

ÎN ROLURILE PRINCIPALE:

Echipa de BUCĂTARI Echipa de OSPĂTARI

SIMBA REVELIŢION 2009
MASA DE SĂRBĂTOARE
PETRECEREA DE SĂRBĂTORI

SIMBA CATERING
prezinta:

PROFESIONISTII

Catering ca-n filme!

1. MASA DE SĂRBĂTOARE DE LA SIMBA CATERING

Masa de Crăciun sau cea de Revelion livrată la domiciliu sau în orice locație aleasă de tine!

3 variante de meniu începând de la 7,50 euro/persoană.

2. PETRECERE DE SĂRBĂTORI CU SIMBA CATERING

Petrecere-cămin pentru angajați și în sălile de amuzament ale Simba Catering • Simba Restaurant Sibiu • Simba Restaurant Cluj • Simba Restaurant Mădăraș • Simba Restaurant Mădăraș (peste 2000 locuri) • Simba Restaurant Cluj • sau în orice locație aleasă de tine!

5 variante de meniu începând de la 12 euro/persoană.

AL SIMBA REVELIŢION 2009

NEZREA ANILOR '50 BATE CONTEL BUI 2009 LA REVELIŢIONUL SIMBA. PESTE 1000 DINTRE CELE MAI INDRĂGITE HIPERBAUFANILOR '50, CONCERT LIVE SURPRIZA, MASĂ FESTIVĂ DE REVELIŢION, AFTER PARTY PE DATA DE 1 IANUARIE, CAZARE 3 NOPTI.

COST DE PERSONĂ:

masa de revelion: 270 lei

masa de revelion + after party 1 ianuarie 2009: 350 lei

masa de revelion + after party 1 ianuarie + cazare 3 nopti* în camera dubla: 700 lei
(*parcabil cu 3 nopti cazare care include o reducere de 30% din tariful de recepție)



Pachet servicii

“Masa de sarbatoare de la Simba Catering “

- Oferta se adreseaza grupurilor organizate de persoane care in seara de Craciun sau de Anul Nou, acasa, la o cabana sau intr-un club vor sa petreaca sarbatoarea fara grijele cumparaturilor, prepararii mancarii, asezarii mesei, decorarii farfuriilor.
- Oferta consta in livrarea la domiciliul dumneavoastra a mesei de Craciun sau de Revelion,
- Avantajul ofertei este acela ca puteti stabili exact cantitatea de mancare pe care doriti sa o comandati evitand astfel situatiile in care platiti mai mult decat puteti manca,
- Oferta include 8 variante diferite de bufet suedez cu preturi incepand de la numai 7.8 euro de persoana.



Bufet rece 600 g

VARIANTA 1 PLATOU TARANESC

7.8 euro / pers

- Pasta de jumeri pe paine neagra
 - Drob traditional
 - Carnat afumat
 - Piept de porc afumat
 - Toba
 - Caltabosi
 - Slanina afumata
 - Pastrama de porc
 - Branza de burduf in membrana
- Muraturi asortate :castraveti, conopida, gogosari, gogonele, sfecla rosie
 - Paine





Bufet rece 600 g

VARIANTA 2

8 euro / pers

- Medalion de porc impanat cu usturoi
 - Muschiulet de porc pane
- Rulada de cascaval cu mandarine
 - Icre pe cruton de lamaie
 - Ardei umplut cu branza
 - Rulou de sunca cu hrean
 - Rulada Palaciego
 - Ou cu sos tartar
 - Salata A'la Rousse
 - Salata de cruditati
- Salata verde, rosii, masline verzi/negre
 - Paine





Bufet rece 600 g

VARIANTA 3

8.7 euro / pers

- Medalion de porc impanat cu usturoi
 - Muschiulet de porc pane
- Rulada de cascaval cu mandarine
 - Icre pe cruton de lamaie
 - Ardei umplut cu branza
 - Rulou de sunca cu hrean
 - Rulada Palaciego
 - Ou cu sos tartar
 - Salata A'la Rousse
 - Salata de cruditati
- Salata verde, rosii, masline verzi/negre
 - Paine





Bufet rece 650 g

VARIANTA 4

10.3 euro / pers

- Carpaccio de vitel
 - Roast – Beouf
- Creier de porc in aspic
- Piept de gasca afumat
- Piftie de curcan in aspic
 - Pasteta de salau
- Prosciutto crudi cu melone
 - Frigarui de branzeturi
 - Salata caprese
 - Salata italiana
- Rosii, castraveti, salata verde, masline negre/verzi
 - Paine





