



The Brick
beyond lounge & cuisine

2024



THE BRICK este gata sa-si uimeasca vechii si noii prieteni, reinventand bucuria bunului gust.

Ambientul, piscina, terasa, gradina, bucataria rafinata dar, mai ales, priceperea si daruirea noastra vor da nastere unor evenimente private la care nu veti avea nevoie de fotograf pentru ca nu le veti uita niciodata.

Restaurantul The Brick se individualizeaza in peisajul bucurestean de lux prin organizarea unor evenimente unice, prin concept intro-ambienta aristocratica, cu a impletire perfecta de servicii, muzica, bauturi fine si preparatele unice



Meniu Party THE BRICK * Varianta **AROMAS**
SERVIRE TIP BUFET

Meniu Antreu

Creveti in panko cu sos sweet chilli si mango
Tapas cu muschiulet de porc in crusta de ierburi cu mousse de ciuperci
Tapas cu rulada de pui si mouuse mousse de pere coapte
Rosii cherry, boconcinni, busuioc si salam fouet
Inele de calamari pane
Caree de curcan la cuptor cu sos pesto
Branzeturi asortate si struguri

Salata de vinete copate cu ardei copti si fetta
Humus cu mix de seminte
Humus cu ciuperci caramelizate
Tzatziki
Salata mediteraneana cu piept de pui si sos de iaurt aromatizat

Main Course sau VAR 1 / VAR 2 – BARBECUE

Rulada de porc cu ciuperci si sos brun cu vin
File de pui cu sos de rosii si busuioc fresh
File Cod cu sos de piper verde

Cartofi la cuptor aromatizati cu usturoi si patrunjel
Legume caramelizate cu ierburi aromatice si cognac
Mix de orez cu legume

Salata cu mix de legume si alune
Salata de varza cu marar

Chifle, lipie. Paine prajita
Fructe asortate de sezon pe bufet

Open bar bauturi soft

Apa minerala Aqua Carpatica 075 l ,
Apa plata Aqua Carpatica 075 l
Lavazza - Espresso, American Coffee, Cappuccino, Caffe Latte

Tarif / persoana = 65 euro

Pentru inlocuirea pestelui si main course din acest meniu cu varianta 1 sau 2 de BARBECUE
nu se adauga costuri suplimentare
Daca se doreste in acest meniu varianta 3 sau varianta 4 de barbecue
se adauga la acest meniu **10 euro / persoana**

Meniu Party THE BRICK * Varianta **FLAVOURS**
SERVIRE TIP BUFET

Meniu Antreu

Tartelete cu mouse de creveti aromatizati
Tapas cu muschiulet de porc in crusta de ierburi cu mousse de ciuperci
Mini rulou cu tortillia, guacamole si piept de pui aromatizat
Rosii cherry, boconcinni, busuioc si salam fouet
Tapas cu mustar Dijone, carnaciori de bere caramelizati
in vin Porto si cornison, pe pat dedovlecel la gratar
Tapas cu somon fume si mouse de branza cu civas
Caree de curcan in crusta de fistic la cuptor cu sos pesto
Branzeturi asortate, struguri, crackers si churrascherii

Mix de salata cu fructe de mare, fructe de padure, mandarine si grefruit roz
Salata mediteraneana cu piept de pui si sos de iaurt aromatizat
Mix de salata cu prosciutto caramelizat, pepene galben si blue cheese

Main Course sau VAR 1 / VAR 2 – BARBECUE

Muschiulet de porc cu sos de ciuperci
File de pui cu sos de rodie
File butterfish cu sos crustacee

Cartofi la cuptor aromatizati cu usturoi si patrunjel
Legume caramelizate cu ierburi aromatice si cognac
Mix de orez cu legume
Salata cu mix de legume si alune
Salata de varza cu marar

Chifle, lipie. paine prajita
Fructe asortate de sezon pe bufet

Open bar bauturi soft

Apa minerala Aqua Carpatica 075 l ,
Apa plata Aqua Carpatica 075 l
Lavazza - Espresso, American Coffee, Cappuccino, Caffe Latte

Tarif / persoana = 77 euro

Pentru inlocuirea pestelui si main course din acest meniu cu varianta 1 sau 2 de BARBECUE
nu se aduaga costuri suplimentare
Daca se doreste in acest meniu varianta 3 sau varianta 4 de barbecue
se adauga la acest meniu **10 euro / persoana**

