

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Bucharest



CATERING Brochure

CROWNE PLAZA BUCHAREST
BULEVARDUL POLIGRAFIEI NR.1, SECTOR 1, BUCURESTI, 013704
WWW.CPBUCHAREST.RO



PAUZE MATINALE

PAUZA MATINALĂ DE CAFEA

BUFET ARUN 8€

Bufetul Arun are un tarif de 8€ și este disponibil pentru minimum 10 de persoane

Tariful afișat este per persoană fără TVA include patiserie 4 sortimente la alegere + fructe proaspete de sezon + nuci si semințe

Sortiment de patiserie

Croissante
Melc cu vanilie și stafide
Răsucele cu ciocolată
Brioșe cu afine
Banana bread
Pain au chocolat
Pain au vanille
Mini berlineze cu gem sau simple
Loaf cu nuci și portocală
Loaf cu ciocolată și portocală
Plum cake
Brioche bread with jam
Pin Sau cookies with jam
Mini tarta lemon merengue
Fursecuri cu fulgi de ciocolată

Stație de hidratare 3€

Apă plată și minerală, apă aromatizată cu lamâie și castravete.

Specialități de cafea 3€

Cappuccino, cafe latte, espresso, americano și ciocolată caldă

Adițional sortiment de mini sandwich-uri, fiecare opțiune are cost de 4€

Wrap cu legume la grătar
Wrap Muhammara cu brânză la grătar
Wrap Tikka cu pui și roșii și castraveți
Sandwich cu cremă de brânză și castravete
Plăcintă cu brânză

Adițional pauzei matinale:

Băuturi răcoritoare 3.5€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Tonic,
Schweppes Mandarin, Schweppes Biiter
Lemon, Granini portocale și grepfruit

Sucuri proaspete 4€

Suc proaspăt de portocale și grepfruit





RECEPȚII ȘI EVENIMENTE



PRÂNZ ȘI CINĂ

BUSINESS BUFFET 49€

Disponibil pentru un număr minim de 30 de persoane | Preț per persoană fără tva
La aceste meniuri pot fi adăugate ca opțiune suplimentară gustările servite pe platouri volante sau stațiile culinare.

Aperitiv

Turn de gravlax de somon cu sfeclă și gin, servit cu salsa de mango
Tartar de ton roșu, rulat în alge nori, tempura și sos picant cu lămâie
Salată thailandeză cu vită, ciuperci, salată verde și susan prăjit
Prosciutto crudo cu felii de pepene cantalup

Bar salate si mixuri

Caracatiță la grătar cu roșii uscate, țelină verde, măsline negre și icre de ton sărate și uscate
Salată "Greek in Beirut", cu labneh și migdale prăjite
Quinoa expandată, legume coapte cu usturoi și brânză de capră
Linte verde, selecție de semințe și goji, cu sos de iaurt grecesc

Bar de salate

Selecție de frunze, rădăcinoase, legume fierte, toppinguri și dressinguri

Stație asiatică

Rață Stir-Fry cu susan, broccoli și sos de soia

Stație de paste

Paste proaspăt realizate cu selecție de ingrediente și sosuri

Feluri principale

File de biban de mare în crustă de cartofi, sos Vierge
Medalion de ceafă de porc la tigaie, condimentat cu cimbru
Garnituri: orez, cartofi copti, mazăre și morcovi cu unt

Stație feliere

Friptură de vită la cuptor cu ierburi, sos Gravy și inele de ceapă

Vegetarian

Linte verde, fasole neagră, ardei și chili cu roșii proaspete, servite cu smântână

Desert

Selecție de fructe, mini prăjituri asortate.



PRÂNZ ȘI CINĂ

TEX-MEX BUFFET 49€

Disponibil pentru un număr minim de 30 de persoane | Preț per persoană fără tva
La aceste meniuri pot fi adăugate ca opțiune suplimentară gustările servite pe platouri volante sau stațiile culinare.

