



JUBILÉ  
CATERING



## Cine este Jubilé?

Furnizor Oficial al Casei Regale a României  
10 ani în domeniul HORECA  
Consultanți ai conceptelor 100% personalizabile  
Organizatori de evenimente  
Echipă de bucătari inovativă  
Artizani în brutărie și cofetărie

## *Who is Jubilé?*

*Official Supplier of the Royal House of Romania  
10 years of experience in the HORECA domain  
Consultants for the 100% customizable concepts  
Event organizers  
Team of innovative chefs  
Bakery and confectionery artisans*

# Testimoniale



## Casa Regală a României

Jubile The Ballroom primește calitatea de Furnizor al Casei Regale a României pentru organizarea evenimentelor pe baza recomandării făcute Majestății Sale și Familiei Regale de către comitetul particular de experți și în temeiul livrării de produse către Casa Regală.

**Andrew Popper - Șeful Onorific al Casei Majestății Sale Regelui Mihai I**

## Petrom

"Ca organizator de evenimente de peste 15 ani, cu o buna cunoaștere a pieței de catering și banqueting acord un calificativ `high performance` pentru Jubile Catering, în organizare de evenimente corporate.

Punctele forte sau diferența care face diferența au fost:

- Empatia cu nevoile și problemele clientului
- Perseverența în realizarea serviciilor indiferent de circumstanțe
- Buna organizare și mobilizare a personalului și resurselor
- Management creativ și abilitatea de a pune puțin altfel problema în unele situații concrete
- Potențial de rafinament și stil adaptat mediului corporate

Pentru un eveniment de amploare recomand Jubile Catering."

**Diana NITESCU - Director Asoc. Tinarului Petrolist**

## WNS Romania

"Working with Jubile was a privilege and a great pleasure. They helped us to organize many high class events in emblematic locations. The services were completed by well cooked and served meals, good table setting and tasteful arrangements. Also the stuff is very open to ideas and to communicate.

They are open and customer dedicated, prompt in responding to any type of event orientated question and to rapidly solving any issues."

**Radu Borcea – Senior Executive WNS Romania**

# Coffee Break



3,5 euro / pax

Minim 50 de persoane

- Patiserie sarata
- Cafea proaspata
- Diverse sortimente de Ceai
- Cafea
- Lapte
- Zahar
- Apa minerala Plata/Carbogazoasa

*At least 50 persons*

- *Salt Pastry*
- *Fresh Coffee*
- *Variety of Teas*
- *Coffee*
- *Milk*
- *Sugar*
- *Still & Mineral Water*

5 euro / pax

Minim 50 de persoane

- Patiserie dulce
- Patiserie sarata
- Cafea proaspata
- Diverse sortimente de ceai
- Lapte, Zahar
- Soft drinks
- Apa minerala plata / carbogazoasa

*At least 50 persons*

- *Sweet Pastry*
- *Salt pastry*
- *Fresh coffee*
- *Variety of teas*
- *Coffee*
- *Milk*
- *Sugar*
- *Soft drinks*
- *Still & Mineral water*



12 euro / pax

Minim 30 de persoane

## ANTREURI

- Tartina cu Pui si Salata de Telina
- Bruschete cu Rosii aromate cu Busuioc proaspat si Usturoi
- Tartina cu Muschiulet de Porc
- Tartina cu Ciuperci
- Tartina cu Crema de Masline negre
- Tartina cu Ton si Porumb
- Tartina cu Branza si Seminte de Chimen

## FEL PRINCIPAL

- Fish fingers
- Minifrigarui de Pui marinate in Iaurt si Curry
- Chicken strips

## GARNITURI

- Orez cu Legume
- Cartofi copti in coaja, aromatizati cu ierburi

*At least 30 persons*

## STARTERS

- *Spreads with Chicken and Celery Salad*
- *Bruschetta with Tomatoes, flavored with fresh Basil and Garlic*
- *Spreads with Pork*
- *Spreads with Mushrooms*
- *Spreads with Black Olives Cream*
- *Spreads with Tuna and Corn*
- *Spreads with Cheese and Caraway Seeds*

## MAIN DISH

- *Fish Fingers*
- *Mini Skewers of Chicken, marinated in Yogurt and Curry*
- *Chicken Strips*

