



Meniuri speciale evenimente

*- servire farfurie
individuale*

Special events menu

- individual portion



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



BIERIA CASEI, BEUTITA ORIGINALA, 1879
Caru' cu bere
SUB LICENȚĂ



BIERIA CASEI, BEUTITA ORIGINALA, 1879
Caru' cu bere
SUB LICENȚĂ



7 zile din 7, dedicati evenimentelor de succes!

**Nunti, botezuri, cumetrii, chefuri, insufletite de muzici vechi sau noi,
dantuitori de pe la noi si de peste mari si tari!**

**Un loc mai vesel si mai plin de viata nici ca vei mai gasi! Traditia
povesteste ca inca din vremurile in care vestitul Mos Ghita intampina el insusi
oaspetii cu nelipsitu-i felinar, cei ce ne calcau pragul, mai ca nu mai voiau sa
plece.**



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Meniu „Lipscani“

135 lei/ persoana

„Lipscani“ Menu

135 lei/ person



BIERIA CARU' BIUTICA ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Aperitiv

Chiftelute de curcan aromate cu tarhon; rulada din piept de pui cu stafide; jambon afumat; salata de vinete cu rosii; salata de cruditati cu alune caju; salata de icre de crap; mousse de somon cu cream cheese; telemea de vaca; cascaval afumat; legume proaspete; masline Kalamata

Paine de casa (o portie servita la 3 persoane)

Peste

File de pastrav cu sos de lamaie si legume ratatouille

Friptura

Cotlet de porc servit cu garnitura de cartofi copti aromati cu rozmarin

Salata de varza alba

Desert

Tortul casei - tortul copilariei



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Starter

Turkey meatballs with tarragon; chicken breast rolls with golden raisins; smoked ham; fresh eggplant dip with tomatoes; apple, carrot, celery and mayonnaise salad with cashew nuts; carp roe salad; smoked salmon with cream cheese mousse; Romanian “Telemea” cheese; smoked Romanian “Cascaval” cheese; fresh vegetables; Kalamata olives

„On the day” homemade bread (served for 3 people)

First course

Trout fillet with lemon sauce and vegetables Ratatouille

Second course

Grilled pork cutlet with oven baked potatoes with rosemary

White cabbage salad

Dessert

Childhood cake



Meniu „Stavropoleos“

145 lei/ persoana

„Stavropoleos“ Menu

145 lei/ person



BIEREA CARU' CU BERE ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Aperitiv

Rulada din piept de pui cu fructe confiate; pastrama de vita cu ierburi; mousse de somon; tartine cu icre de crap; salata de cruditati cu alune caju; quiche cu spanac si branza Feta; mini-frigarui cu rosii cherry, mozzarella si sos pesto; cascaval afumat; masline Kalamata; legume proaspete

Paine de casa (o portie servita la 3 persoane)

Peste

File de pastrav cu sos citron si legume ratatouille

Friptura

Muschiulet de porc cu sos de ciuperci si cartofi la cuptor cu cascaval

Salata de varza alba

Desert

Tarta cu branza pregatita in casa



Starter

Chicken breast rolls with candied fruits; herb crusted veal pastrami; salmon mousse; carp roe salad tartine; apple, carrot, celery and mayonnaise salad with cashew nuts; spinach and Feta quiche; cherry tomatoes, mozzarella and pesto mini skewers; smoked Romanian “Cascaval” cheese; Kalamata olives; fresh vegetables

„On the day” homemade bread (served for 3 people)

First course

Trout fillet with lemon sauce and vegetables Ratatouille

Second course

*Pork tenderloin with mushroom sauce and whole baked potatoes with Romanian “Cascaval” cheese
White cabbage salad*

Dessert

Homemade cheesecake



Meniu „Gambrinus“

165 lei/ persoana

„Gambrinus“ Menu

165 lei/ person



BIERIA CARU' CU BERE ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Aperitiv