Meniu Party THE BRICK * Varianta 1 Clasic
Servire Buffet sau servire la masa

Antreu

Creveti in crusta de panlo cu sos chimichurri
Tapas cu chorizo caramelizat, muschiulet de porc in crusta de piper roz cu mousse de ciuperci si trufe
Mini rulou cu tortillia, guacamole si piept de pui aromatizat
Rosii cherry, boconcinni, busuioc si salam fouet
Rulou de pressed beef cu branza de capra, menta si mango fresh
Tartar de somon fume cu kiwi, Dijone si ierburi aromatizante pe pat de castravet
Caree de curcan la cuptor in crusta de migdale cu sos pesto
Humus cu mix de seminte caramelizate
Branzeturi asortate, struguri, crackers si churrascherii

Mix de salata cu fructe de mare , fructe de padure, mandarine si grefruit roz
Salata mediteraneana cu piept de pui si sos de iaurt aromatizat
Mix de salata cu prosciutto caramelizat, pere la gratar, nuci caramelizate si scali de parmezan

Main Course sau VAR 1 / VAR 2 - BARBECUE

Muschiulet de porc cu sos de piper verde
File de pui cu sos de mustar Dijone
Butter fish cu sos de lemon grass

Cartofi la cuptor aromatizati cu usturoi si patrunjel
Legume caramelizate cu ierburi aromatice si cognac
Mix de orez cu ciuperci de padure si legume

Salata cu mix de legume si alune de padure
Salata Andaluz de ardei copti cu usturoi

Mix de chifle
Fructe asortate de sezon

Open bar bauturi soft

Apa minerala Aqua Carpatica 075 l , Apa plata Aqua Carpatica 075 l
Lavazza - Espresso, American Coffee, Cappuccino, Caffe Latte

Tarif / persoana = 87 euro

Pentru inlocuirea pestelui si main course din acest meniu cu varianta 1 sau 2 de BARBECUE
nu se adauga costuri suplimentare

Daca se doreste in acest meniu varianta 3 sau varianta 4 de barbecue
se adauga la acest meniu

10 euro

Meniu Party THE BRICK * Varianta **2 CONFORT**
Servire Buffet sau servire la masa

Antreu

Tartar de somon fume cu kivi, Dijone si icre negre pe pat de crackers
Tapas muschiulet de porc in crusta de migdale cu mouse de hribi
Tapas cu prosciutto, menta, camembert si dulceata de ceapa
Caree de porc la cuptor cu sos de blue cheese si cornison
Tapas cu creveti in lime, branza de capra si mousse de mango
Mini frigaru de curcan cu melone la gratar si dressing de menta
Humus cu ciuperci caramelizate
Branzeturi asortate, struguri, crackers si churrascherii

Salata Landaise cu, pastrama de rata, foie gras, ficatei caramelizati, cipola si struguri in aceto
Salata cu file de curcan, radichio, pere la gratar, rodie, gorgonzola si dressing
Mix de salata cu tentacule de calamari, rosii cherry multicolore si avocado

Main Course sau VAR 1/ VAR 2 BARBECUE

Muschiulet de porc cu sos din ciuperci de padure
File de curcan cu sos de mango si fructul pasiunii
File biban de mare sau Butterfish (la alegere) cu sos de crustacee

Mix de cartofi la cuptor cu ierburi aromatice
Legume la gratar cu aceto balsamic si sos soia
Mix de orez cu legume si alune

Salata asortata de vara
Salata Andaluz de ardei copti cu usturoi
Salata coleslaw

Mix de Chifle si lipie cu parmezan
Fructe asortate de sezon

Open bar bauturi soft

Apa minerala Aqua Carpatica 075 l apa plata Aqua Carpatica 075 l
Lavazza - Espresso, American Coffee, Cappuccino, Caffe Latte

Tarif / persoana = 100 euro

Pentru inlocuirea pestelui si main course din acest meniu cu varianta 1 sau 2 de BARBECUE
nu seaduaga costuri suplimentare
Daca se doreste in acest meniu varianta 3 sau varianta 4 de barbecue se adauga la acest meniu
10 euro / persoana

