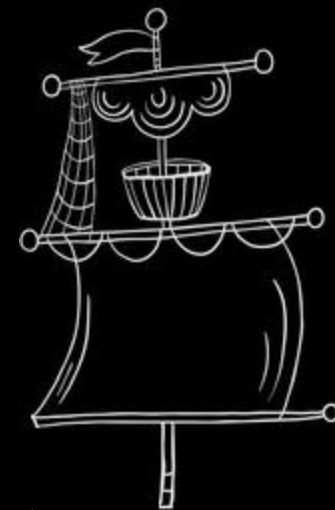




SECRETELE PIRATILOR

www.secretelepiratilor.ro



Ideile noastre au început să prindă contur încă din anul 2005, an în care am deschis la adresa B-dul Ctin Brancoveanu 95A un bar și un restaurant à la carte sub brandul Equinoxe.

Având în vedere experiența acumulată, nenumăratele evenimente organizate cu succes în decursul celor aproximativ 15 de ani de activitate, dar mai ales datorită faptului că în familiile noastre au apărut copiii (carora bucătarii noștri le îndeplinesc zilnic toate dorințele culinare), în anul 2018 am hotărât să ne aventurăm și în zona de catering, lăsând astfel brand-ul Secretele Piratilor.

În cadrul acestei afaceri ne străduim zi de zi să facem lucrurile ca și cum ar fi făcute pentru noi și pentru familiile și copiii noștri, suntem atenți la fiecare detaliu, selectăm atent fiecare ingredient și alegem variantele cele mai sănătoase pentru clienții noștri.

Pentru că și copiilor noștri le place fast-food-ul, iar noi nu suntem mai catolici decât papa, în meniul nostru veți găsi și cartofi prăjiți, și snitzele de pui și maioneză și ketchup, dar în egală măsură veți găsi și legume sote și pește dar și ciorbe ca la mama acasă.

Cu toate acestea, indiferent de alegerea fiecăruia, vă putem asigura că vor fi folosite ingrediente de varf din punct de vedere al calității și al sursei de proveniență, ingrediente alese individual și verificate periodic.

Pentru că am observat că fiecare individ este unic și în domeniul alimentației, noi propunem fiecărui partener să stabilim împreună meniurile în funcție de necesitățile, gusturile și preferințele acestuia.



În acest sens, oferta noastră de baza este:

Supa / Ciorba 200 - 250g + Fel principal 200-250g + Desert 50-100g 16 Lei (fara TVA)

Meniurile vor fi ambalate individual in ambalaje de unica folosinta cu tacamuri de unica folosinta (in conditiile in care si partenerii nostri iubesc mediul inconjurator la fel de mult ca si noi, in afara ofertei de baza putem agreea si utiliza ambalaje prietenoase cu mediul sau refolosibile)

Supe / Ciorbe

- * Ciorba de vacuta / vitel
- * Supa crema de legume cu crutoane
- * Supa de pasare cu galuste
- * Ciorba cu perisoare vita/porc/pasare
- * Ciorba taraneasca de legume
- * Ciorba a la grec cu carne de pasare
- * Bors taranesc cu legume si carne de pasare
- * Bors taranesc cu legume si zdrente de ou



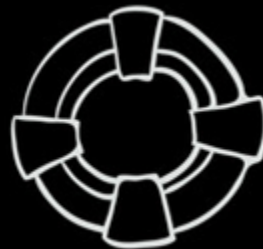
!!! Categoria contine un minim de 30g carne / portie

Fel principal

- * Tocanita de cartofi cu carne de pasare
- * Lasagna/Musaca cu carne si legume
- * Paste bolognese/carbonara
- * Ostropel de pasare cu piure/cartofi natur
- * Mamaliguta cu branza, smantana si ou
- * Piept de pui la gratar cu garnitura
- * Cotlet de porc la gratar cu garnitura
- * Friptura de porc la cuptor cu garnitura
- * Pulpe de pui la cuptor cu garnitura
- * Snitzel pui/porc cu garnitura
- * Mancare de mazare cu carne de pasare
- * Chiftelute din carne de pasare la cuptor cu garnitura
- * Orez sarbesc cu carne de pasare

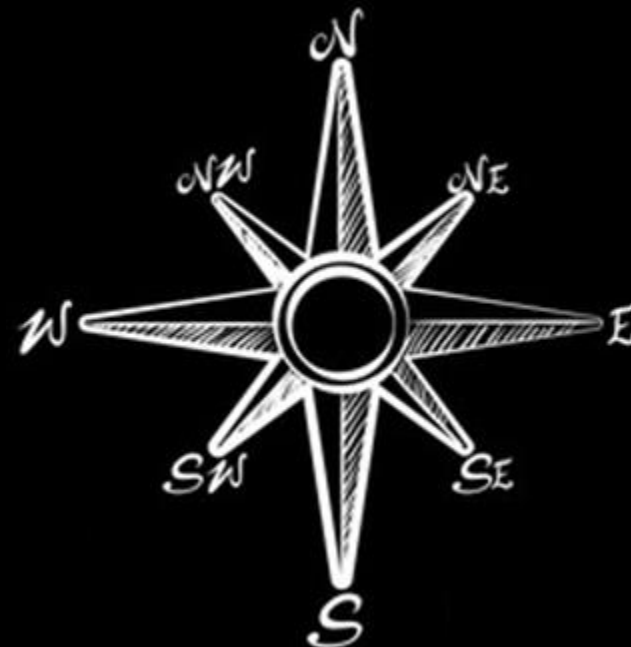
!!! Garnituri : Cartofi natur, piure cartofi, cartofi la cuptor, cartofi prajiti, sote de legume, legume la gratar, orez cu legume

!!! Categoria contine un minim de 70g / portie



Desert

- * Pandispan
- * Negresa
- * Chec
- * Placinta cu branza
- * Placinta cu mere
- * Prajitura de casa cu fructe
- * Salam de biscuiti
- * Fructe proaspete de sezon



Contact:

DANIEL HENTEA 0773.855.268 / CLAUDIU.DANIEL.HENTEA@GMAIL.COM
DRAGOS BABUS 0723.663.685 / BABUSDRAPOS@GMAIL.COM

www.secretelepiratilor.ro

capitan@secretelepiratilor.ro

