

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —

Bucharest

Bulevardul Poligrafiei 1, Sector 1, București
bucharest@crowneplaza.ro Tel: +40 21 224 00 34





URĂRI DE SEZON

Stimați oaspeți,

Cu apreciere,

Dan Volentir

General Manager

Crowne Plaza Bucharest



OFERĂ UN CADOU

Un „Rendezvous relaxant” și festiv la ANA SPA

Cu ocazia sezonului festiv, oferă cuiva drag un cadou special – un voucher pentru pachetul exclusiv Relaxation Rendezvous la ANA SPA, Crowne Plaza Bucharest.

Este darul ideal pentru a le oferi celor dragi un moment de relaxare și răsfăț într-o oază de liniște și confort.

Pachetul include pentru două persoane:

Acces complet la facilitățile noastre: piscină interioară, saună uscată și umedă, frigidarium, jacuzzi și sala de fitness.

Două masaje de relaxare de 50 minute.

Bun venit cu un pahar de Prosecco pentru a completa experiența.

Dăruiește cadoul perfect de sărbători și oferă-le celor dragi clipe de răsfăț și relaxare de neuitat!

Rezervări: ☎ 021 202 10 30 | ✉ infocrowne@anawellness.eu

599lei



BRUNCH DE SF. NICOLAE

Pe 7 decembrie între 12:30 și 16:30. | Pine Restaurant & Veranda

E un prilej de sărbătoare, de întâlnire și de răsfăț în familie, într-un decor cald și festiv inspirat de spiritul Sfântului Nicolae. La Pine Restaurant & Terrace, reinterpretăm obiceiul cadourilor printr-o experiență culinară completă, de la bufetul internațional bogat în gusturi de sezon, până la selecția de vinuri și cocktailuri incluse în open bar.

În meniul brunch-ului regăsești preparate atent alese: stații live de carving, sushi bar cu sortimente proaspete, colțuri dedicate bucătăriei asiatice și mediteraneene, rețete vegetariene, dar și deserturi inspirate de copilărie, de iarnă și de sărbătoare. Atmosfera este completată de muzică live și de activități pentru cei mici, care vor fi întâmpinați cu ateliere creative și mici surprize din partea ajutoarelor lui Moș Nicolae.

Băuturile sunt nelimitate și incluse în ofertă, printre care: vinurile Cramei Oprișor - Maiastru (alb, roșu, rosé), țuică fiartă și vin fiert aromat, cocktailuri de sezon, sortimente variate de cafea ceaiuri, apă plată și minerală, precum și băuturi răcoritoare (Cola, Fanta, Sprite, Schweppes)

Un prilej de tihnă și gusturi bune, de savurat până la ultimul preparat. Rezervă-ți locul din timp și lasă-ne să adăugăm un strop de magie în începutul sezonului tău festiv.

Rezervări: ☎ 021 224 00 34 | ✉ pine@crowneplaza.ro

399lei



BRUNCH DE CRĂCIUN

25 decembrie, între 12:30 și 16:30. | Pine Restaurant & Veranda

Te invităm să te bucuri de magia Crăciunului cu un meniu special ce aduce laolaltă preparate tradiționale românești, reinterpretări internaționale și gusturi de sezon, într-un decor cald, elegant și festiv.

Printre preparatele speciale se regăsesc platouri cu pește afumat, piftie, rulade, legume la grătar și ouă cazino, un colț românesc cu fasole bătută, vinete, zacuscă, icre și murături, dar și salate cu fructe de mare, caracatiță, sepie, salată boeuf și orientală.

Fructele de mare și peștele proaspăt completează experiența alături de crab Alaska, midii și scoici U10, iar stațiile live aduc în prim-plan pomana porcului, sarmalele tradiționale, grătarul mixt și fripturile feliate pe loc. La stația de sushi, poți savura norimaki, california rolls, nigiri și sosuri speciale. Deserturile de sezon includ cozonac, ștrudel, mousse-uri fine, panna cotta și tarte cu fructe.

Băuturile sunt incluse în ofertă, cu acces nelimitat la vinurile Cramei Opreșor – Maiastu (alb, roșu, rosé), țuică fiartă și vin fiert aromat, cocktailuri de sezon, sortimente variate de cafea (espresso, cappuccino, latte, cafea decofeinizată), ceaiuri, apă plată și minerală, precum și băuturi răcoritoare (Cola, Fanta, Sprite, Schweppes).

Alege Crowne Plaza Bucharest pentru un Brunch de Crăciun ce îmbină tradiția cu eleganța, într-un cadru festiv ideal pentru momente de neuitat.