Meniu party THE BRICK * Varianta 3 EXCLUSIV

Servire Buffet

Antreu

Crakers cu gravlax de somon, dovlecel marinat si icre de somon
Tapas muschiulet de porc in crusta de fistic pe pat de blue cheese si mousse de ardel copt
Tapas cu creveti marinati in lime pe pat de feta caramelizata
Caree de curcan in crusta de migdale la cuptor cu sos chimichurri
Tapas cu rulada de pui cu mousse de rosii uscate, ierburi aromatizante si filigram de parmezan
Melone cu pressed beef de vita si menta
Saint Jacques cu guacamole
Inele de calamari cu mousse de cartofi violet infuzati cu ierburi
Branzeturi asortate cu mix de charcuterie

Salata cu somon afumat, ardei multicolor si sos de iaurt aromatizat
Salata cu piept de pui, ciuperci aromatizate, mandarine si dressing de branzeturi
Mix de salata cu vita scali de parmezan, nuci caramelizate si dressing de Porto

Main Course sau VAR 1/ VAR 2/ VAR 3 / VAR 4 – BARBECUE

Muschiulet de porc cu sos charcutiere cu cornison si cipolla
File de curcan cu sos de rodie
File de somon sau Dorada File (la alegere) cu sos de piper ros si piper verde

Mix de cartofi la cuptor cu ierburi aromatice si parmezan
Legume la gratar cu aceto balsamic si sos soia
Mix de orez cu legume si alune

Salata asortata de vara
Salata de cruditati cu seminte
Chifle

Fructe asortate de sezon

Open bar soft drinks – nelimitat

Apa minerala Aqua Carpatica 075l , Apa plata Aqua Carpatica 075 l
Lavazza - Espresso, American Coffee, Cappuccino, Caffe Latte

Tarif / persoana = 115 euro

Pentru inlocuirea pestelui si main course din acest meniu cu varianta 1 sau 2 . 3 sau 4 de BARBECUE
nu se aduaga costuri suplimentare

PACHETE BARBECUE - LIVE

Aceste pachete pot INLOCUI partrea de MEIN COURSE din meniuri si vor fi servite dupa ANTREU

Barbecue LIVE var 1

Aripioare de pui marinate la gratar
Carnaciori rulati in bacon la gratar
Frigarui de creveti marinati in lime
si sos de soia
Frigarui de oaie cu ierburi aromatate la
Sosuri dressing

Legume la gratar aromatizate
Cartofi copti cu usturoi si patrunjel
Muraturi asortate
Mix de salata verde cu dressing de lamaie
Chifle

*Sau inlocuieste main course din meniurile
1 si 2 fara costuri suplimentare*

Barbecue LIVE var 2

Pulpe de pui marinate la gratar
Carnaciori traditionali la gratar
Coaste de porc fragede cu sos barbecue
Pastrama de oaie
Sosuri dressing

Legume la gratar
Cartofi la cuptor cu paprika afumata
Muraturi asortate
Salata verde cu dressing de lamaie
Chifle

*Sau inlocuieste main course din meniurile
1 si 2 fara costuri suplimentare*



Barbecue LIVE var 3

Frigarui de somon cu citrice
Mici la gratar
Frigarui de pui marinate in iaurt si usturoi
Cotlete de berbecut marinate
Sosuri dressing

Legume la gratar cu aceto balsamic
Cartofi la cuptor cu ierburi aromatate si parmezan
Salata de ardei copti
Salata de varza alba
Chifle

*Sau inlocuieste main course din meniul 3
fara costuri suplimentare*

Barbecue LIVE var 4

Mini burger la gratar
Ceafa de porc aromatizata cu ierburi
si sos barbecue
Cotlete de berbecut in stil marocan
Frigarui de pui marinate in iaurt si usturoi
Frigarui de baby caracatita marinati cu menta
Sosuri dressing

Cartofi la cuptor cu usturoi si paprika afumata
Legume marinate in piper roz si coniac
Ciuperci gratinate cu blue cheese
Salata coleslaw
Muraturi asortate
Chifle

