CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
BUCHAREST

ÎMPREUNĂ DESENĂM
Povestea voastră !

www.crowneplaza.ro





CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
BUCHAREST

Peste 25 de ani de experiențe memorabile!

25 de ani ce încununează munca dublată de pasiune,
bucuria de a lucra cu oamenii și de a-i susține
în toate proiectele lor,
dorința de a deveni mai buni în fiecare zi
și de a ne diferenția prin calitate, bun gust și profesionalism.

Aniversăm 25 de ani de excelență
în domeniul ospitalității, pe care i-am clădit
alături de o echipă de profesioniști,
care la rândul lor, mulți dintre ei, sărbătoresc
tot atâția ani de când ne sunt aproape.

25 de ani de amintiri, realizări, prietenie
și gândul de a oferi în fiecare zi
o experiență unică fiecărui oaspete.

Povestea voastră
se scrie la Crowne Plaza Bucharest

La Crowne Plaza Bucharest
păşiţi împreună pe acelaşi drum,
alături de oamenii speciali din viaţa voastră.

Vă așteptăm într-unul
dintre locurile idilice din București,
cu o grădină de vis, săli elegante și
o selecţie de meniuri rafinate,
pe care le puteţi personaliza ușor.

De peste 25 de ani scriem
povești de iubire memorabile,
cu dăruirea și profesionalismul ce
caracterizează echipa noastră.

Totul pentru ca momentul vostru unic să fie
PERFECT!









Meniu 1

129 €/ persoană

Șuncă de Parma pe pâine cu maia și chutney de pepene galben
Salată de vinete tradițional românească
Parfait de vițel cu jeleu de afine
Brânză brie cu merișoare și bacon învelit în foietaj
Ardei copt servit cu brânză de vaci românească
Chorizo umplut cu brânză de capră, servit cu
Ardei Piquillo pe pâine
Avocado, roșii și brânză feta servite pe pâine cu maia
Ton în crustă de susan servit pe tartină de hummus cu harissa

***

File de somon în crustă de măsline negre,
servit cu orez basmati, dovlecei, morcovi și sos Vierge

***

Sarmale de vită și porc în foi de viță de vie și varză murată,
bacon crocant, mămăligă, smântână și ardei iute

***

File de porc și piept de pui cu ardei, învelit în aluat,
servite cu sfeclă, cartofi Dauphinoise și sos de smântână

Din partea noastră:

Tort festiv
Prosecco (la întâmpinare și la tort)

PACHET DE BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Apă minerală plată și carbogazoasă

Specialități cafea (espresso, cappuccino, decaf, ciocolată caldă)

Băuturi răcoritoare din gama Coca-Cola

Sucuri naturale Granini

PACHET DE VINURI & BERE
CRAMA OPRISOR

Caloian Sauvignon Blanc
Caloian Cabernet Sauvignon
Caloian Rosé

Vin alb, roșu, rosé fără alcool
Naturelo Miguel Torres

Bere Ursus
Bere Ursus fără alcool

PACHET SPIRTOASE

Vodka Absolut
Tanqueray London Dry Gin
Whiskey Johnny Walker Red Label
Rom Bacardi Silver

Cuba Libre | Gin Tonic | Vodka Orange





Meniu 2

139 €/ persoană

Macarons cu somon afumat, mărar și cremă de arpagic

Tartină din pâine cu maia cu avocado, roșii și brânză feta

Hummus cu muguri de pin copți

Brânză Roche cu chutney de pere

Păstrăv afumat de Valeputna cu sos de hrean

Tartină din pâine cu maia cu șuncă de Parma
și chutney de pepene galben

Chorizo umplut cu brânză de capră,
servit cu Ardei Piquillo pe pâine

Quiche cu ciuperci și brânză Gruyère

Ton în crustă de susan servit pe
tartină de hummus cu harissa

***

Biban de mare servit cu orez basmati, conopidă,
morcovi și sparanghel

***

Sarmale de vită și porc în foi de viță de vie și varză murată,
bacon crocant, mămăligă, smântână și ardei iute

***

File de vită cu gratin de ciuperci și brânză,
servit cu sparanghel, cartofi Anna și sos Gravy

Din partea noastră:

Tort festiv
Prosecco (la întâmpinare și la tort)

PACHET DE BĂUTURI NON - ALCOOLICE

Apă minerală plată și carbogazoasă

Specialități cafea (espresso, cappuccino,
decaf, ciocolată caldă)

