



BIERIA CASEI. TRADITIA CRISTOALA.
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ



Ofertă Meniu Crăciun

BUFET



Petrecem de la 1879

Un loc autentic în inima Bucureștiului



Cumetrii și petreceri prind viață la Caru' cu bere, cu muzici vechi și noi, dansatori de-ai noștri și de peste mări și țări.

Un loc mai plin de veselie și voie bună cu greu vei găsi! Se spune că încă din vremurile lui Moș Ghiță, care întâmpina oaspeții cu felinarul în mână, cei ce treceau pragul nostru abia se lăsau duși acasă.

Și nu e de mirare – hangițele și hangiii noștri muncesc cu drag ca tu să te simți ca un adevărat rege.

Așadar, ori de câte ori ai prilej de petrecere, nu sta pe gânduri: poftește la Caru' cu bere!

**Preturile ofertelor nu contin TVA*



Meniu Bucurie în farfurie - 257 lei fără TVA / pers



Bufet rece

Răcitură tradițională - piftie de porc și curcan, cu cremă de hrean
Afumături felurite și brânzeturi dichisite din zona Branului
Tartine unse cu cremă de jumări, boia afumată și cepșoară
Salată din icre de crap cu măsline și salată din icre de știuca servite cu crutoane de lipie
Rulou de țelină umplut cu salată de boeuf
Oua umplute, sos de smântână cu tarhon și castraveți murați
Salată de vinete proaspete, ardei copti și verdețuri
Fasole făcăluită aromatizată cu cimbrisor și ceapă caramelizată
Paté de casă aromat cu coniac, cimbrisor, stafide și mini-cornichon
Mini tartă cu brânză de capră, roșii uscate și busuioc
Crostini cu pastă de pește
Legume proaspete
Pâine de casă

Desert

Placinte cu brânză dulce și stafide
Măr copt cu nuci și miere
Ștrudel cu mere și sos de caramel ușor sărat
Cozonac de casă cu ciocolată
Cornulețe fragede cu magiun de prune
Prăjitură Joffre cu vișine
Salată de fructe cu miere

Bufet cald

Ciolan de porc copt la foc domol
Piept de porc glasat în sos de bere brună cu boabe de muștar
Garnița Bunicilor păstrată ca altădată în untură
Cotlet de porc aromatizat cu unt, cimbrisor și usturoi copt
Pulpă de curcan glasată cu dulceață de ceapă roșie
Filé de somon glasat în compot de ardei copt și verdețuri
Coaste de porc caramelizate
Cârnați de porc afumați
Cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi
Chiftelute din legume
Salată orientală
Varză acra calită
Mămăliguță
Broccoli și conopidă blanșate, îmbăiate în sos de unt și usturoi
Tartar de sfeclă coaptă, cu miere și muștar franțuzesc
Murături de iarnă asortate
Salată de ardei copti

** ofertele de bufet sunt valabile pentru un minim de 40 de persoane.*



Meniu Festin de iarnă - 262 lei fără TVA / pers



Bufet rece

Cârnați la bardă, Babic, pastramă de porc cu mirodenii uscate, șuncuță țărănească cu boia de ardei dulce, jumări, șorici de porc, tobă, slăninuță afumată
Caș proaspăt afumat cu lemn de fag, brânză de burduf, telemea de vacă proaspătă, brânză maturată de Praid Caprese cu roșii cherry și busuioc proaspăt
Vafe cu spanac netezite cu cremă fină de brânză și somon ușor prăjit, cu caviar de somon
Mini tarte cu guacamole
Brioșe cu cremă de brânză și roșii confiate
Salată de țelină cu păstrăv copt, verdețuri și rodie
Tartine tradiționale cu pâine de casă și zacuscă, fasole frecată cu ierburile aromatice și ceapă deshidratată, salată de icre de crap
Ruladă de pui cu legume
Canapé cu avocado și ou de prepeliță
Cremă de năut cu semințe de tot felul și crutoane de lipie
Bărcuțe din andive cu salată Caesar
Salată de legume proaspete
Pâine de casă

Desert

Verrine din beza cu crema de mascarpone și fructe
Tort mousse de ciocolată și fructe de pădure
Găluște cu prune și sos de vanilie
Cozonac de casă cu ciocolată
Chec
Fructe

Bufet cald

Celebrul nostru Ciolan de porc
Coaste de porc marinate în bere brună, cu muștar franțuzesc
Cârnați vienezii cu cașcaval
Pulpe de rață pregătite la cuptor
Filé de păstrăv proaspăt, prăjit în crustă de mălai, cu verdețuri și lime
Ruladă din șuncă de porc caramelizată la cuptor
Pulpe de pui grătărite
Cartofi zdrobiți și broccoli gratinat cu cașcaval afumat cu lemn de fag
Tartă cu praz caramelizat și ciuperci
Mămăliguță
Varză acră călită
Orez cu legume
Salată de ardei copti
Salată coleslaw
Salată de sfeclă roșie cu măr și hrean

