



Bun venit la Crowne Plaza Bucharest! În paginile următoare, vă întâmpinăm cu selecția noastră de pachete de nuntă personalizate, concepute pentru a transforma ziua voastră specială într-un eveniment memorabil, romantic și elegant.

Echipa noastră de profesioniști vă invită să bucurați de atmosfera unui eveniment pregătit în cele mai mici detalii într-o locație înconjurată de liniștea unei grădini de 7000mp. Hotelul dispune de săli modulare, elegante și contemporane, ce pot fi personalizate astfel încât fiecare moment al nunții voastre să reflecte stilul distinctiv ales.

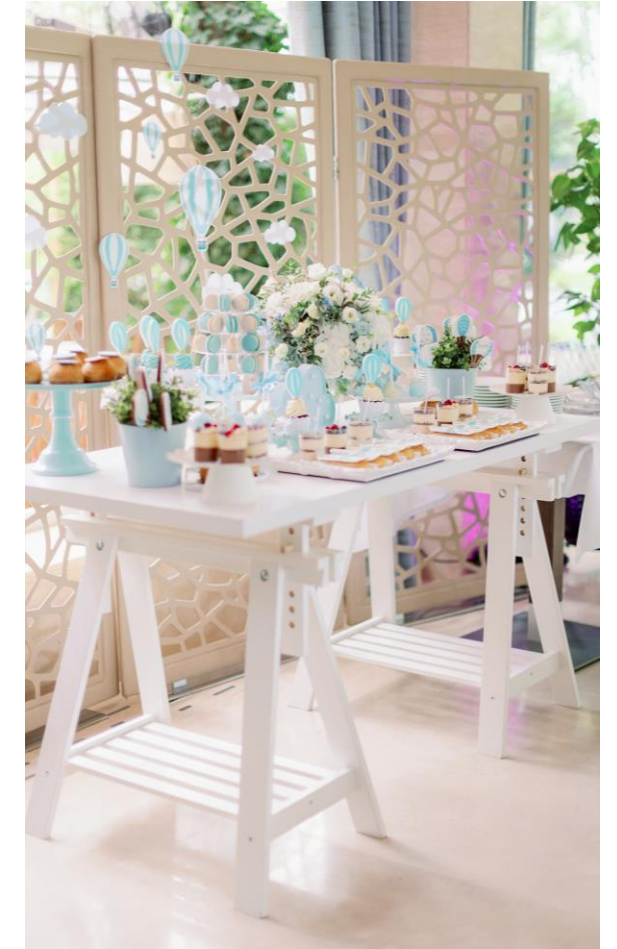
Permiteți echipei noastre de profesioniști în evenimente să aducă la viață viziunea voastră pentru ziua cea mare, completată de pachetele noastre de nuntă premium și servicii impecabile de organizare și ospitalitate.