Băuturi răcoritoare din gama Coca-Cola

Sucuri naturale Granini

PACHET DE VINURI & BERE
CRAMA FRESCOBALDI

Remole Trebbiano
Remole Cabernet Sauvignon
Remole Sangiovese

Vin alb, roșu, rosé fără alcool
Naturelo Miguel Torres

Bere Ursus
Bere Ursus fără alcool

PACHET SPIRTOASE

Vodka Absolut
Tanqueray London Dry Gin
Whiskey Johnny Walker Red Label
Rom Bacardi Silver

Hugo Spritz | Aperol Spritz | Cuba Libre
Gin Tonic | Vodka Orange

Meniu 3

149 €/ persoană

Parfait cu jeleu de afine

Parfait de ficat de pui, merișoare și nucă învelit în foietaj

Cartofi Rösti, șuncă de Parma și chutney de pepene

Păstrăv afumat de Valeputna cu sos de hrean

Macarons cu mousse de păstrăv afumat, mărar,
cremă de hrean și cremă de arpagic

Chorizo umplut cu brânză de capră, servit cu
ardei Piquillo pe pâine

Quice cu ciuperci și brânză Gruyère

Tartine cu ton în crustă de susan servit
cu hummus și sos Harissa Aioli

Brânză Comté

***

Păstrăv umplut cu somon și servit cu cartofi violet,
baby morcovi și sos de șampanie

***

Sarmale de vită și porc în foi de viță de vie și varză murată,
bacon crocant, mămăligă, smântână și ardei iute

***

File de vită Wellington și confit de rață servite cu
gratin de cartofi dulci și broccoli

Din partea noastră:

Tort festiv
Prosecco (la întâmpinare și la tort)

PACHET DE BĂUTURI NON-ALCOOLICE

Apă minerală plată și carbogazoasă

Specialități cafea (espresso, cappuccino,
decaf, ciocolată caldă)

Băuturi răcoritoare din gama Coca-Cola

Sucuri naturale Granini

PACHET DE VINURI & BERE
CRAMA SARICA NICULITEL

Caii de la Letea, Vol I Sauvignon Blanc
Caii de la Letea, Vol I Fetească Neagră
Caii de la Letea, Vol I Rosé

Vin alb, roșu, rosé fără alcool
Naturelo Miguel Torres

Bere Ursus
Bere Ursus fără alcool

PACHET SPIRTOASE

Vodka Absolut
Tanqueray London Dry Gin
Whiskey Johnny Walker Red Label
Rom Bacardi Silver

Hugo Spritz | Aperol Spritz | Cuba Libre
Gin Tonic | Vodka Orange





MENIU
Fine Dining

199 €/ persoană

Homar, apă de roșii aromatizată cu ierburi și ceapă roșie moleculară

Ravioli de casă cu Monkfish, serviți cu cremă Romanesco și sos de scoici

Medalion de ton în crustă de fistic servit cu cartofi violet și selecție de legume

File de vită și piept de rață, servit cu foie gras învelit în foietaj, cartofi Dauphinoise și selecție de legume

Cremă de lămâie servită cu biscuiți amaretti

DIN PARTEA NOASTRĂ:

Tort festiv
Prosecco (la întâmpinare și la tort)

PACHET DE BĂUTURI NON - ALCOOLICE

Apă minerală plată și carbogazoasă

Specialități cafea (espresso, cappuccino, decaf, ciocolată caldă)

Băuturi răcoritoare din gama Coca-Cola

Sucuri naturale Granini

PACHET DE VINURI & BERE

Crama Casa Colinelor
1000 de Chipuri Sauvignon Blanc
1000 de Chipuri Pinot Noir
1000 de Chipuri Rosé

Vin alb, roșu, rosé fără alcool
Natureo Miguel Torres

Bere Ursus
Bere Ursus fără alcool

PACHET SPIRTOASE

Vodka Absolut
Tanqueray London Dry Gin
Whiskey Johnny Walker Red Label
Rom Bacardi Silver

Hugo Spritz | Aperol Spritz |
Cuba Libre | Gin Tonic |
Vodka Orange

MENIU PENTRU COPII

42 €

VARIANTA 1
Prosciutto, mozzarella, salată Caesar
***
Platou cu mini burger, cartofi prăjiți, cheese sticks,
mini pizza, fish fingers, gujoane de pui

VARIANTA 2
Prosciutto, mozzarella, salată Caesar
***
Pește, pui, curcan la grătar, cu legume la aburi
Tagliatelle cu ciuperci și pui, sos alb