Dulceață de roșii proaspete cu busuioc
Sos de smântână cu tarhon și castraveți murați
Salsa de legume proaspete

** ofertele de bufet sunt valabile pentru un minim de 40 de persoane.*



Meniu Spiritul Crăciunului - 280 lei fără TVA / pers



Bufet rece

Afumături și brânzeturi românești felurite și dichisite
Guacamole în coșuleț de parmezan
Gravlax din somon aromatizat cu citrice și ou de prepeliță
Salată de fasole roșie cu țelină și morcov
Sos din ardei copt cu boabe de muștar și verdețuri
Mini tarte cu salată de vinete proaspete, zacuscă făcută în casă și fasole batută cu cimbrisor și ceapă caramelizată
Brânzeturi fine: Camembert, Emmentaler, Cheddar, Gorgonzola, dulceață de smochine, migdale, alune de pădure, fructe proaspete și confiate (struguri albi și roșii, mere, pere, caise confiate), baghetă rustică, grisine și covrigei
Gougères cu cremă de brânză, somon afumat și icre negre; gougères cu cremă de brânză și prosciutto
Salsa de legume proaspete și verdețuri
Pâine de casă

Desert

Cheesecake San Sebastian
Tort de bezea cu mascarpone și fructe
Mini prajituri Joffre cu visine în alcool
Tartă cu ciocolată albă, fistic și zmeură
Cheesecake San Sebastian
Salată cu fructe și miere

Bufet cald

Ciolan de vițel de lapte confiat
Piept de rață umplut cu măr aromatizat cu scorțișoară
Mușchiuleț de porc copt, glasat cu unt alintat cu verdețuri
Pastetă din pui cu caise confiate
Somon glazurat
Coastă de porc confiată și glasată în sos de bere
Mușchi de vită și piept de curcan în mantie de bacon
Ratatouille de legume
Cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi
Orez sârbesc ușor picant
Piure de cartofi cu ciuperci
Murături de iarnă
Salată cu rucola, roșii cherry și reducție de oțet balsamic
Salată de varză albă
Salată de sfeclă roșie coaptă cu hrean

Sos de smântână cu tarhon și castraveți murați
Sos de piper
Reducție de vin roșu cu fructe de pădure

** ofertele de bufet sunt valabile pentru un minim de 40 de persoane.*



Servicii Extra



- **Pachete personalizate de băuturi**
- **Meniuri pentru mese**
- **Primire tradițională** cu tapas românești (slănină, jumări, ceapă, tartine unse cu pastă de jumări) țuică fiartă și vin fiert
- **Purceluș de lapte** la cuptor cu cartofi copti aromați cu cimbru și usturoi și murături asortate
- **Tematici evenimente**
 - Shoteria
 - Crăciun Regal
 - Seară Românească
 - Nostalgia
 - Ani '80 Retro
 - Hollywood Glam
- Pentru **momente artistice sau alte servicii** vă putem recomanda unul din colaboratorii noștri:
 - Dansuri tradiționale românești/ Dansuri de societate și sportive
 - Taraf românesc/ Concerte de colinde
 - DJ & Karaoke/ Video Booth 360°
 - Cabină foto
 - Bar de băuturi fierbinți (vin și cidru)/ Chef's Moment
 - Tort de shot-uri organizat de prietenii noștri de la Shoteria
 - Fântână de ciocolată și bar de fructe
 - Candy bar/ Degustare & prezentare de vinuri românești cu sommelier
 - Degustare de bere

** ofertele de mai sus sunt contra cost, va rugam, solicitați oferta.*





Beneficii incluse

- Consiliere specializată pentru organizarea evenimentului
- Vin spumant la intampinare pentru fiecare invitat
- 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

Informații suplimentare

- Serviciile pentru personal nu sunt incluse în prețul meniului, iar pentru servicii excelente recomandăm un procent de 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. Înlocuirea mobilierului / veselei se poate face doar pentru o rezervare în exclusivitate - mai multe detalii în funcție de caz.
- Consilierii noștri vă pot pune la dispoziție o listă de colaboratori și pentru alte tipuri de servicii (foto-video, entertainment, sonorizare, aranjamente, decor, etc.)
- Meniurile și prețurile acestora mai pot suferi modificări, în funcție de creșterea costurilor materiilor prime, însă vom reconfirma prețul final, cu câteva zile înainte de eveniment.
- **Preturile nu contin 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 3, București