



Trăiește din plin magia iubirii!



SHERATON
Bucharest Hotel



Emoții și iubire, într-un cadru de vis!

Sheraton Bucharest Hotel este locația perfectă unde vă puteți împărtăși promisiunile și dragostea alături de familie și prieteni.

O nuntă de poveste e ceea ce vă propunem! Pentru ca dumneavoastră să vă puteți relaxa și bucura pe deplin de fiecare moment al nunții, veți avea la dispoziție ajutorul echipei noastre de profesioniști, începând de la planificarea evenimentului și până la finalul acestuia. Schimbările de ultim moment și situațiile neprevăzute vor fi rezolvate discret, în timp ce ziua dumneavoastră specială se va desfășura fără efort.





Meniu Clasic

75 Euro/persoană

Gustări Reci

Prosciutto crudo cu fructe de sezon

Terină cu mousse din somon fumee cu ikura

Ouă umplute cu cremă de brânză, chili, usturoi
și salam chorizo

Humus cu ardei gras și chipsuri crocante

Terină cu rață și chutney de goji

Rulou de vinete umplut cu babaganoush

Salam de Sibiu

Roșii cherry cu cremă de brânză Feta

Salată baby cu dressing de citrice

Pește

File de șalău sălbatic servit cu ratatouille cu sos de legume

Sarmale

Servite cu șuncă de porc la grătar, ardei iute,
mămăligă și smântână

Friptură

File mignon de curcan, cu sos de bacon, servit cu cartofi
cu brânză la cuptor, ceapă crocantă și buchetieră de
legume

Tort Festiv

Pachet Open Bar Nelimitat

Băuturi răcoritoare gama Pepsi, sucuri naturale gama
Granini, apă plată/minerală, selecție cafea (Espresso,
Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf) și selecție de
ceaiuri.

Prețurile menționate nu includ TVA

Meniu Băuturi

Pachet vinuri Domaine Muntean 11 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Regno Cramele Recaş 16 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Lacerta Cameleon 16 Euro
alb, roșu și roze

**Spumant Freschello alb & rose,
inclus în toate pachetele de vin**

Spirits 1 15 Euro

Whisky Johnnie Walker Red Label & Jack
Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry
& Pink, Rom Captain Morgan Spiced, Bitter
Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's,
Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

Spirits 2 19 Euro

Whisky Jack Daniel's & Johnnie Walker Black
Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry &
Pink, Rom Havana Club Anejo 3 Anos, Bitter
Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's,
Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco,
Vinars Grand Passion Vsop, Bere Heineken

Spirits 3 22 Euro

Whisky Black Label & Gentleman Jack,
Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom
Sailor Jerry Spiced, Bitter Campari & Aperol,
Cremă de Whisky Bailey's, Jagermeister,
Tequila Olmeca, Martini Alb & Roșu, Vinars
Brancoveanu XO, Bere Heineken

**Long drinks & Cocktail bar, incluse în
toate pachetele de băuturi spirtoase**

Mimosa, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cuba
Libre, Vodka Cranberry, Screw Driver, Rum
Sunset, Gin&Tonic, Pink Gin&Tonic, Negroni,
Whisky Pepsi, Whisky Soda, Campari
Orange, Campari Tonic, Campari Soda



Meniu Silver

82 Euro/persoană

Gustări Reci

Frigărui de pepene galben cu prosciutto și mentă
Somon fumee cu terină de brânză și citrice
Salată de icre de știucă servită în cochilie de stridie
Mozzarella proaspătă cu roșii
Coșulețe crocante cu salată de pui
Terină cu șuncă, sfeclă roșie și pătrunjel
Trufe din brânză de capră cu fistic
Terină cu rață și chutney de goji
Salată baby cu dressing de citrice

Pește

File de somon de Atlantic servit cu cous-cous și legume,
sos de ardei gras și chives

Sarmale

Servite cu șuncă de porc la grătar, ardei iute,
mămăligă și smântână

Friptură

Obrăjori de vită gătiți lent, cu sos cremos de trufe,
cartofi cu brânză la cuptor, ceapă crocantă și broccoli

Tort Festiv

Pachet Open Bar Nelimitat

Băuturi răcoritoare gama Pepsi, sucuri naturale gama
Granini, apă plată/minerală, selecție cafea (Espresso,
Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf) și selecție de
ceaiuri.

