



JOYFUL
CELEBRATIONS
Of a festive season

CROWNE PLAZA BUCHAREST

URĂRI DE SEZON

Stimați oaspeți,

Pe măsură ce se apropie anotimpul rece, ne pregătim cu mare bucurie și entuziasm să vă întâmpinăm în locația noastră cu ocazia celei mai speciale perioade a anului.

Înțelegem importanța creării unor amintiri de neuitat și suntem dedicați să vă asigurăm o experiență excepțională. De la cazările noastre elegante, la experiențele culinare savuroase și activitățile festive variate, fiecare moment petrecut la Crowne Plaza București este conceput pentru a vă depăși așteptările.

Vă dorim un sezon festiv plin de succes, bucurie și momente deosebite, și așteptăm cu nerăbdare să colaborăm în continuare..

Cu cele mai calde gânduri,
Dan Volentir
General Manager
Crowne Plaza București





APRINDEREA BRADULUI

9 decembrie 2024, ora 18:00 | Crowne Plaza București

Trăiți magia începutului clasic al sărbătorilor de iarnă alături de noi, în timp ce ne adunăm pentru a aprinde bradul nostru sustenabil, cu ajutorul celor mai tineri oaspeți ai noștri. Bucurați-vă de colinde fermecătoare, cocktailuri festive și gustări delicioase, în timp ce întâmpinăm sezonul sărbătorilor cu stil. Nu ratați această sărbătoare plină de bucurie!

Alăturați-vă nouă pentru mai mult decât o simplă sărbătoare - o reamintire sinceră a bucuriei, iubirii și bunăvoinței care definesc această perioadă specială a anului. Veniți alături de noi pentru a crea amintiri prețioase care vor dura o viață.



CHEF GIOVANNI



În spatele fiecărui preparat din meniul nostru se află măiestria și dedicarea Chef-ului Giovanni Diana. Cu o vastă experiență culinară și o pasiune profundă pentru gastronomie, Chef Giovanni aduce la viață o fuziune de arome și tehnici rafinate, inspirate de tradițiile mediteraneene și reinterpretate într-un stil modern. Fiecare fel de mâncare este creat cu atenție la detalii și cu ingrediente de cea mai bună calitate, pentru a vă oferi o experiență culinară memorabilă. Vă invităm să vă bucurați de meniuri desăvârșite, gândite special pentru a vă încânta simțurile.

MENIUL KALÈDOS

37€

BUFET RECE

Salată Oliver

Salată grecească cu ton

Salată Farro

Salată de pui cu andive,
brânză cu mușci și nuci pecan

SELECȚIE SALATE

Legume proaspete și rădăcinoase,
cu dressing și topping

DESERT

Plăcintă cu lime, prăjitură Capri cu sos de vanilie, crème brûlée cu lapte de
cocos, cozonac tradițional și fructe

