

**Nuntă  
la  
Caru' cu bere**



## *Avem placerea sa va oferim:*

- **Meniuri cu 3 feluri de mancare si tort inclus, incepand de la 270 lei/ persoana.**
- **Pachete de bauturi incepand de la 46 lei/ persoana.**
- **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 si numere pentru fiecare masa.**
- **Degustare a unui meniu ales, dupa semnarea contractului.**
- **Vin spumant Rhein la primirea oaspetilor si la tort.**
- **10% din valoarea meniului sub forma de puncte discount in contul dumneavoastra Out4 food, valabile in cadrul restaurantelor Grupului City Grill, timp de 1 an de la data organizarii evenimentului.**
- **Gift card pentru o cina romantica a mirilor, valabil 1 an de la data organizarii evenimentului.**
- **Serviciile de personal de 10% nu sunt incluse in meniul final, urmand a se achita cash la finalul evenimentului. Pentru un serviciu excelent recomandam un procent de 12%.**



PIBRIA CARU' BERE SA SCAUNUT  
1879  
**Caru' cu bere®**  
SUB LICENȚĂ



# Variante meniuri



PIBETA CARU' BERE SA  
1879

**Caru' cu bere®**

SUB LICENȚĂ

## *Meniu Gourmet 270 lei/ persoana*

❖ **Fructe, snacks-uri asortate si paine pregatita in casa, pentru fiecare masa.**

### ❖ **Gustare**

Ton rosu in mantie de susan usor prajit, ou de prepelita voioasa si crema de avocado delicioasa; rulada din piept de curcan cu legume in crusta de unt cu parmezan si sos de smantana, cu tartar de castraveti bine murati; vafe dolofane cu spanac, mousse fin de branza si salsa din legume proaspete; verrine umpluta cu salata de vinete proaspete, coapte pe jar, rosii cherry, bacon crispy si valeriana; roast beef in crusta de piper

### ❖ **Peste**

Rulou din file de pastrav umplut cu ciuperci de padure; sfera din orez gratinata cu parmezan; legume proaspete in straturi; jeleu fin din ardei copt cu boabe de mustar; mix de salata

### ❖ **Friptura**

Muschiulet de porc copt; rulada din piept de curcan gratinat cu spanac; rösti din cartofi; legume coapte aromatizate cu unt si usturoi; sos de unt cu hrean; mix de salata

### ❖ **Tort festiv**



**Caru' cu bere®**  
SUB LICENȚĂ

## *Meniu Finesse 330 lei/ persoana*

❖ **Fructe, snacks-uri asortate si paine pregatita in casa, pentru fiecare masa.**

❖ **Gustare**

Piept de rata afumat cu marmelada savuroasa din suc proaspat de portocala; muschiulet de porc cu dovlecel copt si biscuite din parmezan; quiche cu ciuperci si roast beef; choux umplut cu salata de vinete si bacon crispy; vafa dolofana din spanac, cu mousse fin de branza si tartar de legume proaspete

❖ **Peste**

Salau de captura aromatizat cu citrice; creveti Black Tiger; risotto viguros cu spanac; sparanghel cu sos de unt; sos din creveti si lime; mix de vlastari

❖ **Friptura**

Antricot de cerb aromatizat cu cimbru proaspat; ficat de rata copt; quiche cu ciuperci si branzeturi fine; piure de cartofi cu boabe de mustar; mazare sautée aromatizata cu rozmarin; reductie de vin rosu si merisoare de padure

❖ **Tort festiv**



**Caru' cu bere®**  
SUB LICENȚĂ

## *Meniu Royal 360 lei/ persoana*

❖ **Fructe, snacks-uri asortate si paine pregatita in casa, pentru fiecare masa.**

### ❖ **Gustare**

Terina din pulpa de porc presata domol la rece, aromatizata cu hrean si jeleu fin din ardei copt; quiche cu legume si Bocconcini rasfatate cu pesto de busuioc fresh, chutney de legume; piept de rata afumat cu marmelada savuroasă din suc proaspat de portocala si ardei iute; ton rosu in crusta de susan usor prajit, ou de prepelita, icre de somon, crema de avocado delicioasa; vafe cu spanac, mousse fin de branza, salsa din legume proaspete; rulada din piept de curcan cu legume in crusta de parmezan, sos de smantana cu castraveti murati si tarhon; choux savuros umplut cu salata de vinete proaspete coapte pe jar și bacon crispy

### ❖ **Peste**

Pralina din somon atent gatit, aromatizat cu lime; file de dorada regala cu dulceata de ardei; tagliatelle din legume fresh cu bavette, unt si busuioc; risotto cremos cu branza maturata; sos fin din unt si lime

### ❖ **Sorbetto din lime si vodka**

### ❖ **Friptura**

Muschiulet de vita invelit in prosciutto; pulpa de rata confiata; strudel cu varza rosie; legume gratinate cu cas bine afumat; reductie de vin rosu cu visine; mix de salata