ALBUM DE EVENIMENT



ALBUM DE EVENIMENT





## SALON EVENIMENT

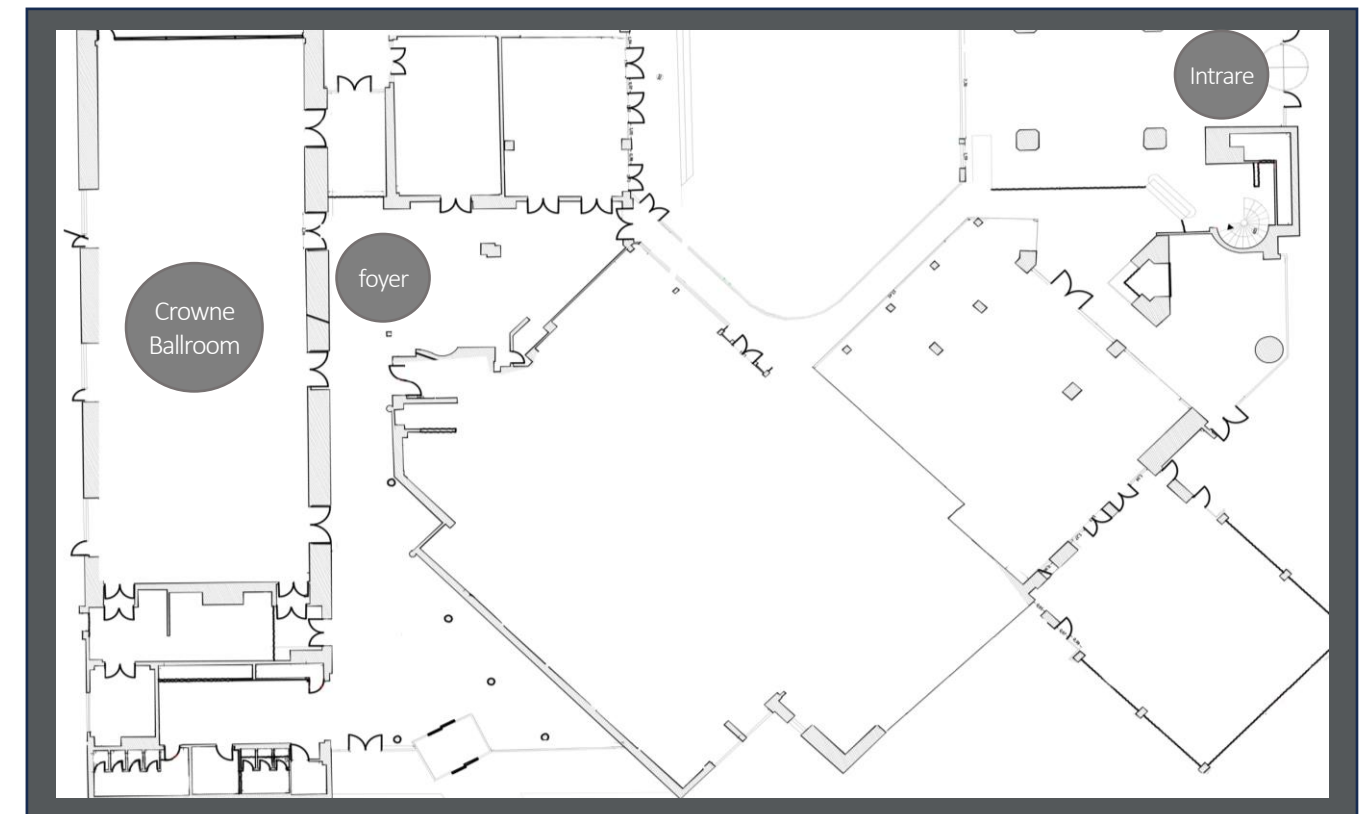
### CROWN

Oferă un decor modern și versatil, potrivit pentru o nuntă într-un cadru contemporan și elegant. Cu o capacitate de până la 230 de persoane, Crown Ballroom poate găzdui evenimente de amploare, într-o atmosferă deschisă, completată de lumina naturală oferită de ferestrele largi și de priveliștea liniștitoare către terasa privată și grădină.

Numărul minim pentru eveniment este de 100 de persoane, iar chiria sălii este 500 €. În chiria sălii sunt incluse: personalizarea meselor cu meniu tematic și numere de masă, oglinda sălii, ring de dans și scenă, lumini ambientale; degustare de meniu pentru două persoane; apartament cu mic dejun inclus și cu acces la SPA pentru miri.. De asemenea este inclus și serviciul unui coordonator eveniment și un ospătar la 2 mese.



## SALON EVENIMENT





## SALON EVENIMENT

### VERANDA

Reprezintă a doua cea mai spațioasă sală a hotelului, având un design modern, ideal pentru o nuntă într-un cadru elegant și intim.. Cu o capacitate de până la 90 de persoane, Veranda facilitează un acces direct către o terasă privată și are de asemenea ferestre înalte ce înconjoară sala pe trei laturi, un spațiu unic pentru invitați, într-o atmosferă primitoare.

Numărul minim pentru eveniment este de 60 de persoane, iar chiria sălii este 500 €. În chiria sălii sunt incluse: personalizarea meselor cu meniu tematic și numere de masă, oglinda sălii, ring de dans și scenă, lumini ambientale; degustare de meniu pentru două persoane; apartament cu mic dejun inclus și cu acces la SPA pentru miri. De asemenea este inclus și serviciul unui coordonator eveniment și un ospătar la 2 mese.



