

  
**CROWNE PLAZA**<sup>®</sup>  
ANIHG<sup>®</sup> HOTEL  
BUCHAREST

ÎMPREUNĂ DESENĂM  
*Povestea voastră!*

[www.crowneplaza.ro](http://www.crowneplaza.ro)





## 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.

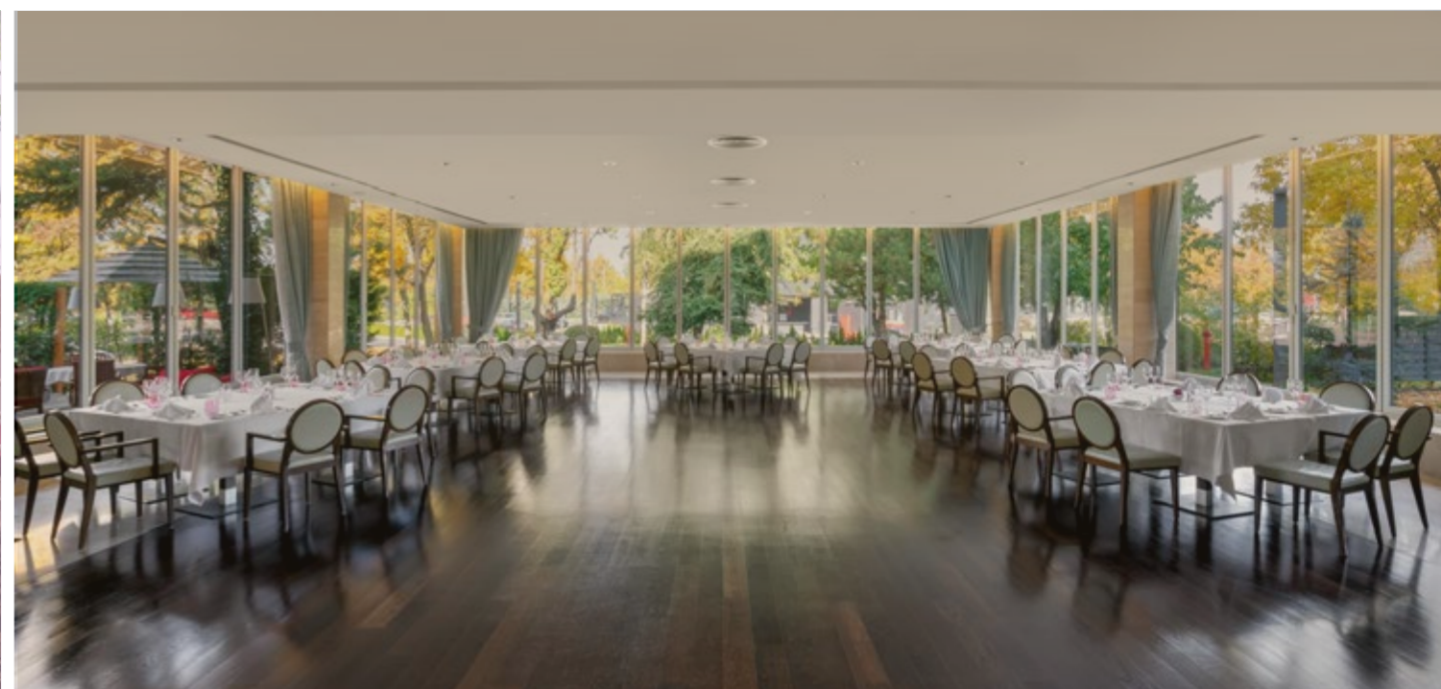
# *Povestea voastră* se scrie la Crowne Plaza Bucharest

La Crowne Plaza Bucharest  
pășiți împreună pe același drum,  
alături de oamenii speciali din viața voastră.

Vă așteptăm într-unul  
dintre locurile idilice din București,  
cu o grădină de vis, săli elegante și  
o selecție de meniuri rafinate,  
pe care le puteți 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

### Vin roșu

Caloian Cabernet Sauvignon

### Vin alb

Caloian Sauvignon Blanc

### Vin rosé

Caloian Rosé

### 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 copti

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

**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 Rōsti, șuncă de Parma și chutney de pepene

Păstrāv afumat de Valeputna cu sos de hrean

Macarons cu mousse de păstrāv 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

\*\*\*

Păstrāv 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

## 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

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

Bere Ursus  
Bere Ursus fără alcool

### ÎNLOCUIȚI BĂUTURILE SPIRTOASE

#### GOLD

Vodka Beluga | 4,88 €/persoană

Bulldog Gin | 4,19 €/persoană

Whiskey Chivas Regal 12 ani | 3,85 €/persoană

Rom Bacardi Black | 2,30 €/persoană

#### PLATINUM

Vodka Grey Goose | 9,87 €/persoană

Hendrick's Gin | 6,14 €/persoană

Whiskey Johnny Walker Black Label | 5 €/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 dispoziție cu recomandări de furnizori specializați:

