

CORPORATE
Christmas party



JUBILÉ

Meniu Letter to Santa



STARTER:

File de porc cu sos de prune

Salată de creveți cu avocado, baby spanac și sos Teriyaki

Salată cu brânză feta, roșii cherry și crutoane de secară

Parfait de ficat de pasare cu dulceață artizanală de caise

Selecție de antipasto internaționale, legume, mezeluri, brânzeturi, bruschete vegetariene asortate

Hummus cu sfeclă coaptă și semințe de dovleac (preparat de post).

MAIN COURSE:

Tomahawk de porc cu piure de dovleac și ardei gras

Șalău cu susan negru și sos Teriyaki

File de pui cu sos de smântână și ciuperci

Varză călită cu ceapă caramelizată (preparat de post)

Cartofi la cuptor cu rozmarin (preparat de post)

Legume la cuptor (preparat de post)

Orez cu edamame (preparat de post).

Selecție de pâine.

DESERT:

Mousse de ciocolată cu lapte și banane

Negresă cu rodie (preparat de post).

27,5 € + tva/pers

Meniu *It's a wonderful Christmas*



STARTER:

Creveți cu susan negru, sos asiatic și legume proaspete
Quiche cu somon și praz
Selecție de mezeluri și brânzeturi
Bruschete vegetariene asortate (preparat de post)
Salată de pere cu gorgonzola și migdale coapte
Salată de rață cu mango și sos de rodie
Salată de quinoa cu zmeură, afine, avocado și dressing de portocale (preparat de post).

MAIN COURSE:

Vită la cuptor cu sos de piper verde
Somon cu anghinare și măsline Kalamata
Creveți în sos de unt franțuzesc cu vin alb și ardei picant
Orez negru (preparat de post)
Piure cu ierburi aromatice (preparat de post)
Morcovi la cuptor (preparat de post)

STAȚIE DE CARVING LIVE:

Porc la cuptor cu porumb copt și cartofi cu rozmarin.

Selecție de pâine.

DESERT:

Carrot cake cu frosting de ciocolată alba
Minichaux cu fructe proaspete și cremă de vanilie
Mini red velvet
Negresă cu rodie (preparat de post).

33 € + tva /pers



Meniu Santa's Special Gift



STARTER:

Burrata cu măslina Kalamata, roșii cherry Kumato, migdale și ulei infuzat cu busuioc

Foie gras cu sos de rodie proaspătă

Tartar de somon cu kiwi și semințe de susan, maioneză cu wasabi și sriracha

Halloumi la cuptor servit cu miere și oregano proaspăt

Selecție de brânzeturi, mezeluri, murături și gemuri artisanale

Sushi bar (include preparate de post).

MAIN COURSE:

Hammer steak de vițel slow cooked 48 ore cu ierburi aromatice

Pata negra la grătar servit cu porumb dulce

Sea bass servit cu sos de măslina infuzat cu rozmarin

Papoutsakia melitzanes (vinete coapte în coajă, cu roșii, usturoi, ceapă, busuioc – preparat de post)

Cartofi la cuptor (preparat de post)

Broccoli saute în unt franțuzesc

Piure de trufe.

STAȚIE DE CARVING LIVE:

Curcan la cuptor

Creveți picanți în sos de roșii cherry.

Selecție de pâine.

DESERT:

Cheese cake cu zmeură și fistic

Mousse de cafea învelit în ciocolată belgiană

Mini red velvet

Fruity meringue cu fructe proaspete, cremă de mascarpone și nuci pecan

Negresă cu rodie (produs de post).

38 € + tva /pers



Meniu Traditional de Craciun



STARTER:

Salată de icre servită cu pâine de secară
Salată de boeuf artizanală
Tartă de brânză cu dulceață artizanală de gutui
Ruladă de pui cu fructe
Păstrăv afumat servit cu merișoare
Selecție de mezeluri și brânzeturi românești
Fasole bătută cu ceapă caramelizată (preparat de post)
Salată orientală (preparat de post).

MAIN COURSE:

Sarmale în foi de varză servite cu mămăliguță și ardei iute
Pulpă de rață servită cu coacăze negre și piure de țelină
Pui organic la cuptor cu lămâie și rozmarin
Ciuperci de pădure servite cu cremă de polenta (preparat de post).