Bufet rece 650 g

VARIANTA 5

Platou Mediteranean 300 g

13.8 euro / pers

- Carpacio de somon
 - Somon fume
- Caracatita Majestique
- Inele de calamar pane
- Creveti Black Tiger
 - Ananas pane
- Salata Olandeza
 - Sepia Ansoa





BUFET CALD

- **Varianta I – 7.9 euro**
 - Sarmalute cu costita afumata 150/ 30 g
 - Varza calita 100 g
 - Smantana 50 g
 - Tochitura de porc 120 g
 - Mamaliguta 100 g
 - Muraturi asortatee 100 g
- **Varianta II – 8.7 euro**
 - Medalion de vita/Medalion de salau 150/150 g
 - Sote de legume 200 g
 - Sos de piper verde 50 g
 - Sos de lamaie 50 g
- **Varianta III – 8.7 euro**
 - Piept de curcan cu ierburi fine si sos de iaurt 150/50 g
 - Orez pe abur 200 g
 - Salata 150 g



Pentru comenzi mai mari de 70 de
portii va oferim GRATUIT o

“Piesa”: la alegere:

- Purcel la cuptor



- Stiuca umpluta





- Paun din diverse rulade



- Buturuga de Gorgonzola cu struguri si nuci





Pachet servicii “Petrecere de sarbatori cu Simba Catering”

- Oferta se adreseaza firmelor care vor sa organizeze o petrecere de sfarsit de an pentru angajati;
- Oferta poate include pe langa clasicele servicii de catering, servicii complete din sfera organizarii de evenimente;
- Punem la dispozitie 3 locatii Simba Catering unde puteti organiza petrecerea:
 - Simba Restaurant Sibiu – 130 locuri;
 - Simba Restaurant Cisnadie – 300 locuri;
 - Simba Restaurant Mobil – 2000 locuri (cort unic in Sibiu);
- Echipa de bucatari Simba Catering a pregatit 4 variante de meniu pentru petrecerile dumneavoastra din acest sfarsit de an;
- Pretul / pers/ meniu variaza intre 12 si 25 euro



Varianta I Meniu Traditional

12 euro / pers

- **Bufet rece 410 g / pers**
 - Tort din pasta de jumeri
 - Piept de porc taranesc
 - Rosii umplute cu branza de bruduf
 - Slanina
 - Carnaciori picanti
 - Drob traditional
 - Lebar
 - Pastrama de porc
 - Salata de Beouf
 - Salata de sfecla salata de muraturi asortate
 - Asorte de paine
- **Bufet cald**
- Sarmalute si varza 100/100 g
 - Smantana 50 g
 - Ardei iute 1 buc
- Pomana porcului cu mamaliguta 100/150 g



Varianta II

Meniu Special protape si ceaune

12 euro / pers

- **Preparate la ceavn**
 - Gulas de vitel cu nokedly 100 /15
- **Preparate la protap**
 - Pulpa de vitel la protap 50 g
 - Purcel la protap 100 g
 - Berbecut la protap 50 g
- **Garnituri:**
 - Cartofi taranesti 200 g
- **Salate :**
 - Salata de muraturi asortate 75 g
 - Salata de sfecla rosie cu hrean 75 g
- **Sosuri :**
 - Sos brun 20 g
 - Sos de ciuperci 20 g





Varianta III

Meniu Bavarez

15.5 euro / pers

Bufet rece 350 g

- Sunculita afumata
- Fleischkaesse rulouri cu cruditati
- Tartine cu meetwurst
- Rulada de vitel Mozaic
- Frigarui de cascaval cu chimen
- Rulou de sunca cu hrean
- Bretzel cu unt
- Blutwurst



Buffet cald

- Bratwurst 50 g
- Knackerwurst 50 g
- Nurenberger wurst 30 g
- Rauberbraten 150 g
- Fleischkaesse cu boabe de mustar si ceapa 100 g
- Salata de varza , salata de toamna cu cartofi 100 g
- Spaetzele cu varza murata in sos de vin 100 g
- Sos de mustar, ketchup, boabe de mustar. 50 g





Varianta IV

Grill party

16.5 euro / pers

Bufet rece 300 g / pers

- Rulada de porc
- Medallion de pui impanat cu
- Mozaic de sunca
- Chiftelute speciale
- Piept de pui Asiatic
- Corabioare de ardei cu branza
- Medalion de branza cu mandarine
- Salata A'la Rousse
- Salata Greceasca
- salata verde , rosii , castrevete,masline negre/verzi etc



Mixt –Grill

- Piept de pui la gratar 80 gr
- Ceafa de porc la gratar 80 gr
- Carnaciori de casa 50 gr
- Mititei 60 gr
 - Cartofi taranesti 150 gr
 - Salata de sfecla 75 gr
 - Salata de muraturi asortate 75 gr