## SEALS

- *Rice with Vegetables*
- *Roasted Potatoes, flavored with Herbs*



## **SALATE**

- Salata de Cruditati cu Seminte
- Salata de Primavara

## **DESERT**

- Prajitura cu 3 Ciocolate
- Mini-eclere

## **BAUTURI**

- Apa Plata/Minerala
- Soft Drinks

## **SALADS**

- *Vegetables Salad with Seeds*
- *Spring Salad*

## **DESERT**

- *3 Chocolate Cake*
- *Mini Eclairs*

## **BEVERAGES**

- *Still & Mineral Water*
- *Soft drinks*

# Evening Buffet

13,5 euro / pax



## ANTREURI

- Rosii aromate cu ulei de Masline si Oregano pe Crackers
- Minitarta cu Risotto, Somon fume si Menta
- Cornulete de Cascaval cu Spuma de Branza si Strugure rosu
- Crema de Masline verzi cu Scortisoara
- Tartina cu felii de Vita si Sos de Hrean
- Canape cu Branza, Cognac si Nuca
- Choux cu Peste afumat si Ceapa verde
- Mix de Salate cu Bacon crocant si Seminte de Mustar
- Salata rece de Paste cu Rosii uscate

## FEL PRINCIPAL

- Frigarui de Pui cu Sos Teryaki
- File de Peste alb cu Sos Lemon butter
- Porc in Sos dulce-acrisor

## GARNITURI

- Legume la Gratar
- Orez cu Legume
- Cartofi cu Rozmarin

## STARTERS

- *Tomatoes flavored with Olive Oil and Oregano on Crackers*
- *Mini Tarts with Risotto, Smoked Salmon and Mint*
- *Cheese Rolls with Cheese Foam and Red Grape*
- *Green Olives Foam with Cinnamon*
- *Spreads with Sliced Beef and Horseradish Sauce*
- *Canape with Cheese, Cognac and Nut*
- *Choux with Smoked Fish and Green Onions*
- *Mixed Salad with Crispy Bacon and Mustard Seeds*
- *Cold Salad with Pasta and Dried Tomatoes*

## MAIN DISH

- *Chicken Skewers with Teriyaki Sauce*
- *White Fish fillet with Lemon- Butter Sauce*
- *Pork in Sweet and Sour Sauce*

## SEALS

- *Grilled vegetables*
- *Rice with Vegetables*
- *Potatoes with Rosemary*

# Evening Buffet



## SALATE

- Salata de Cruditati cu Seminte
- Salata de Telina cu Mere si Susan
- Salata din file de Rosii, Feta si Ardei iute

## DESERT

- Tort cu 3 Ciocolate
- Mini-eclere
- Mousse de Vanilie cu Fructe

## SALADS

- *Vegetables Salad with Seeds*
- *Celery Salad with Apples and Susan*
- *Tomatoes Salad with Feta and Hot pepper*

## DESERT

- *3 Chocolate Cake*
- *Mini-Eclairs*
- *Vanilla Mousse with Fruit*



# Cocktail Party

12 euro / pax



## CANAPE

- Canape cu Roastbeef si Salata de Telina
- Canape cu Branza, Cognac si Nuca
- Canape cu Pui si Ardei Rosu
- Galantina de Pui cu Alune de Padure
- Pulpe de Crab cu Sos Mary Rose
- File de Somon marinat pe Biscuite crocant
- Ruler crocante cu Legume si Ciuperci / produs vegetarian
- Tartina cu Somon fume, Unt si Lime
- Tartina cu Feta si Chutney de caise
- Frigarui de Mozzarella si Rosii cherry
- Canape cu Masline verzi si Scortisoara
- Choux cu Peste afumat si ceapa verde
- Canape de Rosii aromate cu ulei de Masline si Oregano pe Paine crocanta / produs vegetarian
- Caise cu Branza si Migdale
- Placintele cu Ton
- Canape cu felioare de Muschi de Porc in Crusta de Piper

## DESERT

- Tort de Ciocolata
- Mousse de Ciocolata Alba si Neagra
- Muffins
- Mini-eclere

## CANAPE

- *Canape with Roastbeef and Celery Salad*
- *Canape with Cheese, Cognac and Nuts*
- *Canape with Chicken and Red Peppers*
- *Roulade with Chicken with Hazelnuts*
- *Crab with Mary Rose Sauce*
- *Marinated Salmon on Crackers*
- *Crispy Vegetables and Mushrooms Rolls/ vegan*
- *Smoked Salmon Spreads with Butter and Lime*
- *Feta Cheese Spreads with Apricot chutney*
- *Mozzarella and Cherry Tomato Skewers*
- *Canape with Green Olive and Cinnamon*
- *Choux with Smoked Fish and Green Onion*
- *Canape with Tomatoes flavored with Olive oil and Oregano on Crispy Bread/vegan*
- *Apricots Stuffed with Cheese and Almonds*
- *Tuna Pie*
- *Canape with Sliced Pork in Pepper Crust*