Aperitiv

Salată mexicană cu pui
Salată mexicană cu legume
Guacamole cu bacon crocant
Guacamole cu iaurt grecesc
Salată coleslaw
Tacos stil Baja cu pește
Cartofi în stil mexican umpluți cu pui și brânză cheddar
Chili con carne
Fajitas de vită

Bar de salate

Selecție de frunze, rădăcinoase, legume la abur, toppinguri și dressinguri

Stație de paste

Macaroane cu brânză

Fel principal

Somon cu condimente Cajun

Pulpe de pui inferioare în stil Buffalo

Garnituri: Cartofi prăjiți cu coajă, cartofi dulci copti, porumb la grătar și selecție de legume

Stație de feliere

Coaste de vită cu sos BBQ gătite lent

Stație de grătar

Friptură Chimichurri, coaste, rib-eye, piept de pui Cajun

Desert

Fructe proaspete și selecție de mini prăjituri



PRÂNZ ȘI CINĂ

PREMIUM BUFFET 69€

Disponibil pentru un număr minim de 30 de persoane | Preț per persoană fără tva
La aceste meniuri pot fi adăugate ca opțiune suplimentară gustările servite pe platouri volante sau stațiile culinare.

Aperitiv

Pește spadă marinat cu fenicul și sare, servit cu avocado și grapefruit
Salată cu orez de sushi în stil Tokyo și pește proaspăt
Roșii și mozzarella cu oregano, frunze de busuioc și ulei de măsline extravirgin

Salate si mixuri

Salată de pomelo și creveți cu ceapă șalotă crocantă
Salată de quinoa cu sfecclă, pătrunjel și roșii
Selecție de legume la grătar, marinate cu usturoi, ulei de măsline extravirgin și brânză feta

Bar de salate

Selecție de frunze, rădăcinoase, legume la abur, toppinguri și dressinguri

Coltul de Stir Fry*

Tăiței Sichuan cu ghimbir, sos teriyaki și lime

Stație de paste

Paste proaspăt realizate cu selecție de ingrediente și sosuri

Feluri principale

Friptură de Red Snapper la tigaie, servită cu măsline negre, capere și sos
Coaste de miel cu brânză afumată și roșii uscate
Garnituri: Cartofi Maitre d'Hôtel, orez și gratin de conopidă

Statie feliere

Coaste de vită cu sos BBQ gătite lent

Stație de grătar

Kebab, Souvlaki de pui, Pulpe de pui și condimente Harissa, ceafă de porc cu ierburi

Vegetarian

Tarte din aluat de porumb cu relish de ceapă și brânză de capră

Desert

Fructe proaspete și selecție de mini prăjituri



RECEPȚII

GUSTARI SERVITE PE PLATOURI VOLANTE

Disponibile pentru un număr minim de 15 de persoane | Preț per persoană, pretul nu are tva inclus.

Aceste gustări pot fi achiziționate independent sau ca opțiune suplimentară la meniul ales.

Volant Aroya

13 €

Canapeuri reci

Coșulețe cu relish de ceapă și somon afumat, marinat cu portocală și Chutney de citrice

Pepene galben învelit în fâșii de Prosciutto de Parma

Cochilii din mălai cu crab și avocado

Muttabel de vinete cu rodie

Ceviche cu orez sushi

Salată Caesar cu pui



Volant Nyoka

15 €

Canapeuri Reci

Cuburi de caracatiță cu cartofi, țelină și chutney de sfeclă

Pacific Poke cu pește și legume

Focaccia cu mortadella și mozzarella

Mini tartă tatin cu roșii cherry confiate, burata și pesto de busuioc

Pâine brioche cu prosciutto și chutney de pepene galben

Hibachi Poke cu ton, castravete, susan negru și germenii de fasole



Volant Zayra

19 €

Canapeuri reci

Ceviche cu orez sushi, doradă, nuci macadamia și roșii cherry

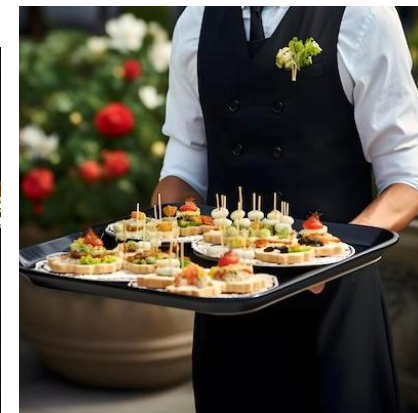
Wrap Muhammara cu selecție de legume la grătar și brânză Halloumi

Maki rolls cu orez sushi, scoică Saint-Jacques prăjită deasupra și chutney de citrice

Muttabel de vinete cu rodie

Wrap cu pui Tikka, castraveți și roșii

Humus cu muguri de pin.