Varianta V Mexican Fiesta 25 euro / pers

Bufet rece 300 g

- Nachos & Salsa
- Salata avocado cu creveti
- Salata cu somon afumat
- Salata Mexicana
- Chilos Rellenos

Bufet Cald 350 g

- Flautes
- Quesadillios
- Burittos
- Orez picant cu legume mexicane





DESERT

- Tort de frisca cu fructe - 1 euro / 100 g / pers
- Tort de ciocolata - 3.6 1 euro/ 100 g / pers
- Tiramisu – 2 euro / buc
- Tarta fructe - 1.1 euro / buc
- Prajitura cu ciocolata Boema – 1.15 euro / buc
- Salata de fructe – 1.25 euro / 250 g





PRODUSE DE BAR

- Suc Gama Pepsi 2 L – 1.3 euro / st
- Apa minerala 1 L – 0.35 euro / st
- Santal – 2.02 euro / L
- Bere fara alcool – 0.75 euro / st
- Bere Ursus Rosu 0.5 L – 0.7 euro / st
- Bere dozator 400 ml – 0.65 euro / halba
- Rachiu fiert – 0.55 euro / 50 ml
- Vin fiert – 0.82 euro /250 ml / pers
- Cafea filtru cu lapte si zahar – 0.55 euro / buc



SIMBA REVELION 2009
MASA DE SĂRBĂTOARE
PETRECEREA DE SĂRBĂTORI

SIMBA CATERING
PROFESIONISTII
Catering ca-n filme!



“Simba Revelion 2009”

Muzica anilor ‘80 bate gongul lui 2009 la
Revelionul Simba.

Simba Hotel si Simba Restaurant
va invita sa petreceti noaptea dintre ani pe acordurile melodioase ale
muzicii anilor 80.

Peste 1000 de hit-uri din repertoriul romanesc si international
mixate de DJ, recitalul live SURPRIZA si un meniu foarte generos sunt
doar cateva dintre ingredientele care vor face din Revelionul Simba

2009 o petrecere de neuitat.



Receptia invitatilor :

- Martini
- Whisky
- Campari orange
- Screwdriver





Gustare rece 520 g

- Medallion de salau
- Rulada de porc impanata cu legume
- Medallion de bacon cu sparanghel
- Carpaccio de vitel
- Pomodore cu pasta de somon
- Corabioare de branzeturi rafinate
- Voal –au-vent cu muschi file
- Farsa de curcan in foi de vita si ulei de masline
- Ananas pane
- Ornamente

Gustare calda

- Salau tras in unt 120 g
- Buchetele de legume 150 g
- Sos tartar 50 g
- Lamaie

Consome Royal 350 g

Fel baza I

- Muschi de porc impletit 180 g
 - Graten Daphinois 200 g
 - Salata de varza cu rosii 150 g

Fel baza II

- Sarmalute in foi de vita 130 g
 - Mamaliguta 150 g
 - Smantana 50 g
 - Ardei iute 1 buc
- **TORT + SAMPANIE**





Bufet bauturi :

- Vin de la Cramele Ciumbrud
- Whisky
- Campari
- Martini
- Bere Ursus Rosu
- Suc Gama Cola
- Santal
- Aoa minerala / plata
- Cafea



Diverse :

- Saleuri 50 g / pers
- Fursecuri asortate 50 g / pers
- Alune 30 g / pers





After party

01 ianuarie 2009

Ciorba de vacuta

- Smantana
- Ardei iure

Bufet rece 600 g / pers

- Medalion de porc impanat cu usturoi
- Muschiulet de porc pane
- Rulada de cascaval cu mandarine
- Icre pe cruton de lamaie
- Ardei umplut cu branza
- Rulou de sunca cu hrean
- Rulada Palaciego
- Ou cu sos tartar
- Salata A'la Rousse
- Salata de cruditati
- Salata verde, rosii, masline verzi/negre
- Paine



SIMBA REVELION 2009
MASA DE SĂRBĂTOARE
PETRECEREA DE SĂRBĂTORI

SIMBA CATERING
PROFESIONISTII
Catering ca-n filme!



Tarif / persoana:

Masa Festiva Revelion - 270 Ron

**Masa Festiva Revelion 2009 +After Party 1
ianuarie 2009 - 350 ron**

**Masa Festiva Revelion 2009 +After Party 1
ianuarie 2009 + 3 nopti de cazare* in
camera dubla – 709 ron**

*Pachetul cu 3 nopti cazare are inclusa o reducere de 10%
din tariful de receptie al camerei.