BUFET CALD

Tagliatelle cu ciuperci
și sos de smântână vegetală

File de biban cu sos Vierge

Piccata de porc cu sos de ciuperci,
limbă de vită și șuncă

Piept de curcan cu sos de afine,
gătit în stil american

Cartofi Biarritz

Orez Basmati

Ratatouille de legume

** Tarifulexclude 9% TVAși este disponibil pentru un număr minim
de 30 persoane*

MENIUL NOELY

45€

BUFET RECE

Salată norvegiană de cartofi
cu somon afumat

Salată finlandeză Rossoli

Salată de cartofi, fasole neagră,
roșii și Jalapeno

Salată Coleslaw

SELECȚIE SALATE

Legume proaspete și rădăcinoase,
cu dressing și topping

DESERT

Cheesecake New-York cu fructe învelite în ciocolată, Negrese

Cozonac tradițional, Fructe

BUFET CALD

Paste rigatoni cu ceapă
și sos de roșii

File de doradă cu creveți și cartofi

Coaste de vită cu sos BBQ

Pulpă de pui cu sos Mojo Rojo

Cartofi dulci la cuptor

Orez cu fasole neagră

Selecție de morcovi glace

** Tarifulexclude 9% TVAși este disponibil pentru un număr minim de 30 persoane*

MENIUL RIAL

48€

BUFET RECE

Platou cu păstrăv afumat, macrou marinat și salată de icre tarama

Piftie de pasăre

Platou cu mezeluri românești

Platou cu brânzeturi tradiționale

Salată boeuf, vinete, zacuscă, fasole

SELECȚIE SALATE

Legume proaspete și rădăcinoase, cu dressing și topping

DESERT

Cozonac de casă, Clătite cu brânză dulce, Mini tarte cu struguri

Pannacotta cu lapte de cocos

BUFET CALD

Saramură de șalău

Ceafă de porc cu ierburi la cuptor

Sarmale în foi de varză

Mămăligă

Cartofi țărănești

Pilaf de orez cu ciuperci

Pene all'arrabbiata

** Tarifulexclude 9% TVAși este disponibil pentru un număr minim de 30 persoane*



SET MENIURI

OPȚIUNEA I 39€

SET MENU

Somon cu ierburi și sparanghel,
icre de somon și sos de lămâie

Piept de curcan gătit în stil American
cu legume, cartofi gratinați la cuptor,
sos Gravy și afine

Plăcintă de mere, înghețată de vanilie
și sos de zmeură

OPȚIUNEA II 48€

SET MENU

Somon gravlax marinat în sfeclă și gin
Salată de miel cu nuci pecan și coacăze

Duet de porc și piept de rață în foietaj
crocant cu sos de piper verde, cartofi
dulci Anna și selecție de legume

Pannacotta cu sos de mentă

OPȚIUNEA III 55€

SET MENU

Salată Waldorf cu piept de rață și coacăze

Medalion de vită cu brânză Comte
și sos de ciuperci King Oyster, cartofi
Dauphinoise și selecție de legume

Tartă de lămâie

PACHET VINURI

SILVER 15€

Vin alb - Crama Opreșor, Măiastru, Sauvignon Blanc

Vin roșu - Crama Opreșor, Măiastru, Merlot

Vin roze - Crama Opreșor, Măiastru, Roze

GOLD 23€

Vin alb - Sarica Niculitel, Caii de la Letea, Sauvignon Blanc

Vin roșu - Sarica Niculitel, Caii de la Letea, Feteasca Neagra

Vin roze - Sarica Niculitel, Caii de la Letea, Roze

PLATINUM 30€

Vin alb - 1000 de Chipuri, Sauvignon Blanc

Vin roșu - 1000 de Chipuri, Pinot Noir

Vin roze - 1000 de Chipuri, Roze

BĂUTURI TARI

15€ SILVER

Vodka Absolut | Tanqueray London Dry Gin | Whisky Red Label | Rom
Bacardi Silver | Aperol Spritz | Hugo |

17€ GOLD

Vodka Beluga | Whisky Chivas Regal | Rom Bacardi Black | Bulldog Gin |
Aperol Spritz | Hugo | Cuba Libre |
Gin Tonic | Vodka Orange | Whisky Cola |

NON-ALCOOLICE 12€

Apă minerală plată și carbogazoasă | Sucuri naturale Granini

Băuturi carbogazoase gama Coca-Cola | Specialități de cafea | (espresso, capuccino,
café latte) | Selecție de ceaiuri

TRADIȚIONALE

Vin fiert - 4 €/ pahar | Țuică fiartă - 6 €/ pahar

* Pachetele sunt nelimitate pentru maximum 6 ore

** Tarifele nu includ 9% TVA băuturi nonalcoolice și 19% TVA cafea și băuturi alcoolice


CHRISTMAS GARDEN PARTY

Aroma de vin fiert, decorul tematic și muzica ambientală vor crea o atmosferă caldă, perfectă pentru petrecerea de Crăciun.

Ieși din tipar și petrece alături de prieteni și colegi, în aer liber în

GRĂDINA CU PINI,

unde te poți bucura de proțap, servire din bar și multe alte facilități.



PENTRU REZERVĂRI SAU DISPONIBILITATE
CONTACTAȚI ECHIPA NOASTRĂ LA NR: **+40722 288 889** SAU
EMAIL: **MIRUNA.MANOLACHE@CROWNEPLAZA.RO**

Bld. Poligrafiei 1, București
www.crowneplaza.ro