RECEPȚII

MENIURI COCKTAIL BUFET

Disponibile pentru un număr minim de 30 de persoane | Preț per persoană, pretul nu are tva inclus.
Aceste gustări pot fi achiziționate independent sau ca opțiune suplimentară la meniul ales.

Meniu Aroya 27 €

Canapeuri reci

Coșulete cu relish de ceapă și somon afumat cu marinat cu portocală și Chutney de citrice
Pepene galben învelit în fâșii de Prosciutto de Parma
Cochilii din mălai cu crab și avocado
Muttabel de vinete cu rodie
Ceviche cu orez sushi
Salată Caesar cu pui

Canapeuri calde

Somon Coulbiac cu ciuperci de pădure și orez
Creveți în cuib de cartofi, sos de soia și ghimbir
Ruladă de primăvară cu tăitei celofan și legume cu sos dulce acrișor de ardei iute
Aripioare de pui Buffalo la grătar
Cartofi umpluți cu chili și cheddar
Souvlaki de vită marinat cu sos Ajvar

Desert

Trufe de ciocolată
New York Cheesecake
Tartă Linzer
Mini eclairs cu vanilie

Meniu Nyoka 29 €

Canapeuri Reci

Cuburi de caracatiță cu cartofi, țelină și chutney de sfeclă
Pacific Poke cu pește și legume
Focaccia cu mortadella și mozzarella
Mini tartă tatin cu roșii cherry confiate, burata și pesto de busuioc
Pâine brioche cu prosciutto și chutney de pepene galben
Hibachi Poke cu ton, castravete, susan negru și germeni de fasole

Canapeuri calde

Creveți tempura cu lămâie lemongrass și sos de cocos și mango
Chifteluțe de somon cu sos de iaurt și castraveți
Tempura de legume cu sos teriyaki
Mini Shish Taouk
Mini burger California de curcan
Gyu Yaky, frigărui de vită marinate cu zahăr, sake și ghimbir

Desert

Mousse de ciocolată neagră
Mini tarte cu curd de lămâie și bezea
Mini Red velvet
Mini eclere cu cremă de alune
Macarons de casă

Meniu Zayra 31 €

Canapeuri reci

Ceviche cu orez sushi, doradă, nuci macadamia și roșii cherry
Wrap Muhammara cu selecție de legume la grătar și brânză Halloumi
Maki rolls cu orez sushi, scoică Saint-Jacques prăjită deasupra și chutney de citrice
Muttabel de vinete cu rodie
Wrap cu pui Tikka, castraveți și roșii
Humus cu muguri de pin

Canapeuri calde

Ossobuco de miel cu mini cartofi copti și salată gremolata
Vinete Parmigiana în tempura
Alge în tempura cu orez, avocado și ton
Yakitori de pui cu sos Teriyaki
Sambuusa cu vită și sos Marinara
Rondele Margherita cu orez

Desert

Banane în înveliș de ciocolată
Mini-tartă cu fructe proaspete
Cannoli cu ricotta dulce și fulgi de ciocolată
Tartă Tatin cu ananas și goji



SERVIRE LA FARFURIE



PRÂNZ SAU CINĂ

Disponibile pentru un număr minim de 10 de persoane | Preț per persoană, pretul nu are tva inclus.
Pretul meniurilor include sortiment de panificație și unt servite în setup.

Lumière 49€

Entrée

Carpaccio de roșii, avocado, feta și struguri

Fel principal

Piept de pui marinat cu lămâie, ras el hanout servit cu cartofi și legume la grătar

Desert

Tarta Tatin cu înghețată de vanilie și sos de caramel

Nordique 59€

Entrée

Somon marinat în suc de sfeclă cu gin, smântână și icre de somon

Fel principal

Biban de mare Black & Blue în crustă de condiment cajun, cartofi cu trufe și selecție de legume

Desert

Plăcintă cu lămâie și sos de căpșuni

Terra Noble 75€

Entrée

Piept de rață marinat, avocado, roșii, ceapă roșie și chutney de sfeclă roșie

Fel Principal

File de vită Black Angus la tigaie, cu unt aromatizat, cartofi gratinați, selecție de legume și sos Gravy

Desert

Cheesecake Baileys cu sirop de căpșuni

Épique 69€

Entrée

Somon marinat în suc de sfeclă cu gin, smântână și icre de somon

Fel Principal

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

Desert

Plăcintă cu lămâie și sos de căpșuni



RECEPȚII

STAȚII PENTRU UN PLUS DE SAVOARE

Preț per persoană

Pot fi adăugate ca și serviciu suplimentar la orice tip de meniu.