*Sau inlocuieste main course din meniurile 3 fara
costuri suplimentare*



Pachet Open Bar THE BRICK varianta Summer

Bauturi soft -consum nelimitat

Bauturi 500 ml gama Pepsi, Prigat, Lipton,

Bauturi alcoolice – consum nelimitat

Glen Moray Single Malt Scotch Whisky 12Yo

Evan Williams Black Bourbon Whiskey

Vodca Stalinskaya GOLD

Martini . Martini Bitter

Gin Wembley Crown

Rom Bacardi 4 Yo

M e t a x a 7

Tequila Lunazul Blanco

Cocktails – consum nelimitat

Gin tonic,

Martini Bitter Orange, Negroni

Cuba Libre , Mojito. Rom Old Fashioned

Cosmopolitan

Whisky Sour

Godfather

Vin alb Sarba, vin roze, vin rosu Cabernet – CRAMA GIRBOIU

Tarif / persoana = 29 euro

Pachete open bar THE BRICK Varianta 1

Bauturi soft -consum nelimitat

Bauturi gama Pepsi, Prigat, Lipton,

Bauturi alcoolice – consum nelimitat

Jack Daniel's, William Lawson Scotch,

Grant's Scotch,

Vodca Absolut, Finlandia

Martini, Martini bitter

Gin Bombay

Rom Bacardi Carta Blanca ,Rom Bacardi Spiced

Tequila El Jjimador (100% agave)

Cocktails – consum nelimitat

Gin tonic,

Martini bitter Orange,Negroni

Cuba Libre, Mojito, Rom Old Fashioned

Cosmopolitan

Whisky Sour

Prosecco Cuart Alb - pentru primire si tort

Vin alb Sarba, vin roze, vin rosu Cabernet – CRAMA GIRBOIU

Tarif / persoana = 33 euro

Pachete open bar THE BRICK Varianta 2

Bauturi soft -consum nelimitat

Bauturi gama Pepsi, Prigat, Lipton,

Bauturi alcoolice – consum nelimitat

Jack Daniel's Dewar's Scotch ,

Slane Irish,

Tullamoore Irish

Vodca Absolut, Finladia

Martini, Martini bitter, Campari

Gin Bombay Rom Bacardi 4 YO

Baileys / Strega Cream Aperol

Cocktails – consum nelimitat

Gin tonic,

Martini Bitter Orange , Negroni, Campari Orange

Cuba libre , Mojito, Rom Old Fashioned

Cosmopolitan

Whisky Sour

Hugo, Aperol Spritz

Mimoza

Vin alb Sarba, vin roze, vin rosu Cabernet – CRAMA GIRBOIU

Prosecco Cuart Alb pe tot parcursul evenimentului

Tarif / persoana = 39 euro

Pachet open bar THE BRICK - VAR 3

Bauturi soft -consum nelimitat

Bauturi gama Pepsi, Prigat, Lipton

Bauturi alcoolice – consum nelimitat

Glendronach 12 Yo, Aberfeldy 12 Yo , Dewar's 12 yo, Glenfidich 12 yo

Jack Daniel's Tullamore

Vodca GREY GOOSE

Martini, Campari. Martrini Bitter, Baileys,

Gin THE BOTANIST, Gin Tanquerai

Coniac Brancoveanu XO , Metaxa 12 *

Tequilla El Jimador, Tequilla Herradura

Rom Bumbu, Rom Demon's Share

Jagermeister

Vin alb Sarba, vin roze, vin rosu Cabernet – sticle – CRAMA GIRBOIU

Prosecco Cuart alb si Cuart roze - pe tot parcursul evenimentului

Bere - Heineken 033, Heineken non alcool si Heineken Draught

Cocktails – consum nelimitat

Aperol Sprit, Hugo,

Campari Orange, Martini Bitter Orange , Negroni

Pinna Colada,

Gin tonic, Gin tonic flavours

Sex on the beach *Absolut

Whisky Sour, God Father

Cuba libre, Mojito, Rom Old Fashioned

Shots

Tarif / persoana = 50 euro

MENIURI SPECIALE

MENIURI VEGETARIENE / VEGANE – acelasi buget ca meniul standard

MENIURI STAFF – 50% din meniul invitatilor si nu contin bauturi alcoolice

MENIURI special COPII 4 - 12 ani (aperitiv + fel principal + racoritoare) – 30 euro / persoana
COPIII SUB 4 ANI - nu necesita meniu

Natural * Limonade Bar – consum nelimitat

(un loc special amenajat cu limonade naturale 100 % indulcite cu miere)

Limonada clasica
Limonada cu menta
Limonada cu capsuni
Limonada cu mango
Limonada cu soc
Fresh de portocale
Fresh de grepfruit roz