Meniu Băuturi

Pachet vinuri Domaine Muntean 11 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Regno Cramele Recaş 16 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Lacerta Cameleon 16 Euro
alb, roșu și roze

**Spumant Freschello alb & rose,
inclus în toate pachetele de vin**

Spirits 1 15 Euro

Whisky Johnnie Walker Red Label & Jack
Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry
& Pink, Rom Captain Morgan Spiced, Bitter
Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's,
Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

Spirits 2 19 Euro

Whisky Jack Daniel's & Johnnie Walker Black
Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry &
Pink, Rom Havana Club Anejo 3 Anos, Bitter
Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's,
Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco,
Vinars Grand Passion Vsop, Bere Heineken

Spirits 3 22 Euro

Whisky Black Label & Gentleman Jack,
Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom
Sailor Jerry Spiced, Bitter Campari & Aperol,
Cremă de Whisky Bailey's, Jagermeister,
Tequila Olmeca, Martini Alb & Roșu, Vinars
Brancoveanu XO, Bere Heineken

Long drinks & Cocktail bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cuba
Libre, Vodka Cranberry, Screw Driver, Rum
Sunset, Gin&Tonic, Pink Gin&Tonic, Negroni,
Whisky Pepsi, Whisky Soda, Campari
Orange, Campari Tonic, Campari Soda



Meniu Gold

95 Euro/persoană

Gustări Reci

Cocktail de creveți cu chives

Terină de pui cu trufe

Acadele din somon fumee cu mărar

Salată de icre de știucă servită în cochilie de stridie

Mini tartă cu roșii cherry și bocconcini

Ou umplut cu roastbeef și cremă de muștar

Quiche cu brânză de capră, ardei gras și măsline Kalamata

Terină din șuncă și sfeclă roșie cu pătrunjel

Andive cu salată de legume baby

Pește

File de doradă servit cu ratatouille de dovlecei și vinete cu sos de roșii și ierburi

Fel Principal

Piept de rață servit cu cartofi dulci, linte și mostarda de vișine

Friptură

Piept de curcan în pancetta și filet mignon de Noua Zeelandă, servite cu cartofi Dauphinoise, legume sote și sos de cognac cu piper negru

Tort festiv

Pachet Open Bar Nelimitat

Băuturi răcoritoare gama Pepsi, sucuri naturale gama Granini, apă plată/minerală, selecție cafea (Espresso, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf) și selecție de Ceaiuri.

Meniu Băuturi

Pachet vinuri Domaine Muntean 11 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Regno Cramele Recaş 16 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Lacerta Cameleon 16 Euro
alb, roșu și roze

Spumant Freschello alb & rose,
inclus în toate pachetele de vin

Spirits 1

 15 Euro

Whisky Johnnie Walker Red Label & Jack Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom Captain Morgan Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

Spirits 2

 19 Euro

Whisky Jack Daniel's & Johnnie Walker Black Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana Club Anejo 3 Anos, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion Vsop, Bere Heineken

Spirits 3

 22 Euro

Whisky Black Label & Gentleman Jack, Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Jagermeister, Tequila Olmeca, Martini Alb & Roșu, Vinars Brancoveanu XO, Bere Heineken

Long drinks & Cocktail bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screw Driver, Rum Sunset, Gin&Tonic, Pink Gin&Tonic, Negroni, Whisky Pepsi, Whisky Soda, Campari Orange, Campari Tonic, Campari Soda



Meniu Platinum

105 Euro/persoană

Gustări Reci

Tartar de ton cu alge de mare și tobiko

Terină de pui cu trufe

Torchon din ficat de rață cu mostarda de fructe

Rulouri de castravete cu somon și cremă de brânză

Bagheta cu brânză Brie și trufe

Curmale cu piept de rață afumat

Ou umplut cu roastbeef și cremă de muștar

Salată din fructe de mare servită în cochilie de stridie

Andive cu salată de legume baby

Pește

File de halibut din Groenlanda servit cu cartofi zdrobiți, mazăre și sos cremos de arbagic cu creveți

Fel Principal

Pulpă de rață crocantă în foietaj, servită cu cartofi dulci și merișoare, linte Beluga și mostarda de vișine

Friptură

Surf and turf, file mignon de vită de Noua Zeelandă, creveți tiger, risotto cu trufe, sparanghel, roșii și sos foie gras

Tort Festiv

Pachet Open Bar Nelimitat

Băuturi răcoritoare gama Pepsi, sucuri naturale gama Granini, apă plată/minerală, selecție cafea (Espresso, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf) și selecție de ceaiuri.