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

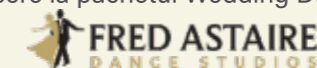
- Decoratiuni florale realizate din hârtie
- Huse de scaun și fețe de masă festive
- Scaune chiavari
- Drapaje din voal



- 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 și meniuri printate
- Degustarea meniului
- Un apartament pentru miri în noaptea nunții, 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 invitați
- Grădina de 7000 mp și hotelul pentru ședința 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](#)



# 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 și poate găzdui până la 300 persoane.



# MAGNOLIA

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

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

Sala Magnolia poate fi rezervată pentru un minim de 50 persoane și 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 aveți acces la superba grădină interioară, locul unde puteți savura un pahar cu șampanie.

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

# ORHIDEEA

Pentru o petrecere în cadru restrâns, alături de familie și prietenii apropiați, sala Orhideea este locația ideală.

Simplitatea și rafinamentul acesteia, precum și terasa proprie cu grădină, te vor impresiona de la prima întâlnire și îți vor garanta o petrecere reușită.

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



# La VERANDA

La Veranda te va surprinde prin eleganță și un design aparte.

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

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





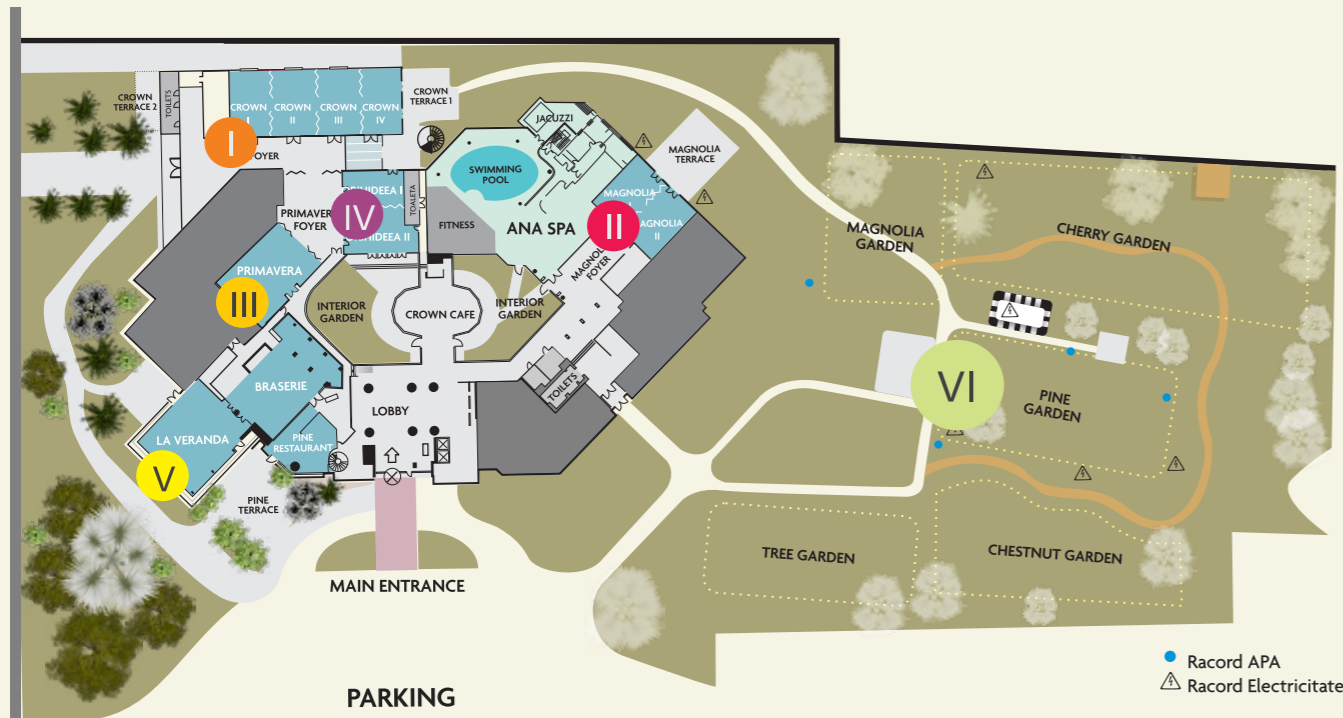
# GRĂDINA PINE

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 dispoziție 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, influențând astfel prețul final al pachetului.

Tarifele sunt valabile pentru evenimentele desfășurate în 2024.

Copiii cu vârste între 5 și 12 ani plătesc 75% din prețul 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](mailto:sales@crowneplaza.ro)

W: [www.crowneplaza.ro](http://www.crowneplaza.ro)