Piept de rata afumat cu rucola si dulceata de portocale; terina de curcan cu legume; Gouda si Cheddar (rosie) cu nuca si struguri; mini- frigarui caprese; mousse de ton; salata cu pui in stil Asiatic; tartine cu avocado si ou de prepelita

Paine de casa (o portie servita la 3 persoane)

Peste

File de dorada la gratar cu sos citron servit cu legume asortate la gratar

Friptura

Muschiulet de porc, piept de curcan la cuptor servite cu sos Velouté cu ciuperci si cartofi copti aromati cu rozmarin

Salata asortata

Desert

Tortul casei - tortul copilariei



Starter

Smoked duck breast with arugula and orange marmalade; turkey and vegetables terrine; Gouda and (red) Cheddar with walnuts and grapes; caprese mini-skewers; tuna mousse; Asian-style chicken salad; avocado tartine with quail egg

„On the day” homemade bread (served for 3 people)

First course

Grilled sea bream fillet seasoned with citron sauce and grilled vegetables


Second course

Oven roast pork tenderloin and turkey breast seasoned with mushroom Velouté sauce and whole backed potatoes with rosemary

Mixed salad

Dessert

Childhood cake



Meniu „Zigfried“

178 lei/ persoana

„Zigfried“ Menu

178 lei/ person



BIEREA CARU' CU BERE ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Aperitiv

Piept de rata afumat cu dulceata de afine; terina de curcan cu legume; chiftelute traditionale; jambon de porc afumat; salata de vinete cu rosii; rulou de dovlecei cu crema de branza; mini-frigarui cu rosii cherry, mozzarella si sos pesto; somon afumat; mousse de ton; branza Camembert si Cheddar; masline Kalamata

Paine de casa (o portie servita la 3 persoane)

Peste

File de dorada la gratar cu sos de portocala servit cu legume asortate la gratar

Friptura

Muschiulet de porc, piept de curcan la cuptor servite cu sos alb si cartofi la cuptor cu cascaval

Salata asortata

Desert

Tarta cu branza pregatita in casa



Starter

Duck breast served with blueberries jam; turkey and vegetables terrine; (pork) meatballs; smoked pork ham; fresh eggplant dip with tomatoes; zucchini roll with cream cheese; Cherry tomatoes, mozzarella and pesto mini skewers; smoked salmon; tuna mousse; Camembert and Cheddar cheese; Kalamata olives

„On the day” homemade bread (served for 3 people)

First course

Grilled seabream fillet with orange sauce served with grilled vegetables

Second course

Oven roast pork tenderloin and turkey breast served with white sauce and oven baked potatoes with Romanian “Cascaval” cheese

Mixed salad

Dessert

Homemade cheese tart



Meniu „Micul Paris“

185 lei/ persoana

„The Little Paris“ Menu

185 lei/ person



BIEREA CARU' CU BERE ORIGINALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Aperitiv

Cheddar cu nuca si struguri; Branza de capra si Camembert, biscuite sarat, ceapa rosie, rosii si masline Kalamata; Bouchée cu ciuperci; mousse din piept afumat cu branza Feta; piept de rata, rucola si dulceata de portocale; muschi de vitel afumat in crusta de ierburi; mousse de somon; batog de crap; masline verzi; legume proaspete

Paine de casa (o portie servita la 3 persoane)

Peste

File de pastrav cu sos de lamaie alaturi de legume sautee

Friptura

Antricot de vitel servit cu garnitura de Pommes Duchesse si rosie coapta

Desert

Tort trio de ciocolata



Starter

Cheddar cheese with walnut and grapes; goat's cheese and Camembert, salted biscuit, red onion, tomatoes and Kalamata olives; mushroom Bouchée; mousse made of smoked fillet and Feta cheese; duck breast with arugula and orange marmelade; smoked herb crusted veal fillet; salmon mousse; carp haddock; green olives; fresh vegetables