### ❖ **Tort festiv**

## *Varianțe de torturi festive*

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

- ❖ **Apoteoza** - se poate îmbrăca cu martipan *120g/ portie*  
*Mousse de ciocolata amaruie, crème brulee, portocale și fructe de pădure*
- ❖ **Finetti** - se poate îmbrăca cu martipan *120g/ portie*  
*Mousse de ciocolata alba și neagra, crocantina, fructe de pădure și blat de nuca*
- ❖ **Caterina** - se poate îmbrăca cu martipan *120g/ portie*  
*Blat alb și blat praline noisette, sirop de zmeura, mousse alb și fructe de pădure*
- ❖ **Tortul casei** - nu se poate îmbrăca cu martipan *140g/ portie*  
*Mousse de ciocolata amaruie și mousse de vanilie, cu blat pandispan de cacao, insiropat*
- ❖ **Tort Joffre cu visine** - nu se poate îmbrăca cu martipan *140g/ portie*  
*Mousse de ciocolata amaruie, visine confiate în alcool, cu blat pandispan de cacao, insiropat*
- ❖ **Tort cu lime și ciocolata alba belgiana** *140g/ portie*
- ❖ **Tort cu ciocolata amaruie belgiana și zmeura** *140g/ portie*



## *La cerere, putem pregati:*

❖ *Selectie de amuse- bouchela sosire*

*12 lei/ persoana*

❖ *Candy bar*

*25 lei/ persoana*

### **Sortimente de prajituri**

Mini- prajituri crema de fistic  
Mini- prajituri fructe de padure  
Mini- choux  
Tiramisu  
Cupcakes  
Mini- cannoli  
Panna cotta zmeura  
Panna cotta mango  
Mini- amandine  
Mini- pavlova

Mini- tarte cu fructe  
Mousse de ciocolata si mango  
Mousse de ciocolata si zmeura  
Mousse de iaurt si zmeura  
Mousse de caramel  
Mousse de ciocolata neagra  
Mini- eclere  
Trois chocolats  
Cake- pops  
Muffins cu ciocolata

- **Comanda minima este pentru 30 de persoane si se poate face cu minimum 5 zile inaintea evenimentului.**
- **Cantitatea minima pe care o putem pregati este de 10 bucati/ sortiment.**
- **Se pot alege 5 sortimente de prajituri pentru comenzile mai mari de 30 de persoane si 7 sortimente de prajituri pentru comenzile mai mari de 50 de persoane.**



# Pachete bauturi



PIBRIA CARU' BEREI ORIGINALĂ  
1879

**Caru' cu bere®**

SUB LICENȚĂ

# Pachet nelimitat bauturi non-alcoolice

46 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
- Ceai Julius Meinl BIO
- Ceai românesc
- Bere fără alcool: Ursus Premium, Ursus Cooler



# Pachet nelimitat bauturi alcoolice

82 lei/ persoana

## Vin spumant Rhein Extra, la primire si la tort

- **Bauturi traditionale romanesti**

- Tuica de prune Bran
- Palinca de pruna Bran
- Visinata Bran

- **Vin:**

- Feteasca Neagra, Domeniile Samburesti (sec)
- Chardonnay, Domeniile Samburesti (sec)
- Rosé, Domeniile Samburesti (sec)

- **Bere:**

- Berea casei Caru' cu bere draught
- Ursus Premium draught

- **Aperitive:**

- Cinzano Bianco/ Rosso
- Campari

- **Gin:** Gordon's London Dry



- **Vodka:** Absolut

- **Whisky:**

- Johnnie Walker Red Label
- Jack Daniel's

- **Lichior:** Bailey's Irish Cream

- **Long drinks & Cocktail:**

- Campari Orange
- Gin Tonic
- Vodka Orange
- Whiskey&Coke
- Aperol Spritz
- Hugo

- **Lichior:** Bailey's Irish Cream

- **Digestive:**

- Samaro lichior nuci verzi
- Jagermeister

**Pentru o diferenta de 25 lei/ persoana, putem inlocui  
vinurile din pachetul alcoolic standard, cu urmatoarele:**

- Feteasca Neagra, Liliac, Lechinta (sec)
- Feteasca Regala, Liliac, Lechinta (sec)
- Rosé, Pinot Noir, Liliac Lechinta (sec)



**Caru' cu bere®**  
SUB LICENȚĂ



### **Pentru evenimentul dumneavoastră vă punem la dispoziție:**

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

### **Pentru momentele artistice sau alte servicii, va putem recomanda unul din colaboratorii nostri:**

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

**Te-ai decis?  
Atunci contacteaza:**

**Cristina Oprea  
Bianca Goghez**

Events Manager

E-mail: [evenimente@carucubere.ro](mailto:evenimente@carucubere.ro)

Mobile: (+4) 0730 022 021

[www.carucubere.ro](http://www.carucubere.ro)