Rezervări: ☎ 021 224 00 34 | ✉ pine@crowneplaza.ro

449lei

MENIU BRUNCH

Platouri asortate

Pește afumat și marinat, mezeluri românești, ruladă de porc, piftie de curcan, ruladă de porc în crustă, legume la grătar cu brânză feta, mezeluri italienești (Prosciutto, Coppa Parma, salamuri), ouă Casino umplute cu mousse de ficat.

Meze în stil tradițional autohton

Fasole bătută cu șuncă crocantă și ceapă, salată de vinete cu muștar și usturoi, zacuscă, murături asortate, salată de icre Tarama, Doboș reinterpretat în terină.

Salate preparate și bar de salate cu ingrediente

Selecție de salate verzi, roșii și legume-rădăcinoase, dressinguri și toppinguri diverse, salată cu creveți, roșii cherry și ceapă, salată de caracatiță cu țelină, roșii uscate și măsline, salată de sepie cu țelină, ulei de măsline extravirgin și nuci, salată de boeuf, salată orientală, ciuperci cu mărar și ulei de măsline, sfeclă roșie cu hrean, chifteluțe cu salată de varză.

Delicii marine

Turn de creveți și sos „thousand island”, stridii cu sosuri asortate, picioare de crab Alaska, midii negre mediteraneene, creveți uriași (U10), scoici Saint Jacques din Scoția.

Preparate cu pește

File de chefal cu capere și măsline, saramură tradițională în stil dunărean.

Supe

Ciorbă de porc ardelenască, servită cu smântână și ardei iute și supă de pui cu găluște.

MENIU BRUNCH

Delicatese autohtone maturate tradițional

Tobă, leber, caltaboș, șorici, piept de porc afumat, jumări, slănină 3 tipuri, cârnați de porc și oaie uscați, cârnați proaspeți, cașcaval afumat, urdă, caș, telemea oaie și capră.

Stație de foie gras

Terrină de foie gras de rață gătită lent, torchon de foie gras de rață, parfait de ficat de rață, pui și vițel, cbioșe crocante, chutney de pere condimentate și de ceapă roșie.

Stație cu sushi

Norimaki, California rolls, Nigiri.

Stație feliere friptură și grătar

Purceluș de lapte rotisat, porc împănat cu cârnați și usturoi și pui la cuptor, mititei, pastramă de porc și de oaie, cotlet de miel.

Fel principal și preparate la grătar

Pomana porcului (live cooking), sarmale de vită cu varză și varză călită, mămăligă, legume la grătar, cartofi copți, morcovi violet, orez și vită cu sos Regina Blue.

Desert

Cozonac, ștrudel cu brânză, ștrudel cu mere și stafide, tiramisu, budincă de Crăciun, rulade, tort cu ciocolată, creme brûlée, panna cotta, mousse, ganache și tarte cu fructe.

Meniu copii

Mezeluri, legume crude, Quiche Lorraine, pește pane, crochete de pui pane, batoane Gouda, mini pizza, mini burger cu chiflă, Mac & Cheese.



O NOAPTE DE STRĂLUCIRE

31 decembrie 2025, ora 21:00 | Crowne Plaza Bucharest - Crown Ballroom

Te invităm la Noaptea celor o mie de lumini – o experiență radiantă, unde muzica live, show-urile vizuale și gastronomia se împletesc într-o atmosferă spectaculoasă. Vei fi întâmpinat de acordurile unui pianist, o cascadă de Prosecco și brățări led speciale care îți deschid accesul la surprizele serii.

Sala Crowne Ballroom prinde viață printr-un spectacol complet susținut de Trupa Altceva, muzică live, backing vocals, dansatori, instrumentiști și un show de lumini și lasere sincronizat. Programul continuă cu Lavinia și ritmurile sale tradiționale, aducând hore și sârbe în mijlocul petrecerii, iar DJ-ul completează atmosfera cu seturi electrizante, fără pauze.

Cina de Revelion este în sine un spectacol al gusturilor atent alese. De la amuse-bouche la preparate sofisticate din rață maturată, caracatiță caramelizată și Black Angus condimentat.

În același timp, cei mici se bucură de o experiență dedicată într-un spațiu special amenajat, cu loc de joacă, activități creative, consolă Xbox și PS4. Meniul lor include preparate îndrăgite precum paste, burgeri, chicken fingers, cartofi prăjiți, deserturi asortate și un open bar de sucuri – totul într-un cadru vesel și atent supravegheat.

Atmosfera de la miezul nopții e marcată de un foc de artificii spectaculos și de extragerea specială a tombolei cu premii – un moment vibrant care întrește energia serii și menține vibe-ul de petrecere până târziu în noapte.