## DESERT

- *Chocolate Cake*
- *Black and White Chocolate Mousse*
- *Muffins*
- *Mini Eclairs*

# Cocktail Party

Cost open bar 2 ore/pax - 5 euro / Cost open bar 4 ore/pax - 9.5 euro / Cost open bar 8 ore/pax - 16.5 euro



## BAUTURI NON-ALCOOLICE OPEN BAR

- Apa Plata/Minerala
- Soft Drinks
- Sucuri Naturale (portocala, mere, piersici, ananas)

## BAUTURI ALCOOLICE OPEN BAR

- Cocktail in culorile companiei
- Bellini (Piersica si Sampanie)
- Zombi (rom negru, apricot brandy, suc portocale, suc ananas)
- June Bug (lichior banane, lichior cocos, lichior melone, sweet&sour, suc ananas)
- Agravation (whisky, lichior cacao, half&half)
- Martini Clasic (gin, martini)
- Kamikaze (triplu sec, vodka, sweet&sour)
- Light of Havana (lichior melone, lichior cocos, suc de portocale, suc ananas)
- B52 (baileys, kahlua, triplu sec)
- Mojito (rom, lime, menta, zahar brun, apa minerala)
- Whiskey (J&B, Ballantines)
- Vodka (Absolut)
- Campari, Martini, Baileys
- Long drinks (Vodka Cola, Orange Vodka, Campari Soda, Campari Orange, Apple Vodka, Vodka Tonic, Campari Tonic, Whisky Cola, Whiskey Apple)

## Non-Alcoholic Drinks OPEN BAR

- Still & Mineral water
- Soft drinks
- Fruit juice (orange, apple, peach, pineapple)

## Alcoholic Drinks OPEN BAR

- Company Colors Cocktail
- Bellini (Peach and Champagne)
- Zombi (black rum, apricot brandy, orange juice, pineapple juice)
- June Bug (banana liqueur, coconut liqueur, liquor Melone, sweet sour, pineapple juice)
- Agravation (whiskey, cocoa liquor, half & half)
- Martini Clasic (gin, martini)
- Kamikaze (triple sec, vodka, sweet sour)
- Light of Havana (Melone liqueur, coconut liqueur, orange juice, pineapple juice)
- B52 (Baileys, Kahlua, triple sec)
- Mojito (rum, lime, mint, brown sugar, sparkling water)
- Whiskey (J&B, Ballantines)
- Vodka (Absolut)
- Campari, Martini, Baileys
- Long drinks (Vodka Cola, Orange Vodka, Campari Soda, Campari Orange, Apple Vodka, Vodka Tonic, Campari Tonic, Whisky Cola, Whiskey Apple)



80 lei / pax

## ANTREURI

- Piept de Pui cu Fructe Confiat
- Muschiulet de Porc in Crusta de Piper Verde si Ierburi Aromate
- Salsa de Ton cu Porumb servit pe pat de Morcov
- Mousse din Ficat de Pui cu Unt si Brandy servit pe Kiwi proaspat
- Choux de Pui cu Salata de Cruditati
- Branza Picanta pe pat de Castravete

## FEL PRINCIPAL

- Piept de Pui cu Salsa de Rosii Picante
- Muschiulet de Porc in Sos de Piper Verde