BĂUTURI INCLUSE:
Valabil pentru ambele variante de meniu pentru copii

Apă minerală plată și carbogazoasă

Sucuri naturale Granini
portocale, grapefruit și mere

Băuturi răcoritoare din gama Coca-Cola

PERSONALIZAȚI-VĂ

Meniul

Meniu vegetarian

Meniu ovo - lacto -vegetarian

Meniu pescetarian

CANDY BAR 11 €

- cake pops
- macarons
- tarta lamaie
- tarta fructe
- mini - choux
- bezele
- tarta ciocolata & caramel
- mousse la pahar
- tiramisu la pahar
- pavlova
- jeleuri



100 g/ persoană

LEMONADE BAR 7 €

3 sortimente de limonadă





PERSONALIZAȚI-VĂ PACHETUL *de Băuturi*

Puteți opta pentru înlocuirea vinurilor și a băuturilor spirtoase, propuse inițial, cu unul dintre pachetele prezentate mai jos, iar tarifele se vor recalcula:



PACHET GOLD

25 €/ persoană

Crama Sarica Niculițel

Caii de la Letea, Volumul I Sauvignon Blanc
Caii de la Letea, Volumul I Fetească Neagră
Caii de la Letea, Volumul I Rosé

PACHET PLATINUM

32 €/ persoană

Crama Casa Colinelor, Urlați

1000 de Chipuri Sauvignon Blanc
1000 de Chipuri Pinot Noir
1000 de Chipuri Rosé

Vin alb, roșu, rosé fără alcool Natureo Miguel Torres

Bere Ursus
Bere Ursus fără alcool



ÎNLOCUIȚI BĂUTURILE SPIRTOASE

GOLD	PLATINUM
Vodka Beluga | 4,88 €/persoană	Vodka Grey Goose | 9,87 €/persoană
Bulldog Gin | 4,19 €/persoană	Hendrick's Gin | 6,14 €/persoană
Whiskey Chivas Regal 12 ani | 3,85 €/persoană	Whiskey Johnny Walker Black Label | 5 €/persoană
Rom Bacardi Black | 2,30 €/persoană	Rom Bacardi Gold | 2,35 €/persoană

COCKTAILS

Mojito | 2,32 €/persoană Elderflower Gin | 2,36 €/persoană Cosmopolitan | 1,43 €/persoană

Suplimentar

VĂ PUTEM OFERI ȘI ALTE SERVICII

Vă stăm la dispoziţie cu recomandări de furnizori specializaţi:

- program artistic
- echipamente tehnice și efecte speciale
- fotografi și cameramani profesioniști

- Decoratiuni florale realizate din hârtie
- Huse de scaun și fețe de masă festive
- Scaune chiavari
- Drapaje din voal





- Petrecerea burlăcițelor
- Cununie civilă în grădină
- Trash the dress în grădină
- Ciorbă de potroace

DIN PARTEA noastră

- Numere de masă, ring de dans, listă de întâmpinare şi meniuri printate
- Degustarea meniului
- Un apartament pentru miri în noaptea nunţii, cu mic dejun și acces la Ana Spa, vin spumant și fructe proaspete în cameră, late check-out ora la 14:00
- Tarif special de cazare pentru invitaţi
- Grădina de 7000 mp și hotelul pentru şedinţa foto
- Cină cadou în valoare de 100 euro, în restaurantul hotelului la aniversarea de un an

- O lecție gratuită de dans și 10% reducere la pachetul Wedding Dance din cadrul școlii de dans Fred Astaire

FRED ASTAIRE DANCE STUDIOS



CROWN BALLROOM

Cu acces la grădină și terasa proprie, sala poate fi amenajată în stil clasic sau tematic, care să definească personalitatea voastră.

Crown Ballroom poate fi rezervată pentru un minimum de 150 persoane şi poate găzdui până la 300 persoane.







MAGNOLIA

Sala Magnolia este alegerea perfectă pentru un eveniment intim şi cochet.

Cu terasa proprie acoperită și cu acces la grădină, invitaţii se pot bucura de aerul proaspăt al grădinii și de jocul veveriţelor - martori ocazionali ai petrecerilor vesele.

Sala Magnolia poate fi rezervată pentru un minim de 50 persoane şi poate găzdui până la 70 persoane.





PRIMAVERA

Numele sălii este inspirat de culorile pastelate în care este decorată sala și care te duc cu gândul la primăvară.

Din foyer aveţi acces la superba grădină interioară, locul unde puteţi savura un pahar cu șampanie.

