



Primăvară

84 EURO + TVA

Aperitive:

Rulou de prosciutto cu cremă de avocado
Doubelles cu pate din ficat de pasăre și caise confiate
Roșii cherry coapte cu mozzarella și busuioc proaspăt
Sfeclă roșie, brânză de capră și castravete compresat
Salată de icre de crap în foietaj crocant
Piept de curcan în glazură teriyaki și semințe coapte de susan
Mousse din pește afumat și icre roșii
Ruladă din brânzeturi fine cu fructe confiate

Pește:

Doradă la cuptor, servită cu sparanghel grill,
legume de Provence și sos de busuioc

Sarmale:

Duo de sarmăluțe (2 varză, 2 viță de vie), lingou de mămăliguță,
bacon crocant și ardei iute

Friptură:

Obrăjori de vițel serviți cu cartofi violet și sos Porto
Salată asortată sau salată asortată din murături de casă

Vară

86 EURO + TVA

Aperitive:

Doubelles cu foie gras și dulceață de coacăze negre
Mousse de somon și icre negre
Pumpernickel cu brânză de capră și dulceață de ceapă roșie
Carpaccio de vită cu parmezan și busuioc
Muschiuleț de porc în crumble de verdețuri și migdale
Creveți Tempura și sos Calypso Coquilles cu rață confiată, andive și mango
Croștini cu cremă din brânzeturi fine cu struguri și nucă coaptă

Pește:

Duet din somon și lup de mare servit cu piure de conopidă
la sous vide, fasole verde și sos de șampanie

Sarmale:

Duo de sarmăluțe (2 varză, 2 viță de vie), lingou de mămăliguță,
bacon crocant și ardei iute

Friptură:

Obrăjori de vițel serviți cu cartofi violet și sos Porto
Salată asortată sau salată asortată din murături de casă



Toamnă

76 EURO + TVA

Aperitive:

Hering copt în mantie de wasabi și lime
Ruladă de pui afumată
Coșuleț picant cu salată de vinete și roșii cherry
Prosciutto și pepene galben
Caprese pe blat de bambus și sos pesto făcut în casă
Pate de ficat de pasăre și nuci caramelizate
Mousse din brânzeturi cu mușegaiuri fine și pumpernickel
Vol au vent cu icre de crap

Pește:

Șalău în crustă de parmezan, servit cu sparanghel grill,
legume de Provence și sos de busuioc

Sarmale:

Duo de sarmăluțe (2 varză, 2 viță de vie), lingou de mămăliguță,
bacon crocant, ardei iute

Friptură:

Duet din piept de curcan și mușchiuleț de porc învelit în mantie de
pancetta, servit cu piure de cartofi dulci, spanac săut și sos din vin roșu.
Salată asortată sau salată asortată din murături de casă

Iarnă

74 EURO + TVA

Aperitive:

Piept de curcan cu semințe de goji în crustă de fistic crocant
Croștini cu cremă din brânzeturi fine cu struguri și nucă coaptă
Tapenada de măsline cu anșoa și ou de prepeliță
Salată din fructe de mare în foietaj crocant
Foie gras cu trufe și fructe de pădure
Terină de pui cu lapte de cocos în crustă de alune de pădure coapte
Tartar de somon cu avocado și tapioca
Prosciutto și Bufala cu busuioc proaspăt

Pește:

File de păstăv la grătar servit cu terină de cartofi și sos de
lămâie cu capere

Sarmale:

Duo de sarmăluțe (2 varză, 2 viță de vie), lingou de mămăliguță,
bacon crocant și ardei iute

Friptură:

Duet din piept de pui și ceață de porc servit cu piure de cartofi dulci,
spanac sote și sos din vin roșu
Salată asortată sau salată asortată din murături de casă





Pachete de băuturi

Standard:

Spirtoase: Jack Daniel's, Aperol Spritz, Hugo cocktail, Bitter Campari, gin Beefeater, rom Havana 3 Anos, Vermut Martini, Vodka Absolut, Jameson
8 ore/ 10 euro + TVA/ persoană

Vinurile Domeniile Averești: Briant Sauvignon Blanc demisec, Briant Rose demisec, Briant Cabernet Sauvignon sec 8 ore/ 9 euro + TVA/ persoană

Răcoritoare: Apă plată și minerală, sucuri carbogazoase și naturale, selecție cafea și ceai 8 ore/ 13 euro + TVA/ persoană

Se aplică o taxă de 3 euro/ persoană/ oră + TVA pentru depășirea celor 8 ore.