Candy bar **Dolce punto** 11€

- Cake pops; Macarons; Tarte lămâie; Tarte cu fructe; Mini choux; Bezele; Tartă ciocolată și caramel; Mousse la pahar; Tiramisu la pahar; Pavlova; Jeleuri

O stație dedicată celor mai pretențioase tentații dulci – colorate, delicate și mereu savurate cu zâmbet. Perfectă pentru pauze de networking, evenimente private sau recepții festive.

Roast corner 17€

- Curcan întreg la cuptor cu mirodenii

O apariție spectaculoasă la orice eveniment – bucătarul taie pe loc bucăți fragede din curcan întreg, rumenit la cuptor cu mirodenii. Servit cald, însoțit de sosuri aromate sau garnituri la alegere.

Stația **Ruota di Sapor** 20€

- Paste proaspete, preparate în roată de parmezan live.

O experiență culinară gătită în fața oaspeților – paste proaspete trase la tigaie, direct în roata de parmezan, cu ingrediente la alegere. Gust intens, spectacol live și libertatea de a-ți crea propriul preparat.

Umami bar: 30€

- Chef's choice cu sortimente precum: Nigiri cu somon; Nigiri cu creveți; Norimaki cu castravete și avocado; California rolls cu surimi și avocado; Futomaki cu ton picant; Uramaki cu somon și brânză cremoasă;
Sos de soia, wasabi și ghimbir murat incluse

Un colț japonez în mijlocul evenimentului – unde specialistul nostru pregătește o selecție atent aleasă de sushi. Combinații echilibrate care îmbină delicatețea peștelui crud cu precizia preparării. Perfect pentru o pauză gourmet între două conversații.



BĂUTURI



BĂUTURI

PACHET BAUTURI

Preturi fara TVA

Pachet 4 ore— Băuturi Standard

- Vodka Absolut, Gin Tanqueray, Rom Bacardi Silver, Whiskey Johnnie Walker Red Label
- Long drinks pe baza spirtoaselor plus Aperol Spritz, Hugo Spritz
- Bere Ursus cu si fara alcool
- Vinuri Crama Opișor, Gama Caloian (alb, rosé, roșu)
- Băuturi răcoritoare, cafea &ceai, apă plată/carbogazoasă

29 € / persoană

15 € / persoană pentru fiecare oră suplimentară

Pachet 4 ore – Băuturi Premium

- Vodcă Beluga, Gin Tanqueray, Rom Bacardi Black, Whisky Chivas Regal 12 ani
- Long drinks pe baza spirtoaselor plus Aperol Spritz, Hugo Spritz
- Bere Ursus cu si fără alcool
- Vinuri 1000 de Chipuri (alb, rosé, roșu)
- Băuturi răcoritoare, cafea &ceai, apă plată/carbogazoasă

39 € / persoană

20 € / persoană pentru fiecare oră suplimentară

Pachet 4 ore – Vin & Bere

- Vinuri alese, crama Opișor (alb, roșu, rosé)
- Bere Ursus cu și fără alcool
- Sucuri, cafea, apă plată și carbogazoasă

18 € / persoană

11 € / persoană pentru fiecare oră suplimentară

Pachet 4 ore – Băuturi Nealcoolice

- Sucuri, sucuri naturale
- Apă plată și carbogazoasă
- Cafea și ceai

8 € / persoană

3 € / persoană pentru fiecare oră suplimentară



FURNIZORI



FURNIZORI PARTENERI

ARANJAMENTE ȘI DÉCOR

EVENT TAILOR

Str. Negustori, nr. 26, Bucuresti

Designer Consultant : +40 761 227 948

Email: contact@eventtailor.ro

LOGISTICA ȘI TEAM BUILDING

PAPRIKA EVENTS

București

Carmen Vraciu : +40 723 250 038

Email: Carmen.vraciu@paprikaevents.ro

SUNET, LUMINI SI ECHIPAMENTE

SCHINKEL CONFERINTE SOLUTII - SCS

București

Nicoleta Niculescu: +40 740 205 555

Email: office@scs-online.ro

QUANTUM EVENTS

București

Bogdan Ungur: +40 729 610 452

Email: bogdan.ungur7@gmail.com

CONCEPT EVENIMENTE SI ORGANIZARE TEAMBUILDING-URI

PAPRIKA EVENTS

București

Bogdan Ungur: +40 729 610 452

Email: bogdan.ungur7@gmail.com

CROWNE PLAZA BUCHAREST CATERING EVENIMENTE

PLANIFICARE ȘI ORGANIZARE

Fiecare eveniment reușit începe cu o planificare atentă, realizată împreună cu echipa noastră de **Catering & Events**. Fie că organizați o recepție restrânsă sau o petrecere amplă, vă punem la dispoziție suport dedicat în toate etapele pregătirii.