## SALON EVENIMENT



### MAGNOLIA

Cu un stil modern și acces exclusiv la o terasă privată, sala Magnolia creează un cadru elegant și intim pentru o nuntă de neuitat. Foyerul spațios adaugă un plus de confort și fluiditate evenimentului, oferind invitaților un loc special pentru socializare.. Atmosfera primitoare și detaliile de iluminare bine gândite fac din sala Magnolia o alegere ideală pentru momentele unice pe care doriți să le împărtășiți cu cei dragi.

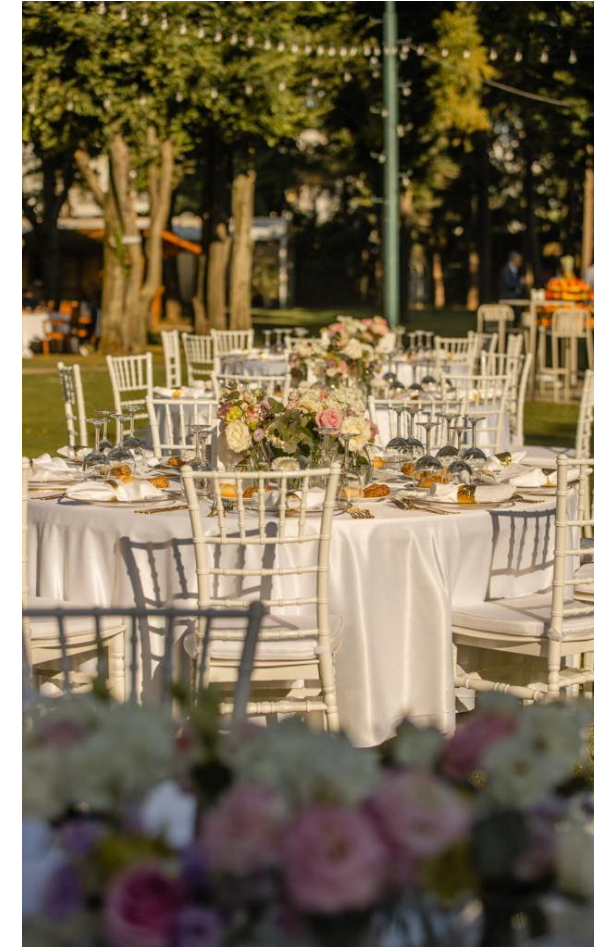
Numărul minim pentru eveniment este de 40 de persoane, iar capacitatea maxima este de 80 de persoane. Chiria sălii este 500 € și include personalizarea meselor cu meniu tematic și numere de masă, oglinda sălii, ring de dans și scenă, lumini ambientale; degustare de meniu pentru două persoane; apartament cu mic dejun inclus și cu acces la SPA pentru miri. De asemenea este inclus și serviciul unui coordonator eveniment și un ospătar la 2 mese.



ÎN MIJLOCUL NATURII



ÎN MIJLOCUL NATURII



## GRADINA PINE

Descoperiți frumusețea unui spațiu modern și versatil pentru nunți în aer liber, cu grădina noastră de 7000 mp. Ideală pentru cuplurile care își doresc o celebrare contemporană și elegantă, această zonă vastă oferă o ambianță liniștită, în lumină naturală și aer curat.

Cu o capacitate de până la 300 de invitați, grădina noastră reprezintă un cadru deschis pentru evenimente de neuitat. Tariful de închiriere de 1785 € ce asigură exclusivitatea locației și include serviciul unui coordonator eveniment, un ospătar la 2 mese, personalizarea meselor cu meniuri tematice și numere de masă, lumini ambientale și o sesiune de degustare a meniului pentru două persoane. De asemenea, mirii vor beneficia de un apartament, cu mic dejun inclus și acces gratuit la SPA.



## CHEF GIOVANNI

Chef Giovanni Diana, împreună cu echipa sa de chefi pasionați, transformă fiecare eveniment special într-o experiență culinară unică. Cu o experiență vastă în arta gastronomică, Chef Giovanni combină tradițiile mediteraneene cu influențe moderne, creând preparate deosebite, atent realizate, pentru a satisface cele mai rafinate gusturi. Fiecare fel de mâncare este pregătit cu atenție la detalii și ingrediente de cea mai bună calitate, oferindu-vă o experiență de neuitat.



