


CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
BUCHAREST

Brunch de Paște, 20 APRILIE

Pine
RESTAURANT & TERRACE

Experimentați bucuria Paștelui într-un mod unic și delicios! Vă invităm să descoperiți o selecție culinară creată special pentru această sărbătoare, în acorduri muzicale live, pentru a vă bucura de o experiență memorabilă.



20 aprilie 2025



12:30 – 16:30



449 lei
/persoană

Rezervă o masă:

0725 590 650

crina.ignat@crowneplaza.ro | pine@crowneplaza.ro





Bufet rece

- Drob de miel
- Ouă înroșiite fierte
- Carpaccio de roșii verzi cu ceapă roșie, castraveți, brânză feta, ridichii și mărar
- Salată romaine cu vită, ciuperci Shiitake și roșii cherry
- Escabeche cu pește Dorada roșu cu bucati de avocado si ceapă roșie

Meze

- Hummus cu sfeclă și sos tahini cu mentă
- Muhammara cu nuci mărunțite și pastă de roșii
- Muttabal cu vinete coapte și sos tahini
- Tabbouleh cu pătrunjel, roșii, ceapă și quinoa

Charcuterie

- Mezeluri italiene, suncă de Praga, sortiment de salam, asortate cu brânză artizanală, selecție de chutney și gem

Salate

- Bar de salate cu un mix de salate și legume de sezon, selecție de sosuri și topping-uri
- Salată peruviană Solterito cu fasole fava, porumb, quinoa, roșie, și bucăți de brânză
- Salată Algiers Ridge cu creveți la grătar
- Salată Tokyo cu orez sushi garnisit cu ton și legume
- Salată mexicană cu roșii cherry, ardei roșu, avocado, sirop de arțar

Preparate cu fructe de mare

- Turn de creveți roz cu sos “1000 de insule”
- Aranjament de stridii cu selecție de sosuri
- Picioare de crab Alaska
- Midii negre mediteraneene
- Creveți uriași mărimea U10
- Scoici scoțiene

Somon Gravlax făcut acasă servit alături de

- Sfeclă și gin, mărar, sare de mare, portocală și lămâie, sumac, cajun, selecție de salsa, avocado bucăți, ananas, mango sau papaya

Gustări

- Somon gravlax cu sparanghel și sos de lămâie
- Carne de crab Alaska cu topping de ceapă roșie
- Sushi nori garnisit cu scoici preparate la tigaie cu chutney de lămâie și portocală
- Parfait de pui și rață și toast Melba de mango chutney
- Grissini spirale cu cu roșii și mozzarella
- Tarte cu ratatouille și topping cu ou de prepeliță



449 lei
/persoană



Sortiment de foie gras

- Terrină de ficat de rață și foi de ficat de rață
- Parfait de ficat de rață și pui, parfait de vițel
- Brioșe crocante
- Chutney de pere și ceapă roșie

Sushi și Poke bowls

- Norimaki, California sushi, Nigiri
- Pacific Poke
- Hilo Poke
- Pui Poke

Supe

- Borș de miel
- Supă tradițională de pui cu tăieței

Stația de mic dejun

- Ouă posate, chifle englezești, bacon și sos Hollandaise "Royal"

Sortiment de friptură

- Roast-beef cu budincă Yorkshire și sos gravy
- Pui întreg condimentat și pregătit la cuptor

Stație de prânz

- Somon fiert, sos crustacee
- File de biban de mare la grătar cu sos Vierge
- Escalop de curcan gratin Mexican și cheddar
- Legume proaspete de sezon și garnituri

Sortiment de grătar

- Spate de miel întreg cu ierburi
- Cotlete de miel marinat
- Cârnați de miel

Preparate pe loc

- Risotto Champagne cu trufe proaspete
- Sauté de ficat de miel cu ceapă călită

Desert

- Tarte cu meringue de lămâie
- Cheesecake New York
- Mini tartlete cu fructe
- Selecție de éclair-urile noastre
- Cupe mini mousse asortate
- Biscuiți cu fulgi de ciocolată
- Torturi tradiționale românești

Preparate cu specific italianesc de Paște

- Colomba Pasquale cu sos de ciocolată
- Pastiera tradițională napolitana

Băuturi

- Hugo Cocktail, Aperol Spritz
- Prosecco
- Vin alb, roșu, roze-Măiastru, Crama Oprișor
- Băuturi răcoritoare – Coca Cola
- Sucuri naturale Granini
- Cafea, ceai, apă