



Ofertă Meniu Individual



BEREA CASEI. REȚETĂ ORIGINALĂ.
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Petrecem de la 1879

Aperitiv

Galantină din mușchiuleț de porc cu legume
Piept de curcan marinat și copt în unt
Cubuleț din somon marinat în fresh de citrice și ușor prăjit
Verrine cu salată de vinete, roșii și bacon crispy
Sferă din brânză de burduf în Panko
Jeleu fin de ceapă roșie
Choux crocant cu tartar de legume
Pâine pregătită în casă

Pește

Filé de păstrăv marinat cu muștar Dijon, lime și usturoi, pregătit în manta de mălai, servit cu morcovi și broccoli îmbăiate cu unt, și mămăligă coaptă pe grătar

Friptură

Rulou din piept de pui în crustă de semințe și parmesan
Coastă de porc confiată și glasată în sos de bere
Sos de piper
Cartofi și morcovi copti aromatizați cu ierburi provensale și usturoi,
piure de cartofi cu boabe de muștar
Salată de ardei copti

Desert

Tort de beza cu cremă fină de mascarpone și fructe



Aperitiv

Piept de rață afumat cu marmeladă savuroasă de portocale
 Mușchiuleț de porc cu dovlecel copt și cracker de parmezan
 Quiche cu mix de ciuperci și roast beef
 Choux crocant umplut cu salată de vinete și bacon crispy
 Vafă dolofană din spanac cu mousse fin de brânză și tartar de legume proaspete
 Rulou din piept de pui în crustă de semințe și parmesan
 Pâine pregătită în casă

Pește

Somon îmbăiat în sos de citrice
 Legume dichisite cu busuioc proaspăt
 Orez basmati cu parmezan
 Dulceață de roșii proaspete

Friptură

Pulpă de rață coaptă la foc domol
 Mușchiuleț de vită
 Ștrudel savuros cu varză roșie
 Millefeuille din cartofi coțiți, tartar de sfeclă și sos de vin roșu cu vișine

Desert

Prăjitură Pavlova
Bezea crocantă, cremă fină de mascarpone și sos de fructe de pădure



Aperitiv

Rilette de rață în panko cu piure de mere
 Terină de pui cu ardei copt
 Sashimi din ton roșu ușor prăjit
 Icre de somon și lime
 Guacamole
 Quiche cu brânzeturi alese și roast beef
 Mușchiuleț de porc afumat și cracker de parmezan
 Pâine pregătită în casă

Pește

Filé de spigola aseasonat cu rădăcinoase ușor picante
 Tartar din legume aromate cu unt și busuioc proaspăt
 Risotto cu hribi de pădure
 Sos de capere cu smântână și mix de salată

Friptură

Mușchiuleț de porc pudrat cu ierburi aromatice
 Antricot de vită copt, glasat în unt și cimbrisor proaspăt
 Cartofi Dauphinoise, legume coapte aromate cu usturoi, spumă de unt cu hrean
 Salată asortată

Desert

Tort de ciocolată și fructe de pădure





BEREA CĂSEI. REȚETA ORIGINALĂ. 1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Petrecem de la 1879



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

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
- 📍 Strada Stavropoleos, nr. 5, Sector 1, București