## MIRUNA

Cu o vastă experiență în organizarea de evenimente speciale, Miruna Manolache este aici pentru a vă ghida pas cu pas în planificarea nunții dumneavoastră la Crowne Plaza Bucharest. Dedicată și atentă la detalii, Miruna se asigură că fiecare aspect al evenimentului reflectă dorințele și stilul unic al fiecărui cuplu.

Pentru detalii și consultanță personalizată, o puteți contacta

Telefon: 0722 288 889

Email: [miruna.manolache@crowneplaza.ro](mailto:miruna.manolache@crowneplaza.ro)





## SELECȚIE DE APERITIVE



## APERITIV CLASS

Set personalizat de aperitive pentru selectarea a minim 8 preparate

Preț: 2,5 € / preparat

- 01 Gravlax de somon cu sfeclă roșie și gin, cu smântână și sos de mărar
- 02 Cuburi de caracatiță cu cartofi, roșii uscate și măsline
- 03 Wrap cu confit de rață și caise
- 04 Parfait de ficat de pui, merisoare și nucă
- 05 Con de chorizo umplut cu brânză de capră și ardei Piquillo pe pâine
- 06 Sushi nigiri cu rață afumată, chutney de lămâie și portocală
- 07 Muttabel de vinete coapte cu labneh
- 08 Roșii Roma, mini mozzarella și dressing de oțet balsamic
- 09 Salată tradițională de vinete românească
- 10 Merișoare, brie și bacon învelite în aluat
- 11 Brânză Brie
- 12 Brânză tradițională românească

## SELECȚIE DE APERITIVE

## APERITIV CROWN

Set personalizat de aperitive pentru selectarea a minim 8 preparate

Preț: 4 € / preparat

- 01 Macarons cu mousse de păstrăv afumat, mărar, cremă de hrean și arpagic
- 02 Păstrăv afumat de Valeputna cu sos de hrean
- 03 Ton în crustă de susan servit pe tartină cu hummus
- 04 Prosciutto de Parma cu chutney de pepene galben pe pâine cu maia
- 05 Parfait de vițel glazurat cu jeleu de afine
- 06 Hummus cu ulei de măsline extravirgin, muguri de pin prăjiți
- 07 Ardei roșu la grătar umplut cu brânză de vaci românească
- 08 Pâine cu maia, avocado, roșii și brânză feta
- 09 Quiche cu ciuperci și brânză Gruyère
- 10 Brânză Comté
- 11 Branza Roche cu chutney de pere





## SELECȚIE DE ANTREU

01



02



03



## PEȘTE

Prezentarea felurilor principale de pește

01 File de doradă în crustă de dovlecel, cartofi violet și selecție de legume cu sos creson 12,5 €

02 File de somon cu cremă de conopidă, morcovi, dovlecel și crutoane cu ulei de măsline aromatizat 17,5 €

03 File de biban de mare cu orez, legume de sezon și sos Chardonnay 14,5 €

04 File de pește Red Snapper cu tapenade de măsline negre, sparanghel cu sos de capere și măsline. 33 €

04





## SELECȚIE FEL PRINCIPAL



01



02



03

## SELECȚIE FEL PRINCIPAL

### FRIPTURĂ

Prezentarea felurilor principale de carne

01 Duo de file de porc și pui marinat cu ierburi, gratin de cartofi și sos de muștar cu boabe 20 €

02 Piept de rață Moulard glazurat cu miere, sos de afine, piure de napi și crochete de cartofi cu trufe 26,5 €

03 File de vită Black Angus cu sos Marsala, ciuperci King Oyster și crochete de cartofi 29 €

04 Purceluș fraged marinat în ierburi gătit lent, mini morcovi, dovlecel. Sparanghel și sos gravy cu cimbru 30 €

### SORTIMENT EXTRA

05 Sarmale de vită și porc în foi de viță de vie și varză murată servite cu bacon crocant, măămăligă, smântână și ardei iute 6 €



04



05



## SELECȚIE DE TORT

01



02



03



05



06



07



## SELECȚIE DE TORT

### SELECȚIE TORTURI

Sortiment de tort inclus în oferta de nuntă, la alegere între:

- 01 Mousse de ciocolata alba cu crema de whiskey Bailey's si blat cu Krantz
- 02 Tort de ciocolata neagra cu trufa frantuzeasca
- 02 Tort de mousse de ciocolata cu portocala si lichior Grand Marnier
- 03 Musse de caramel cu pere caramelizate si blat de Krantz
- 05 Tort diplomat
- 06 Mousse de ciocolata si spuma din fructul pasiunii
- 07 Trio Mousse