Premium:

Spirtoase: Whiskey Chivas Regal 12 ani & Jack Daniel's, Bitter Campari & Aperol, gin Beefeater & Bombay Sapphire, rom Havana 3 Anos, Vermut Martini, Vodka Absolut, lichior Bailey's, Jagermeister
8 ore/ 14 euro + TVA/ persoană

Gama Faurar de la DaVino: Alb de Ceptura, Roșu de Ceptura
8 ore/ 13 euro + TVA/ persoană

Răcoritoare: Apă plată și minerală, sucuri carbogazoase și naturale, selecție cafea și ceai 8 ore/ 13 euro + TVA/ persoană

Se aplică o taxă de 4 euro/ persoană/ oră + TVA pentru depășirea celor 8 ore.

Supliment pachet băuturi:

Băătură de întâmpinare – 6 euro + TVA

Bere 1 keg – 167 euro + TVA

Vin spumant la tort – 2 euro + TVA

Pachete de nuntă

Basic:

Servicii de consultanță pentru eveniment
Meniul selectat

Pachetul de băuturi ales*

Degustarea meniului selectat

Vin spumant la întâmpinare

Scenă pentru formație sau DJ

Ring de dans (parchet)

1 cameră Premium pentru miri cu acces la World Class Caro

Tarife speciale pentru cazarea invitaților

2 locuri parcare în fața hotelului pentru miri și nași

Opțiunea de covor roșu pentru primire

*În cazul în care băutura este asigurată de către client,
se va aplica taxă de dop.

Premium:

Toate serviciile din pachetul Basic

Ciorbă de potroace (meniu - cu un cost de cel puțin 17 euro/ persoană)

1 cameră Premium pentru nași

Parcare gratuită pentru 5% din numărul total de invitați

Luxury:

Toate serviciile din pachet Basic

Ciorbă de potroace (meniu - cu un cost de cel puțin 20 euro/ persoană)

Petrecere de cununie (meniu - cu un cost de cel puțin 28 euro/ persoană)

Parcare gratuită pentru 10% din numărul total de invitați

Pachet băuturi Premium la prețul pachetului Clasic

Condiții generale

În cazul în care doriți să aduceți dumneavoastră băuturi alcoolice, vă rugăm să luați în considerare următoarele:

Taxa de servire este de 3 euro/persoană + TVA

Aveți posibilitatea să aduceți unul dintre cele două pachete alcoolice: Vinul sau Spirtoasele

Pachetul de softuri este contractat de la hotel

La rezervarea sălii CARO Grand Ballroom pentru minimum 150 de persoane nu se percepe chirie

În cazul în care se depășesc cele 8 ore, costul este de 3 euro/ persoană + TVA la pachetul Standard și 4 euro/ persoană + TVA la pachetul Premium

Vă oferim o cameră complementary în ziua evenimentului

Tarif special de cazare pentru invitați

Grădină și pajiște cu acces la lac pentru sesiuni foto

Beneficiați de tarife preferențiale pentru aniversarea primului an de căsătorie

Meniuri personalizate pentru: copii, vegetarieni, ovo-lacto-vegetarieni și pescetarieni

Recomandări de furnizori specializați în: foto/video, decorațiuni, muzică și divertisment

Consultanță profesională în organizarea evenimentului

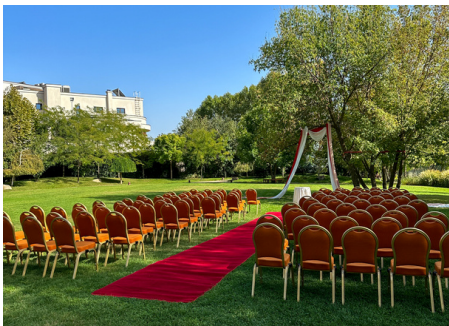
Reducere de 50% la tariful de parcare, beneficiind de peste 400 de locuri disponibile

Clienții cazați au acces la sala de fitness World Class, cu piscină și saună incluse

Degustare a meniului set după semnarea contractului, cu cel puțin 2 săptămâni înainte

Beneficiați de gratuitate la chiria sălii Atelier la rezervarea pentru minimum 60 de persoane





HOTEL
★★★★
CARO®
Club
A pleasure to please

Pentru rezervări și informații suplimentare:

☎ +40 799 211 128

☎ +40 799 211 120

✉ sales@carohotel.ro

🌐 www.carohotel.ro