Rezervări: ☎ 021 224 00 34 | ✉ pine@crowneplaza.ro

1550lei

MENIU ANUL NOU

Amuse-bouche

Mosaic de sparanghel și creveți, servit cu chutney de pepene galben și fructe de goji.

Aperitiv rece

Rață maturată în casă, umplută cu foie gras crud, servită cu perle de avocado, două texturi de pepene, semințe de dovleac și spumă caramelizată.

Aperitiv cald

Caracatiță caramelizată crocantă, cu usturoi confit și cimbru, roșii uscate și sos de oțet roșu, completată de spumă de burrata.

Sorbet

Sorbet de aloe vera cu tequila și caviar de lime, sirop de lime și sare Maldon.

Fel principal

Medalion de mușchi de vită Black Angus maturat 28 de zile, crustat cu ierburi și muștar, servit cu sos gravy, cartofi și sfeclă, piure de napi, ciuperci King Oyster, salată verde sotată și morcovi baby.

Desert

Pistachio Cherry – pralină de fistic, ganache de fistic, cremă de fistic, compot de vișine și crumble crocant.

BUFET ȘI BĂUTURI

Mese Tip Buffet & *Live cooking

Charcuterie

Selecție internațională de mezeluri și brânzeturi franțuzești, italiene și românești.

Bar de salate

Un mix de frunze, legume fierte, legume la grătar, alături de o selecție de dressinguri și toppinguri.

Preparate principale

*Purceluș la grătar cu ierburi aromate

Picanha marinată cu chimichurri.

*Tocăniță de porc

*Sarmale servite cu mămăligă

Ciorbe

Ciorbă de Potroace și Ciorbă de Văcuță

Desert

Cheese cake mousse, Mini Fruit Tarts, Éclair, Assorted mini-Mousse Cups

Open Bar

Non-alcoolice

Sortiment Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Granini Orange și Grapefruit, Ceai și o varietate de specialități de cafea.

Băuturi tari

Absolut vodka, Tanqueray Gin, Chivas Regal 12Y., J. W. Red label, Bailey's, Bacardi Black, Hennessy VS, Campari,

Martini și Tequilla

Cocktailuri

Hugo Spritz. Aperol Spritz, Cuba libre, Mojito, Eldeflower Gin, Gin Tonic, Kamikaze și Cosmopolitan

Crama 1000 de chipuri

Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc și

Rosè

Bule fine

Prosecco Terra Serrena Rose



BRUNCH ÎN NOUL AN

1 ianuarie 2026, ora 21:00 | Pine Restaurant & Veranda

După o noapte dedicată bucuriei, dansului și luminii, brunch-ul din 1 ianuarie de la Crowne Plaza Bucharest este invitația noastră la un nou început – cu gusturi atent alese și o atmosferă relaxată, perfectă pentru prima zi din an.

Meniul cuprinde preparate clasice de mic dejun, precum ouă Benedict și bacon crocant, dar și opțiuni savuroase de prânz: somon gravlax, fructe de mare proaspete, grătare feliate pe loc, sushi, mezeluri artizanale și salate cu ingrediente de sezon. Deserturile rafinate completează experiența cu note dulci, elegante și festive.

Băuturile sunt incluse, cu acces nelimitat la vinuri Crama Oprișor (alb, roșu, rosé), țuică fiartă, vin fiert, selecție de cocktailuri, cafea în multiple variante, ceaiuri, apă și sucuri răcoritoare.

Rezervări: ☎ 021 224 00 34 | ✉ pine@crowneplaza.ro

399lei

TERMENI ȘI CONDIȚII

Toate tarifele includ TVA.

- Rezervarea devine fermă după plata unui avans de 50% din valoarea totală, în termen de 2 zile de la confirmare.
- Diferența de 50% se achită cel târziu până la 17.12.2025.

Discount early booking

- 10% reducere pentru primele 100 de persoane care achită integral până la 31.10.2025.
- (ofertă limitată, în funcție de disponibilitate)

Anulări

- Pentru anulările efectuate până la 02.12.2025, se va reține 50% din valoarea totală.
- Pentru anulările efectuate după 03.12.2025, suma achitată nu se returnează.

Cazare

- Cazare în cameră dublă, fără mic dejun, cu acces la Ana Spa (piscină, saune, frigidarium și jacuzzi): de la 650 lei / cameră / noapte.
- Condițiile de anulare a cazării sunt identice cu cele menționate mai sus.

Politica copii

- Copiii care participă la masa de Revelion în Crowne Ballroom achită preț întreg.
- Copiii cu vârsta între 6–12 ani pot fi înscriși în programul dedicat în Sala Primavera, unde beneficiază de:
 - bufet separat
 - zonă de joacă supravegheată
 - tarif redus cu 50%

Reducerea early booking nu se cumulează cu alte oferte.