Tarif / persoana = 7 euro

- **Fruits bar** (un loc amenajat cu asortiment de fructe exotice si fructe de sezon) = **9 euro / persoana**
- **Cheese bar Gourmet** – asortiment de branzeturi internationale, asortiment de fructe si nuci, crackers, dulceata , ciocolata, charcuterii = **11 euro / persoana**
- **Optional Sarmale cu mamaliga, smantana si ardel iute** = **15 euro / persoana**
- **Optional Muschi de vita sau Cotlete de miel Noua Zeelanda**
aprox 200 gr. cu garnitura la alegere si salata la alegere = **27 euro / persoana**

PRETRUILE DIN OFERTA NU CONTIN TVA

Meniurile pot fi personalizate si combinate in functie de preferinte, buget, tematica si sezon
TAXA de exclusivitate pentru locatie este de 10 % din valoarea meniurilor “food + open bar”
Aplicand taxa de exclusivitate, locatia nu percepe taxa pentru personal sau alte taxe



Pachete optionale

- ☪ Pachet Dj *THE BRICK cu lumini in interiorul locatiei si sonorizare incluse - **550 euro + TVA**
- ☪ Sonorizarea THE BRICK (**obligatorie**) pentru DJ EXTERN adus de client - 250 euro + TVA

- ☪ **Cabina foto - Instagram - 300 euro + TVA - 4 ore**
- ☪ **Cabina foto - Vintage / Instagram - 350 euro + TVA - tot evenimentul**
- ☪ **Platforma video rotativa 360 * - 350 euro + TVA - 4 ore**
- ☪ **Platforma video rotativa 360 * - 400 euro + TVA - tot evenimentul**
- Cabina foto + platforma VIDEO 360 * - 700 EURO + TVA - tot evenimentul**

- ☪ **Pachet lumini Nr 1 - 250 euro + TVA**

Contine : 2 x moving head + 2 x led pari cu stalpi iluminati + 4x lumini arhitecturale de gradina

- ☪ **Pachet lumini Nr 2 - 550 euro + TVA**

Contine: ecrane LED cu grafica preferentiala, nume, data, vizualuri, tematica eveniment (cate o bucata de 1m liniar pe fiecare stalp iluminat si un ecran mare in fata pupitrului de dj)

2 x moving head

2 x led pari + stalpi iluminati

4x lumini arhitecturale de gradina

2 x vulcani verticali cu led si fum de scena

Berbecut la protap cu cartofi la ceaun si mujdei (50 / 60 persoane) - 3500 lei + TVA

Purcel de lapte la protap cu cartofi la ceaun si mujdei (50/60 persoane) - 3500 lei + TVA

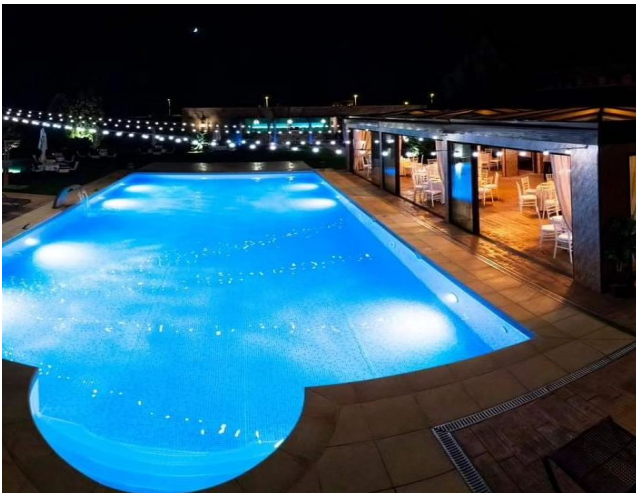
Porc la protap cu cartofi la ceaun si mujdei (80 / 100 persoane) - 4700 lei + TVA

Foc artificii la piscina- 6 vulcani = 200 euro

Foc artificii la sol cu 4 vulcani si o morisca = 300 euro

Enterteinment - artisti si trupe live la cerere in functie de buget

Preturile din oferta nu contin TVA





La cateva minute de oras, la THE BRICK, in complexul rezidential Paradisul Verde, nunta ta va deveni memorabila pentru tine si invitatii tai.

La THE BRICK te vei bucura de aer curat, gradina cu piscina si plaja intr-o adevarata oaza de liniste si un cadru natural elegant.

Contact;
mobil; 0722644815
email; brickevent@gmail.com
rezervari@thebrick.ro
web; www.thebrick.ro