„On the day” homemade bread (served for 3 people)

First course

Trout fillet seasoned with lemon sauce and sauteed vegetables

Second course

Grilled veal ribeye served with Pommes Duchesse and roasted tomato

Dessert

Trio chocolate cake





Pachete de bauturi

Beverage packages



BIERIA CARU' BIETUTII OMOGENEALA
1879

Caru' cu bere®

SUB LICENȚĂ

Pachet nelimitat bauturi non-alcoolice

35 lei/ persoana

Produse Pepsi: Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess (apa tonica)

Prigat- diverse arome (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



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Non-alcoholic beverage package

35 ron/ person

Pepsi soft drinks: Pepsi, Mirinda, 7Up, Evervess (tonic water)

Prigat- various flavours (orange, pear, strawberry- banana, kiwi, peach)

Homemade lemonade with honey, mint and still/ sparkling water

Homemade citronade with honey and still/ sparkling water

Still and sparkling water

Espresso

Espresso decaf

American Coffee

Cappuccino with milk foam



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

Pachet nelimitat bauturi alcoolice

55 lei/ persoana



*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.*

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



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Alcoholic beverage package

55 ron/ person

Bran plum spirit

Bran plum palinka

White, red and rosé house wine

House beer draught

Rhein Extra sparkling wine

Gordon's Gin

Tonic Gin

Whisky J&B

Whisky Johnnie Walker Red Label

Campari

Campari Orange

Cinzano Bianco/ Rosso

*If you'll choose the both
beverages packages
(alcoholic and non-
alcoholic),
we'll offer you a 15%
discount,
their price will be
76.5 ron/ person.*

La alegerea ambelor pachete 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.**



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

Choosing both beverage packages, for the extra amount of 20 lei/ person, you can also choose one type of Romanian bottled wine from each category in the list below:

❖ Romanian white bottled wine:

- Sauvignon Blanc, Purcari
- Chardonnay, Corcova
- Feteasca Regala, Liliac
- Caloian Rhein, Riesling, Oprisor
- Tarla 101, Lechinta Transilvania

❖ Romanian red bottled wine:

- Cabernet Sauvignon, Purcari
- Floare de Luna, Feteasca Neagra, The Iconic Estate
- Feteasca Neagra, Domeniile Samburesti
- Caloian, Feteasca Neagra, Oprisor
- Negru de Dragasani, Negrini

❖ Romanian rosé bottled wine:

- Rose, Purcari
- Caloian, Rose, Oprisor
- Rose, Corcova
- Premium, Budureasca

*** You can choose a type of white wine, red and rosé wine.**



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ



Pentru evenimentul dumneavoastră vă punem la dispoziție:

- **Restaurant, aproximativ 360 locuri, dispuse astfel:**
 - salon principal 260 locuri
 - balcon cu capacitate de 40 locuri
 - balcon cu capacitate de 60 locuri
- **Crama restaurantului- Muzeul Berii, aproximativ 160 locuri**

In cazul in care rezervarea se doreste cu exclusivitate pentru o anumita zona din restaurant, in functie de data si intervalul orar alese, va putem transmite care sunt costurile consumatiei minime.

La cerere, contra cost, pentru un grup de minimum 40 persoane, putem organiza candy bar.



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ

**Pentru momentele artistice, va putem recomanda
colaboratorii nostri:**

- Dansuri populare
- Dansuri de societate si sportive
- Taraf romanesc / taraf romanesc si voce
- Cvartet de coarde
- DJ, pentru varianta de rezervare in exclusivitate a restaurantului sau cramei restaurantului- Muzeul Berii



Caru' cu bere
SUB LICENȚĂ



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

**Cristina Oprea
Bianca Goghez**

Events Manager

E-mail: evenimente@carucubere.ro

Mobile: (+4) 0730 022 021

www.carucubere.ro



Caru' cu bere®
SUB LICENȚĂ