
Corporate Party
JUBILÉ



JUBILE EVENTS

FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMANIEI

Avantaje Unice

- Fără taxă ospătari
- Fără chirie sală
- Fără alte costuri
- Fără taxe ascunse

- 11 săli în București și Snagov
- Dotări tehnice de ultimă generație
- Amenajări versatile la orice tip eveniment
- Capacitate: 50-1500 persoane

LOCAȚIILE JUBILE







Jubile Museum







Jubile Concept

CELEBRATE
55€

- Meniu Gourmet Vegetarian/Vegan/De post
- Open Bar Alcoolice - consum nelimitat 6h
- Open Bar Non-Alcoolice - consum nelimitat 6 h
- Lemonade Bar
- Set Up sală în tematica de Crăciun
- Bar de fructe
- Coordonator eveniment dedicat
- Parcare gratuită

ELEVATE
69€

- Meniu Gourmet Vegetarian/Vegan/De post
- Open Bar Alcoolice - consum nelimitat 6h
- Open Bar Non-Alcoolice - consum nelimitat 6 h
- Lemonade Bar (50 pers.)
- Candy Bar personalizat cu inițialele/logo-ul companiei (50 pers.)
- Bar de produse tradiționale făcute artizanal (50 pers.)
- Cheese Bar (50 pers.)
- Sucuri naturale*
- Prosseco la primire*
- Set-Up sală în tematica de Crăciun*

THE FULL EXPERIENCE
135€

(Min. 80 pers.)

- Meniu Gourmet Vegetarian/Vegan/De post
- Open Bar Non/Alcoolice - consum nelimitat 6 h
- Lemonade Bar
- Candy Bar personalizat cu inițialele/logo-ul companiei
- Bar de produse tradiționale făcute artizanal
- Cheese Bar
- Sushi Bar
- Sucuri naturale
- Prosseco la primire
- Set Up sală în tematica de Crăciun
- Bar de fructe

- Meniu Gourmet Vegetarian/Vegan/De post
- Open Bar Alcoolice - consum nelimitat 6h
- Open Bar Non-Alcoolice - consum nelimitat 6 h
- Lemonade Bar
- Set Up sală în tematica de Crăciun
- Bar de fructe
- Coordonator eveniment dedicat
- Parcare gratuită

- Bar de fructe*
- DJ*
- Sistem sonorizare*
- Iluminat arhitectural
- Coordonator eveniment dedicat
- Proțap în grădină
- Parcare gratuită
- Chocolate Madness Bar*
- Tequila and Shots Bar*
- Jelly Shots*
- Tiramisu Tower*

- Dj
- Sistem sonorizare
- Iluminat arhitectural
- Cabină foto
- Chocolate Madness Bar
- Tequila and Shots Bar
- Jelly Shots
- Tiramisu Tower
- Photo corner personalizat cu inițialelel companiei
- Cadouri pentru angajați/Goodie Bag
- Cocktail Bar
- Colinde - live performance
- Muzică tradițională românească
- Coordonator eveniment dedicat
- Parcare gratuită

*Ofertă valabilă pentru min. 100 pers.

Pachete extra / Must Have

FURNIZOR AL CASEI REGALE A ROMÂNIEI

CANDY BAR
9,9 euro/pers

LEMONADE BAR
12 euro/pers

CHEESE BAR
9,5 euro/pers

SUSHI BAR
22 euro/pers

BUFET TRADIȚIONAL
22 euro/pers

BBQ LIVESHOW
26 euro/pers

BAR LIVESHOW
1600 euro

BURGER BAR
19,5 euro/pers

CHOCOLATE MADNESS
9,5 euro/pers

CELEBRATE

55€

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).



ELEVATE

69€

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).



THE FULL EXPERIENCE

135€

STARTER:

Burrata cu măsline 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 artizanale
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 măsline 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).





PACHETE BĂUTURI

NON-ALCOOLICE

-OPEN BAR-

18€

Pepsi, Pepsi Light, 7 Up, Mirinda, Apă tonică,Prigat, Ice Tea, Apă plată/minerală,
Espresso/Espresoo fără cofeină, Cappucino, American Coffee



PACHET BĂUTURI ALCOOLICE

-OPEN BAR-

24€

Jack Daniel’s, Jameson, El Jimador, Bombay,Beefeder, Bacardi,Carolans,
Limoncello, Campari, Martini, Finlandia, Absolut, Johnnie Walker Red
Vin Domeniile Ostrov Naiada (alb, roze, rosu)

LONG DRINKS:

Jack Cola, Bombay Tonic, Beefeter Tonic, Bacardi Cola, Campari Spritz,
Campari Spritz, Finlandia Portocale/Cranberry/Mere/Apa Tonică, Johnnie Red Cola



PACHET PREMIUM
BĂUTURI ALCOOLICE

-OPEN BAR-

39€

Jack Daniel’s Single Barrel, Chivas 15 Yo, Grey Goose, Patron, The Batonist, Bumbu
Campari, Glenlivet 12YO, Aperol, Martini, Carolans, Remy Martin Vsop,

Hugo, Aperol Spritz, Mojito

LONG DRINKS:

Jack Cola, Bombay Tonic, Beefeter Tonic, Bacardi Cola, Campari Spritz,
Campari Spritz, Finlandia Portocale/Cranberry/Mere/
Apa Tonică, Johnnie Red Cola

SHOTS

Kamikaze, Amaretto sour, B52, Margarita Slice

Candy Bar

9,9€

PACHETUL INCLUDE:

100 buc Piramidă Macarons
15 buc Brioșe personalizate
15 buc Mini tarte cu cremă de ciocolată/ cu lămâie și bezea 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 reducție din fructe de pădure
15 buc Cheesecake la pahar
40 buc Turtă dulce

*Ofertă valabilă pentru 100 de persoane



Sushi Bar

22€

PACHETUL INCLUDE:

Salmon Maki - 4 buc/pers
Tekka Maki - 4 buc/perso
Philadelphia Classic Roll - 2 buc/pers
Vegan Maki - 4 buc/pers
California Tobiko Roll - 2 buc/pers



BurgerBar

19.5€

PACHETUL INCLUDE:

Burger de vită;
Cheeseburger;
Chicken burger;
Cartofi proaspeţi prăjiţi;
Cartofi proaspeţi prăjiţi cu usturoi şi pătrunjel.

*Ofertă valabilă pentru 100 de persoane



Chocolate Madness

9.5€

PACHETUL INCLUDE:

Freakshake cu brioşă de ciocolată, cake pop, frişcă şi ciocolată caldă;
Freakshake cu Kinder Bueno, frişcă şi ciocolată caldă;
Freakshake cu Red Velvet, cake pop, frişcă şi ciocolată caldă albă

* Doar însoţit de unul dintre meniurile Christmas Corporate în locaţiile Jubile



Mulțumim!

Detalii și rezervări:
Tel: 0751103220
lavinia@jubile.ro

JUBILÉ