



SYMPHONY
BY THE LAKE

Meniu Buchet - bufet

SIMFONIA GUSTULUI



2024



SYMPHONY
BY THE LAKE

Events in perfect harmony

Meet the team



ALEXANDRU ANTOCE
GENERAL MANAGER
0766 400 300



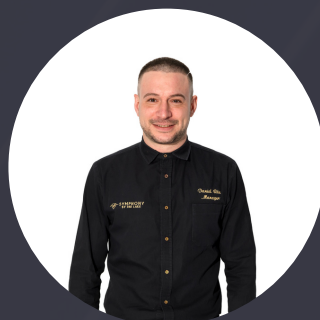
VASILE BADILA
EXECUTIVE CHEF
0741 585 134



CARMEN NECSULEU
GUEST RELATIONS MANAGER
0721 794 702



IONICA DANCANET
SEF DE SALA - ROMANCE
0749 846 772



DANIEL RAU
SEF DE SALA - SERENADE
0774 460 637

Rămânem devotați misiunii noastre - organizarea evenimentelor dumneavoastră în perfectă armonie și vă asigurăm dăruirea și profesionalismul nostru în atingerea acestei misiuni.

Cu devotement,
Echipa SBTL



Pentru ca evenimentul tău să fie unul perfect, serviciile noastre creează împreună o simfonie în care totul se sincronizează armonios asemeni unei orchestre.

Disponem de bucătărie proprie, dotată la cele mai înalte standarde, pentru delicii servite ca la carte, într-un echilibru desăvârșit al gustului, texturii, culorii, temperaturii și formei.

Pentru gusturi desăvârșite, meniul SYMPHONY by the lake a fost pregăit de o echipă de profesioniști în arta culinară cu peste 30 de ani de experiență, dirijată de chef-ul nostru bucătar Vasile Bădilă.

Te invităm să răsfoiesti propunerile noastre culinare și să alegi ce este mai potrivit pentru tine și invitații tăi. Noi garantăm pentru absolut toate preparatele noastre. Le-am gustat pe fiecare în parte și ne-am asigurat că sunt o adevărată simfonie a gustului care îți va încânta inima.

Varianta 1

Bufet rece:

- 1.Salam cu piper;
- 2.Muschi file afumat;
- 3.Gujon de pui;
- 4.Rafaello trio formaggi;
- 5.Farsa de branzeturi pe pat de biscuit crocant;
- 6.Telemea cu jeleu de merlot;
- 7.Salata de icre
- 8.Medallion de pastrav afumat;
- 9.Mozaic de masline;
- 10.Galantina de pasare;
11. Dobos in barot ;
12. Balotina de ficat de pasare in bacon;
- 13.Meatball de carne de porc in susan
- 14.Salata greceasca
- 15.Salata de vinete coapte;
- 16.Salata de cruditati cu piept de pui
- 17.Paine de casa;

Bufet cald:

1. Muschiulet de porc in crusta de alune
2. Steak de pui in mantie de parmezan

Garnitura bufet cald:

- 1.Cartofi rumeniti pe plita incinsa;
- 2.Ragout de legume
- 3.Salata crocanta de cruditati cu crema de otet si ulei de masline.

53 € / Persoana

Varianta 2

Bufet rece:

- 1.Salam cu piper;
- 2.Piept de rata afumat;
- 3.Gujon de pui;
- 4.Minifrigarui caprese
- 5.Rafaello trio formaggi;
- 6.Buturuga de gorgonzolla cu strugure;
- 7.Telemea maturata cu jeleu de merlot;
- 8.Salata de icre cu perle
- 9.Tortilla de somon;
10. Mozaic de masline;
- 11.Terina de porc;
12. Dobos in barot ;
13. Balotina de ficat de pasare in bacon;
- 14.Tartina cu prosciutto si crutoane de mar caramelizat
- 15.Salata greceasca
- 16.Salata de vinete coapte;
17. Salata de paste cu ton
- 18.Paine de casa;

Bufet cald:

- 1.Muschiulet de porc in mantie de bacon;
- 2.Steak de curcan in mantie de parmezan,;
- 3.File de salau cu sos butter-lemon si capere;

Garnitura bufet cald:

- 1.Cartofi gratinati cu selectie de branzeturi si rosii cherry;
- 2.Orez salbatic cu legume
- 3.Salata crocanta de cruditati cu crema de otet si ulei de masline

57 € / Persoana

Open bar

Apa:

Apa plata si minerala: Perla Harghitei 0.75 l

Cafea:

Espresso scurt si lung Hausbrandt

Sucuri carbogazoase:

3 sortimente la alegere din gama Cola (Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)

Sucuri Necarbogazoase:

2 sortimente suc natural

Bere:

Carlsberg (cu alcool si fără alcool) 0,33 L

Alcool:

Whiskey Jameson
Rom Havana Especial
Irish Cream Carolans

Vin:

Irish Cream Carolans

Long drinks:

Rum-cola, whiskey-cola, Campari Orange, Vodka-suc, Gin Tonic

Cocktails:

Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cosmopolitan, Hugo

Shots:

Kamikaze, B52, Jaggermeiste, Tequilla

22 € / Persoana

Oferta include asigurarea bauturilor alcoolice si racoritoare pe toata perioada evenimentului, all-inclusive.

Servirea se face la barul locatiei in sistem self-service.

La cererea clientului, se poate personaliza meniul in functie de preferintele acestuia, cu orice alt tip de bautura.

*Symphony by the lake a fost special conceput pentru
evenimente in deplina armonie cu natura si ospetii sai*



Te așteptăm într-o locație accesibilă, la doar 5 minute de Sibiu.

Îți oferim maximul de confort, indiferent de anotimp sau condițiile meteo, într-o clădire solidă. Nivel de confort net superior celui oferit de corturile de evenimente, oricât de bine ar fi acestea realizate.

Peste 350 de locuri de parcare la dispoziția invitațiilor tăi.

Vei avea posibilitatea să găzduiești atât evenimente foarte mari (800 de invitați), cât și evenimente mai restrânse, spațiile noastre fiind integral modulare.

Întreaga locație are un design grandios (5 m înălțime), sălile sunt decorate ireproșabil, după ultimele tendințe.

Ringul de dans este modular și oferă suprafețe generoase.

Îți oferim servicii fără compromisuri (1 ospătar dedicat pentru 20 persoane). Bucatele noastre sunt făcute în bucătăria proprie, la cele mai înalte standarde, pentru ca oaspeții să se bucure de delicii servite ca la carte, la temperatura perfectă.

Totul se desfășoară într-un adevărat paradis verde, care încântă cu grădini minunate, alei ascunse sub ramurile stejarilor seculari, cu panorama spectaculoasă a munților sau a orașului profilat în zare, cu răcoarea lacului și frumusețea neasămuită a pădurii.



SYMPHONY

BY THE LAKE

*Contactează-ne și îți vom oferi cu drag
recomandările noastre!*

0766 400 300

contact@symphonybythelake.ro

www.symphonybythelake.ro



*Str. Stefan cel Mare nr. 20
(Parcul Industrial Selimbar)
Selimbar, Sibiu*

  [symphonybythelake](#)