STAȚIE DE CARVING LIVE

Tomahawk de porc la cuptor marinat cu ierburi, servit cu piure de dovleac și ardei copt.

Selecție de pâine.

DESERT:

Tiramisu cu infuzie de rachiu de prune și crema de catină
Pandișpan cu prune și cremă chantilly
Gogoșele cu mere coapte, miere și fulgi de migdale
Plăcinta de mere și nuci caramelizate (preparat de post).

35 € + tva/pers



Pachete Bauturi Non Alcoolice

PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE

6,9 € + tva/pers

82 sticle 0,2 Pepsi cola

40 sticle 0,2l 7Up

25 sticle 0,2l Mirinda

60 sticle 0,75 Apa minerală si plată

15 sticle 0,25 Apa tonică

35 l Sucuri naturale

Toate cantitățile din pachetele limitate sunt calculate pentru 100 de persoane si prevăzute a fi consumate exclusiv pe durata evenimentului.

PACHET BĂUTURI NON-ALCOOLICE (OPEN BAR)

12 € +tva/pers

Pepsi cola

7 up

Apa tonică

Mirinda

Sucuri naturale

Apă minerală si plată

Pachet nelimitat de băuturi disponibil pentru un eveniment de 6 ore. Pentru fiecare oră suplimentară se va percepe o taxă de 2,5 euro de persoană. Acest pachet poate fi prelungit cu maximum 2 ore.



Pachete Bauturi *Cafea*

Pachet băuturi cafea :

Cafea proaspăt măcinată:

Cappuccino

Espresso

Ceai.

***Pachet nelimitat de băuturi pe bază de cafea
disponibil pe parcursul evenimentului.***

4.5 € + tva /pax

Pachete Bauturi

Alcoolice



Pachet băuturi pentru cină 1 – (9 € +tva/pers)

60 sticle vin roșu și alb românesc- Cramele Ostrov

Pachet băuturi pentru cină 2 – (12 € +tva/pers)

60 sticle vin roșu și alb românesc- Cramele Ostrov
90 sticle 0.33 l bere

Pachet băuturi pentru cină 3 – (15 € +tva/pers)

2 sticle 1l Gin
1 sticlă 1l Martini
2 sticle 1l Whisky
1 sticlă 1l Campari
1 sticlă 1l Vodka
55 sticle vin roșu și alb românesc- Cramele Ostrov
60 sticle 0.33l Bere

Toate cantitățile din pachetele limitate sunt calculate pentru 100 de persoane si prevăzute a fi consumate exclusiv pe durata evenimentului.



International Christmas Package

Pachet Internațional nelimitat (open bar)

Gin
Campari
Martini
Whisky
Ballantines
Vodka
Bere
Vin roșu și alb românesc- Cramele Ostrov.

***Pachet nelimitat de băuturi disponibil pentru un eveniment de 6 ore.
Pentru fiecare oră suplimentară se aplică 4 euro de persoană.
Acest pachet poate fi prelungit cu maxim 2 ore.***

23 € + tva /pax



Premium International Package

Pachet Premium (open bar) - 28€ +tva/pers

Vin spumant

Cremă de whisky Carolans

Gin

Whisky Chivas și Ballentine

Vodcă

Rom Havana 3l

Bere

Vin alb si roșu romanesc – Cramele Ostrov

Selecție de vinuri Italia.

Pachet nelimitat de băuturi disponibil pentru un eveniment de 6 ore. Pentru fiecare oră suplimentară se aplică o taxă de 4 euro de persoană.

Acest pachet poate fi prelungit cu maximum 2 ore.

Pachet optional cocktail-uri alcoolice si non-alcoolice*

10,9€+tva/pers

Aperol Spritz

Hugo

Cosmopolitan

Mojito

Limonadă de casă aromată (fara alcool).