## GARNITURI

- Cartofi la Cuptor cu Rozmarin proaspat
- Orez cu Curry si Stafide

## SALATE

- Salata de Cruditati cu Seminte
- Salata Verde cu Morcov

## DESERT

- Mousse de Ciocolata cu Portocala
- Fructe de Padure cu Vanilie



39 lei / pax

Minim 20 de persoane

## ANTREURI

- Frigarui cu Rosii Cherry si Cascaval
- Grisini cu Bacon
- Bruschete asortate

## FEL PRINCIPAL

- Mini-Frigarui de Pui
- Mini-Batoane de Peste in Crusta
- Mini-Cheeseburgeri

## GARNITURI

- Cartofi prajiti
- Ciuperci la gratar

## DESERT

- Mousse 3 Ciocolate
- Cake Pops



99 lei / pax

## ANTREURI

- Canape cu Pasta de Masline
- Prosciutto Crudo pe Grisine
- Rondele din Sardine si Pate genoise cu ierburi aromatate
- Terrine cu Mousse de Telina
- Crema de Hrean cu Mousse de Sunca pe Roesti de Cartofi
- Branza Picanta pe Pat de Castravete
- Amouse Bouche cu Mozzarella si Spuma de Ardei Copt

## FEL PRICIPAL

- Vita Marinata in Casa
- Mini-Home-made Hamburger insotit de Chifla rumena cu Lapte
- Carnati Picanti
- Piept de Pui Mediteranean

## GARNITURI

- Cartofi la Cuptor cu Rozmarin proaspat
- Legume la Tigaie

## SALATE

- Salata de Castraveti murati
- Salata Verde cu Morcov

## DESERT

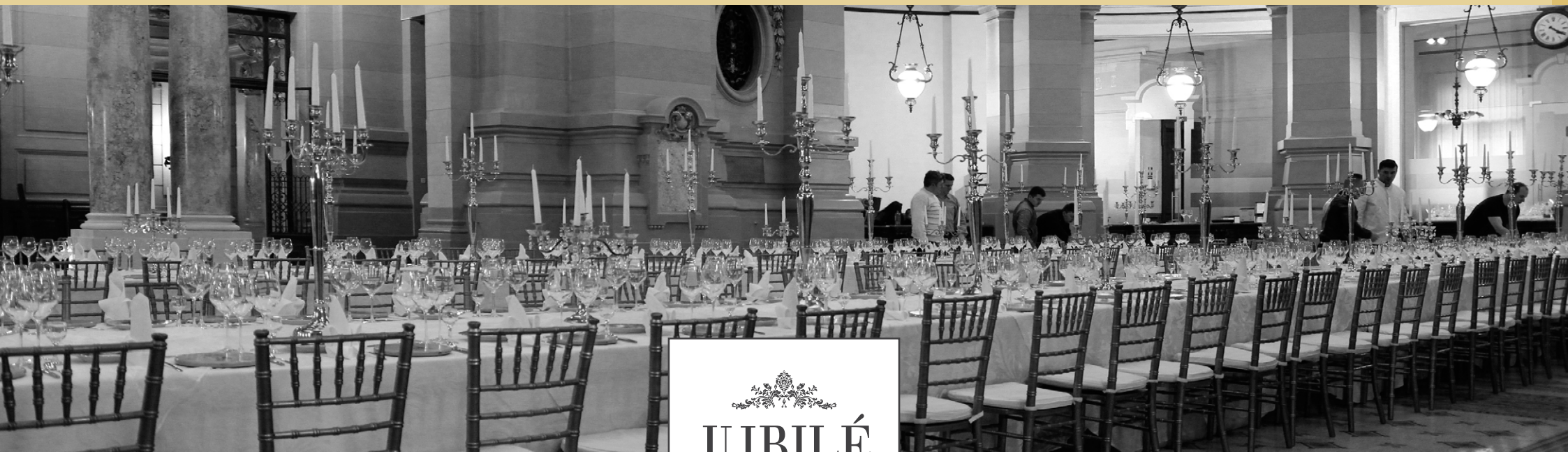
- Mousse de Ciocolata cu Portocala
- Fructe de Padure cu Vanilie

## Sercvicii incluse

- Varietate de paine
- Vesela ceramica si tacamuri de inox
  - Personal specializat
- Transport gratuit in Bucuresti si Ilfov
- Preturile nu contin TVA.
- Facturarea se va realiza la cursul BNR din ziua emiterii facturii.

## *Included services*

- *Bread variety.*
- *Ceramic crockery and stainless steel cutlery.*
  - *Trained staff*
- *Free transport in Bucharest and Ilfov*
- *Prices do not include VAT.*
- *The billing will be made at the rate of exchange of BNR at the day of issuing.*



0749 900 999 / [evenimente@jubile.ro](mailto:evenimente@jubile.ro)

0722 158 058 / [anne@jubilecatering.ro](mailto:anne@jubilecatering.ro)

[jubilecatering.ro](http://jubilecatering.ro)