Suntem alături de dumneavoastră cu idei, recomandări și soluții personalizate pentru a reflecta stilul evenimentului și a transforma fiecare moment într-o experiență memorabilă.

- Toate pachetele și meniurile pot fi ajustate în funcție de preferințe, restricții alimentare, sezon sau concept vizual.

- Vă recomandăm finalizarea meniului și a tuturor detaliilor organizatorice cu cel puțin **2 săptămâni înainte de eveniment**.

- Numărul final de participanți, garantat, trebuie comunicat cu minimum **10 zile lucrătoare** înainte de eveniment, pentru a asigura buna desfășurare și fluxul optim de lucru.

Pe durata întregului proces, vă oferim consultanță privind:

- dispunerea spațiului în funcție de tipul evenimentului
- timpii de servire și tipul de meniu ales (à la carte, buffet, cocktail etc.)
- integrarea partenerilor externi (fotograf, muzică, flori)
- organizarea fluxului de invitați și definirea momentelor-cheie

Totul este gândit astfel încât ziua evenimentului să decurgă lin, fără griji suplimentare din partea dumneavoastră.

SET-UP & DOTĂRI

Vesela, tacâmurile și paharele sunt incluse în pachetele noastre de catering. Hotelul dispune, de asemenea, de mobilier și accesorii pentru evenimente: mese rotunde, scaune, fețe de masă, mese de cocktail, care pot fi oferite contra cost, în funcție de solicitări. Costurile pentru aceste dotări se stabilesc individual, în funcție de natura evenimentului și de cerințele specifice.

În cazul evenimentelor organizate în afara hotelului, se percepe o **taxă logistică de Catering extern**. Aceasta se calculează în funcție de: distanța până la locație; numărul de participanți; necesarul de echipamente, transport și personal; complexitate setup și durată eveniment.

SERVICII CULINARE & BĂUTURI

Meniurile pot fi configurate pentru: prânzuri business, cine festive, petreceri private, brunch-uri tematice, cocktail party-uri cu platouri volante sau stații live de gătit.

Băuturile pot fi incluse în pachete fixe. La cerere, putem include: selecții de vinuri românești și internaționale, cocktailuri clasice și personalizate, open bar, stații de Prosecco, cafea, limonadă etc.

Conform legislației în vigoare, alcoolul nu va fi servit persoanelor sub 18 ani sau fără un act de identitate valabil. Ne rezervăm dreptul de a refuza servirea în cazuri justificate.

GARANȚIE & PLATĂ

Pentru confirmarea rezervării, este necesară semnarea unui contract și achitarea unui avans de **30%** în termen de **5 zile lucrătoare** de la primirea documentelor.

Plata integrală se va efectua cu **14 zile înainte** de data evenimentului.

Toate sumele achitate sunt nerambursabile, conform clauzelor contractuale de anulare.

Eventualele modificări de meniu, logistică sau număr de participanți trebuie comunicate cu cel puțin **10 zile lucrătoare** în avans. Diferențele de cost vor fi reflectate într-o factură suplimentară.

Plata se poate face prin transfer bancar sau cu cardul.

FURNIZORI PARTENERI

Departamentul nostru de evenimente vă poate pune la dispoziție o listă actualizată de furnizori profesioniști, cu care colaborăm frecvent: fotografi și videografi; DJ, trupe live sau muzică ambientală; floriști și decoratori; cabină foto, coffee cart; echipamente speciale (lumini, sunet, scenotehnică). Colaborăm atât cu furnizori recomandați de noi, cât și cu furnizori aleși de client, cu condiția respectării normelor Crowne Plaza Bucharest privind accesul, montarea, securitatea și programul evenimentului. Vă încurajăm să discutați cu echipa noastră din timp pentru a asigura o integrare coerentă și o desfășurare impecabilă.