Sala Primavera poate fi rezervată pentru un minim de 40 persoane şi poate găzdui până la 70 persoane.

ORHIDEEA

Pentru o petrecere în cadru restrâns, alături de familie şi prietenii apropiaţi, sala Orhideea este locaţia ideală.

Simplitatea şi rafinamentul acesteia, precum şi terasa proprie cu grădină, te vor impresiona de la prima întâlnire şi îţi vor garanta o petrecere reuşită.

Sala Orhideea poate fi rezervată pentru un minim de 30 persoane şi poate găzdui până la 60 persoane.













La VERANDA

La Veranda te va surprinde prin eleganţă şi un design aparte.

În sezonul cald, ferestrele de jur împrejurul sălii se pot deschide, astfel că aerul proaspăt din grădină îţi va fi invitat special la petrecere.

La Veranda poate fi rezervată pentru un minim de 70 persoane şi poate găzdui până la 100 persoane.







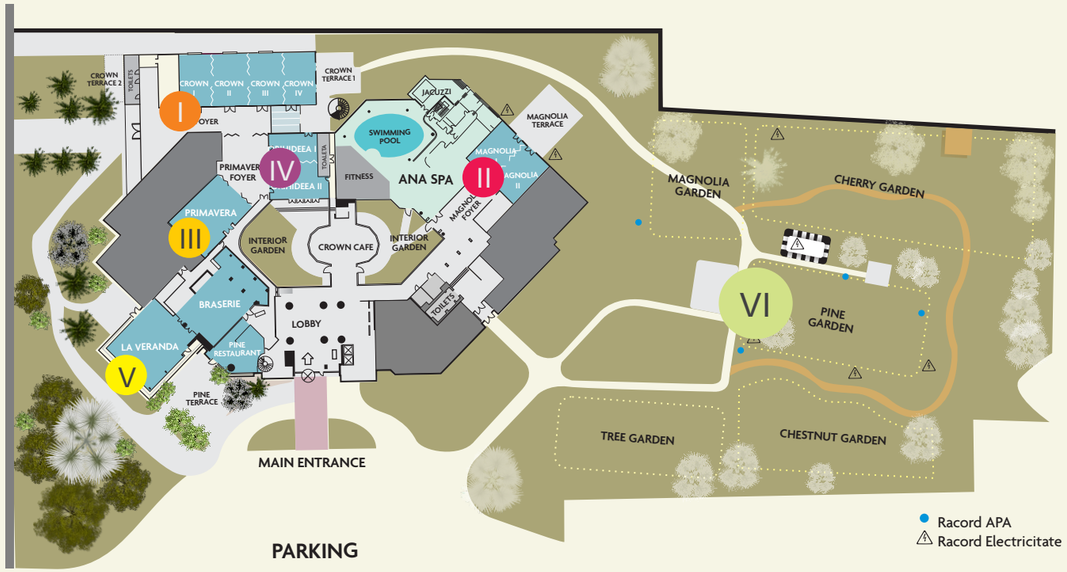
GRĂDINA PINE

Grădina cu pini este una dintre grădinile superbe din București.

Oferă cadrul perfect pentru evenimente memorabile, organizate în aer liber.

În grădină se pot organiza doar evenimente de zi, iar în caz de vreme neprielnică, vă punem la dispoziţie o sală de evenimente pentru maximum 100 de persoane și se va percepe o taxă logistică.





I Crown Ballroom

II Magnolia

III Primavera

IV Orhideea

V La Veranda

VI Grădina Pine

TERMENE ȘI CONDIȚII

Tarifele includ TVA, distribuit astfel: 9% pentru mâncare și apă, respectiv 19% pentru alte servicii.

Cota TVA se poate modifica conform legii în vigoare, influenţând astfel preţul final al pachetului.

Tarifele sunt valabile pentru evenimentele desfășurate în 2024.

Copiii cu vârste între 5 și 12 ani plătesc 75% din preţul pachetului (vor servi gustare rece, fel principal, tort festiv, băuturi non-alcoolice), iar cei peste 12 ani plătesc pachetul integral.

Pachetele de băuturi sunt disponibile pentru 8 ore.

Degustarea meniului se face după semnarea contractului, recomandat cu 2 săptămâni înainte de data eveniment.



A: Bulevardul Poligrafiei, nr. 1, 013704, Bucharest, Romania

T: +40 21 224 00 34 | 0725 590 650 | 0728 803 546 | E: sales@crowneplaza.ro

W: www.crowneplaza.ro

CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
BUCHAREST