*pachet valabil doar însoțit de un pachet de băuturi alcoolice

PACHETE
speciale




JUBILÉ
THE BALLROOM


JUBILÉ



Santa's Candy Bar



*Toată lumea iubește dulciurile, iar conceptul de candy bar este unul dintre principalele puncte de atracție în cadrul oricărui tip de eveniment. Alege și tu pentru petrecerea de Crăciun a companiei tale **Candy Bar-ul personalizat**, iar invitații tăi se vor bucura de produse delicioase personalizate în **tematica de Crăciun**. Pe un display special veți avea parte de deserturi realizate artizanal în laborator propriu, o adevărată încântare vizuală și gustativă.*

PACHETUL INCLUDE*:

- 100 buc Piramidă Macarons
- 15 buc Brioșe personalizate
- 15 buc Mini tarte cu cremă de ciocolată/ cu lămâie și beza italienească/ cu vanilie și fructe
- 30 buc Cake Pops personalizabile
- 30 buc Mini mousse-uri cu fistic/ciocolată cu lapte și banane/ ciocolată neagră și fructe de pădure/ trandafir/ lămâie
- 15 buc Prăjitură Pavlova
- 40 buc Mini eclere cu ciocolată/ vanilie/ lămâie/ banană/ trandafir și fistic
- 20 buc Mousse de ciocolată albă cu reducere din fructe de pădure
- 15 buc Cheesecake la pahar
- 40 buc Turtă dulce.

8.9 € + tva /pers

*Oferta valabila pentru 100 persoane

Burger Bar



Burgerii savuroși, personalizați după preferințe! Alege pentru petrecerea ta și a colegilor tăi un pachet special, interactiv, care cu siguranță va fi pe placul tuturor! Veți putea să vă creați propriul burger la alegere, din ingrediente de înaltă calitate, proaspete și foarte gustoase. De la burgerul clasic sau cheeseburger la cel cu carne de curcan, de la chiflă clasică, la cea cu semințe sau cea neagră, cu sosuri și combinații de legume.

PACHETUL INCLUDE*:

Burger de vită
Cheeseburger
Chicken burger
Cartofi proaspeți prăjiți
Cartofi proaspeți prăjiți cu usturoi și pătrunjel.

BENEFICII ȘI SERVICII INCLUSE:

Amenajare și decorare bufet
Logistică și accesorii bufet.

19.5 € + tva /pers

**Oferta valabila pentru 100 persoane*





Sushilize (v). = socialize over sushi at your Christmas Corporate Party!

*Petrecerile alături de colegii de muncă sunt momentul perfect pentru a comunica, a cunoaște și a socializa. Pentru petrecerea de Crăciun din acest an, alege să îți surprinzi colegii cu un pachet aparte: **Sushilize, socializare și Sushi!***

În acest pachet veți avea preparate pregătite de către un Sushi Master - Chef bucătar specializat în bucătăria japoneză - ce îți vor surprinde invitații în cel mai plăcut mod. Veți avea parte de combinații neașteptate de arome, sosuri și condimente specifice bucătăriei japoneze. Iar cu asemenea delicatese în față, socializarea va deveni cu siguranță una foarte interesantă!

PACHETUL INCLUDE*:

Salmon Maki
Teka Maki
Philadelphia Classic Roll
Vegan Maki
California Tobiko Roll.

22 € + tva /pers

*Oferta valabila pentru 100 persoane





Chocolate Madness



*Freakshake Madness este o combinație între băutură și desert, la care nu poți spune stop! Există oare o băutură mai epică, dacă se poate numi băutură, decât un **Freakshake Madness**? Cu origini în Australia, aceste băuturi `monstruoase` promit să satisfacă poftă de dulce într-un singur produs prin combinația de bunătăți precum: milkshake sau ciocolată caldă peste care se adaugă, frișcă, prăjituri, ciocolată și un curcubeu de topping-uri de toate felurile. Cucerește-ți invitații cu o băutură-desert spectaculos de delicioasă!*

PACHETUL INCLUDE:

Freakshake cu brioșă de ciocolată, cake pop, frișcă și ciocolată caldă

Freakshake cu Kinder Bueno, frișcă și ciocolată caldă

Freakshake cu Red Velvet, cake pop, frișcă și ciocolată caldă albă.

*Pachet INCLUS gratuit doar însoțit de unul dintre meniurile

Christmas Corporate în locațiile **Jubile the Ballroom**.

9.5 € + tva /pers

*Oferta valabila pentru 100 persoane

CORPORATE
Christmas party

LAVINIA BRINZA
0751103220

lavinia@jubile.ro



JUBILÉ
THE BALLROOM



JUBILÉ