Palincă de prune Bran  
Vișinată Bran

Samaro lichior de nuci verzi  
Jagermeister

## Băuturi non-alcoolice – 80 lei/pers

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,  
căpsuni-banane, kiwi, piersici)

Espresso cu/fără cofeină  
Cafea Americană  
Cappuccino cu spumă de lapte  
Ceai Julius Meinl BIO

Apă plată și minerală



*\*pozele sunt cu titlu de prezentare*



## Beneficii incluse

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului
- Serviciu de hostessing pe toată durata evenimentului
- Bucătărie proprie și bucătari profesioniști
- Meniuri personalizate în funcție de preferințele și dietele invitaților sau în funcție de bugetul alocat evenimentului
- Degustarea meniului după semnarea contractului
- Aranjamente, meniuri și numere pentru fiecare masă
- Vin spumant la întâmpinarea invitaților și la servirea tortului
- Voucher cadou pentru o cină romantică, în valoare de 500 lei, valabil 12 luni

## Informații suplimentare

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului și pentru servicii excelente recomandăm 10-12% din valoarea meniurilor
- În cazul în care doriți să înlocuiți mobilierul sau vesela disponibilă, în locație, cu unele închiriate, se vor adăuga costuri suplimentare pentru logistică și vă rugăm să solicitați lista pentru acestea
- Consilierii noștri vă pot pune la dispoziție o listă de colaboratori și pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor, etc.)
- Prețurile sunt valabile timp de 30 de zile de la data primirii ofertei și conțin TVA
- Confirmarea meniului ales se face cu 5 zile înaintea evenimentului



**Caru' cu bere®**

## Contact

- 👤 Alice Badea / Irene Nicolae
- ☎ 40 730 022 021
- ✉ [evenimente@carucubere.ro](mailto:evenimente@carucubere.ro)
- 📍 Strada Stavropoleos, nr. 5, Sector 1, București