## OPȚIUNI CANDY BAR



## OPȚIUNI CANDY BAR

### OPȚIUNI PENTRU CANDY BAR

#### **Pastel candy bar 12 € per pers.**

- Cake pops
- Macarons
- Tarte mini cu lămâie
- Tarte mini cu fructe
- Mini Choux
- Bezele
- Tartă ciocolată & caramel
- Mousse la pahar
- Tiramisu la pahar
- Pavlova
- Jeleuri

#### OPȚIONAL

Fântână de ciocolată 5 € per pers.

Bar cu fructe asortate 1,5 € per pers.

Cheese bar 20 € per pers.

#### OPȚIUNE DE SORBET între antreu și fel principal

- Mojito 5 €
- Campari Orange și Gin 5 €
- Aperol Spritz 10 €





## MENIU COPII



## MENIU COPII

### MENIU UME 42 €

Prosciutto, mozzarella, salată Caesar

și

Platou cu mini burger, cartofi prăjiți, mini pizza, cheese sticks,  
grujoane pui, fish fingers

\*\*\*\*\*

### MENIU TIFEL 42 €

Prosciutto, mozzarella, salată Caesar

și

Pește sau pui la grătar cu legume la aburi sau Tagliatelle cu  
ciuperci, pui și sos alb

*\*Meniurile includ și bauturile non-alcoolice*





## OPȚIUNI BĂUTURI TARI



### BĂUTURI TARI bar deschis

#### **Pachet Standard** 20 € per pers.

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

**Pachet de bere inclus:** Ursus cu și fără alcool

#### **Pachet Premium** 26 € per pers.

- Vodka Beluga
- Gin Tanqueray
- Whiskey Chivas Regal 12 ani
- Rom Bacardi Black

**Pachet de bere inclus:** Ursus cu și fără alcool

#### **Pachet băuturi non-alcoolice** 14,9 € per pers.

- Fanta
- Coca Cola & Cola Zero
- Sprite
- Selecție de ceai și cafea
- Granini orange și grapefruit juice

Extra, opțional: bar limonadă – 7 €

#### **Pachet de Cocktail-uri inclus în ambele oferte de băuturi tari.**

- Hugo & Aperol Spritz
- Gin Tonic
- Cuba libre
- Vodka orange
- Whiskey cola

## OPȚIUNI VINURI

### VINURI bar deschis

#### **Silver România** 20 € per pers.

- Alb - Crama Oprisor, Caloian - Sauvignon Blanc, sec
- Roze - Crama Oprisor, Caloian - Syrah, C. Sauvignon, Pinot Noir, sec
- Roșu - Crama Oprisor, Caloian - Cabernet Sauvignon, sec

#### **Silver Italia** 20 € per pers.

- Alb - Crama Frescobaldi, Remole- Vermentino, Trebbiano, sec
- Roze - Crama Frescobaldi, Remole- Sangiovese, sec
- Roșu - Crama Frescobaldi, Remole- Sangiovese, sec

#### **Gold** 23,8 € per. pers.

- Alb - Sarica Niculitel, Caii de la Letea Vol. 1, Sauvignon Blanc, sec
- Roze - Sarica Niculitel, Caii de la Letea Vol. 1, C. Sauvignon, Merlot, Feteasca N.
- Roșu - Sarica Niculitel, Caii de la Letea Vol. 1 - Feteasca Neagra

#### **Platinum** 30 € per pers.

- Alb - 1000 de Chipuri - Sauvignon Blanc
- Roze - 1000 de Chipuri- Shiraz, Cabernet Sauvignon, Feteasca Neagra
- Roșu - 1000 de Chipuri- Pinot Noir

#### **Vin spumant pentru întâmpinare din partea casei.**

Extra, opțional:

- Prosecco – 3 € / per pers. servire tort / întâmpinare





## CAMERE ȘI APARTAMENTE



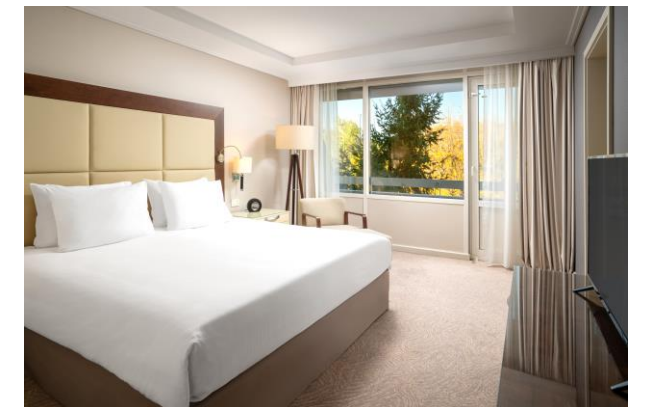
## CAMERE ȘI APARTAMENTE



Cele 165 de camere ale noastre oferă un decor modern și primitor, ideal pentru un sejur confortabil în București. Culorile calde, materialele de înaltă calitate și mobilierul funcțional au fost alese pentru a crea un ambient relaxant, perfect pentru o escapadă urbană sau o călătorie de afaceri. Fiecare cameră are propriul stil, reflectând atenția la detalii și standardele ridicate ale hotelului nostru.

Pentru cei care doresc o experiență deosebită, cele 11 apartamente ale hotelului combină spațiul generos cu facilități premium, oferind o atmosferă liniștită și intimă.

Apartmentele dispun de zone de living separate și de băi elegante, oferindu-vă un spațiu ideal pentru relaxare.. Cea liniștită priveliște este către grădina privată a hotelului, un cadru natural exclusivist propice pentru evenimente în aer liber.





## ARANJAMENTE ȘI DECOR

**EVENT TAILOR**

Str. Negustori nr. 26, Bucuresti

Designer Consultant : +40 761 227 948

Email: [contact@eventtailor.ro](mailto:contact@eventtailor.ro)

**MUZICA SI PIAN****PIANO ENTERTAINER**

București

Radu Petrache: +40 761 739 150

Email: [randypetrache@yahoo.com](mailto:randypetrache@yahoo.com)

**MUZICA, SUNET SI LUMINI****QUANTUM EVENTS**

Bucuresti

Bogdan Ungur: +40 729 610 452

Email: [bogdan.ungur7@gmail.com](mailto:bogdan.ungur7@gmail.com)

## INFORMATII IMPORTANTE

**Sală tehnică sau de divertisment pentru copii**

La cerere o anumită sală va putea fi confirmată în funcție de disponibilitate mai aproape de data zilei speciale. În cazul în care există alte cerințe cu spațiul pentru divertisment, vor fi suportate taxe suplimentare.

**Facilitati pentru garderobă**

Acest serviciu beneficiază de un spațiu gratuit, dar va suporta taxe de personal. Acesta va fi determinat de numărul de oaspeți prezenți împreună cu intervalul de timp alocat pentru sosirea oaspeților.

**Facilități pentru evenimentul festiv**

Alegerea sălii pentru petrecerea dumneavoastră depinde de numărul de invitați și aceasta va fi stabilită în funcție de numărul estimat. Dacă numărul dvs o să depășească capacitatea camerei din estimarea inițială, vor exista taxe suplimentare în funcție de disponibilitate.

**Acces la sala de evenimente**

Sala poate fi accesată înainte de eveniment, respectiv a orei de începere, așa cum a fost rezervată.. Ora de începere contractată este considerată oră de acces în sală, în cazul în care aveți nevoie de acces mai devreme, aceasta este în funcție de disponibilitate la momentul solicitării. La încheierea evenimentului, toate articolele aduse din afara hotelului vor fi scoase din sala de evenimente, inclusiv obiecte precum mobilier auxiliar, huse, aranjamente florale, etc., până la ora de încheiere contractată în acea zi. În cazul în care este nevoie de timp suplimentar, se pot aplica taxe suplimentare și sunt în funcție de disponibilitatea la momentul solicitării.

**Restricții de zgomot**

Deoarece în același timp hotelul este funcțional, vor intra în vigoare restricții de zgomot de maximum 90 db și sunt supuse sălii dvs. Specialistul dvs. dedicat pentru nunți vă va sfătui cu privire la acestea odată ce înțelegem care sunt cerințele dvs.

**Politica copiilor**

Meniul pentru copii este disponibil la cerere cu un pret de 75%.