Meniu Băuturi

Pachet vinuri Domaine Muntean 11 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Regno Cramele Recaş 16 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Lacerta Cameleon 16 Euro
alb, roșu și roze

Spumant Freschello alb & rose,
inclus în toate pachetele de vin

Spirits 1

 15 Euro

Whisky Johnnie Walker Red Label & Jack Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom Captain Morgan Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

Spirits 2

 19 Euro

Whisky Jack Daniel's & Johnnie Walker Black Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana Club Anejo 3 Anos, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion Vsop, Bere Heineken

Spirits 3

 22 Euro

Whisky Black Label & Gentleman Jack, Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Jagermeister, Tequila Olmeca, Martini Alb & Roșu, Vinars Brancoveanu XO, Bere Heineken

Long drinks & Cocktail bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screw Driver, Rum Sunset, Gin&Tonic, Pink Gin&Tonic, Negroni, Whisky Pepsi, Whisky Soda, Campari Orange, Campari Tonic, Campari Soda



Meniu vegan

75 Euro/persoană

Gustări Reci

Noisette din pepene galben cu mentă

Salată de quinoa roșie cu legume

Flori de castravete cu guacamole

Roșii cherry cu tofu

Sparanghel la grătar

Rulou de dovlecei cu legume

Salată de vinete

Crostini cu tapenadă de măsline

Fel Principal

Felul 1

Risotto de vinete, cu ciuperci și brânză tofu

Felul 2

Chiftele din conopidă și năut, cu humus de morcovi și semințe de dovleac

Felul 3

Ștrudel din vinete la cuptor servit cu legume cremoase și fondue de roșii

Desert

Salată de fructe

Pachet Open Bar Nelimitat

Băuturi răcoritoare gama Pepsi, sucuri naturale gama Granini, apă plată/minerală, selecție cafea (Espresso, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf) și selecție de ceaiuri.

Meniu Băuturi

Pachet vinuri Domaine Muntean 11 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Regno Cramele Recaş 16 Euro
alb, roșu și roze

Pachet vinuri Lacerta Cameleon 16 Euro
alb, roșu și roze

**Spumant Freschello alb & rose,
inclus în toate pachetele de vin**

Spirits 1 15 Euro

Whisky Johnnie Walker Red Label & Jack Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom Captain Morgan Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

Spirits 2 19 Euro

Whisky Jack Daniel's & Johnnie Walker Black Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana Club Anejo 3 Anos, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion Vsop, Bere Heineken

Spirits 3 22 Euro

Whisky Black Label & Gentleman Jack, Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry Spiced, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Jagermeister, Tequila Olmeca, Martini Alb & Roșu, Vinars Brancoveanu XO, Bere Heineken

Long drinks & Cocktail bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Hugo, Mojito, Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screw Driver, Rum Sunset, Gin&Tonic, Pink Gin&Tonic, Negroni, Whisky Pepsi, Whisky Soda, Campari Orange, Campari Tonic, Campari Soda



Tort

colecția delicioasă de nuntă

Pearl&Ruby

Mousse de ciocolată albă cu zmeură

Bavaroise

Mousse de ciocolată albă, ciocolată cu lapte și ciocolată neagră

Black&White

Mousse de ciocolată albă și ciocolată neagră

Truffle

Mousse de ciocolată neagră cu pralină și crispy



Servicii adiționale

Live carving station

Purceluș de lapte – 250 Euro pentru aprox 50 persoane 11 kg

Berbecuț - 325 Euro pentru aprox 65 persoane 15 kg

Roast Beef - 375 Euro pentru aprox 140 persoane - 35 kg

Preparatele vor fi servite cu murături și sosuri.

Benihana Sushi Bar – 9 Euro/persoană

(minim 30 persoane)

Somon

Tamago

Ton nigiri

California maki roll

Maki roll cu somon picant și avocado

Maki roll cu legume

Display de brânzeturi internaționale servite cu biscuiți

Crakers, nuci și fructe – 6 Euro/persoană

(minim 30 persoane)

Display brânzeturi premium

(Reblochon, Comte, Bleu de Auvergne etc),

servite cu biscuiți Crackers, nuci și fructe – 9 Euro/persoană

(minim 30 persoane)

Fântână de ciocolată cu fructe proaspete

6 Euro/persoană (minim 30 persoane)

Stație de înghețată cu topping-uri și sosuri

7 Euro/persoană (minim 30 persoane)

Stație de clătite cu topping-uri și sosuri

6 Euro/persoană (minim 30 persoane)

Bar de fructe

4.5 Euro/persoană

Candy Bar

50 - 75 persoane – 500 Euro

76 - 100 persoane – 600 Euro

101 - 150 persoane – 825 Euro

Mini tarte de bezea cu lămâie

Mini tarte cu ciocolată

Bezele colorate

Căpșuni învelite în ciocolată

Mini cannoli cu fistic

Mini mousse de ciocolată albă cu jeleu de mango

Mini tiramisu

Mini choux de vanilie

Macarons

Cake pops

Brioșe Red Velvet

Brioșe cu ciocolată

Marshmallow

Fursecuri cu ciocolată

Mini mousse cu ciocolată

Prețurile menționate nu includ TVA

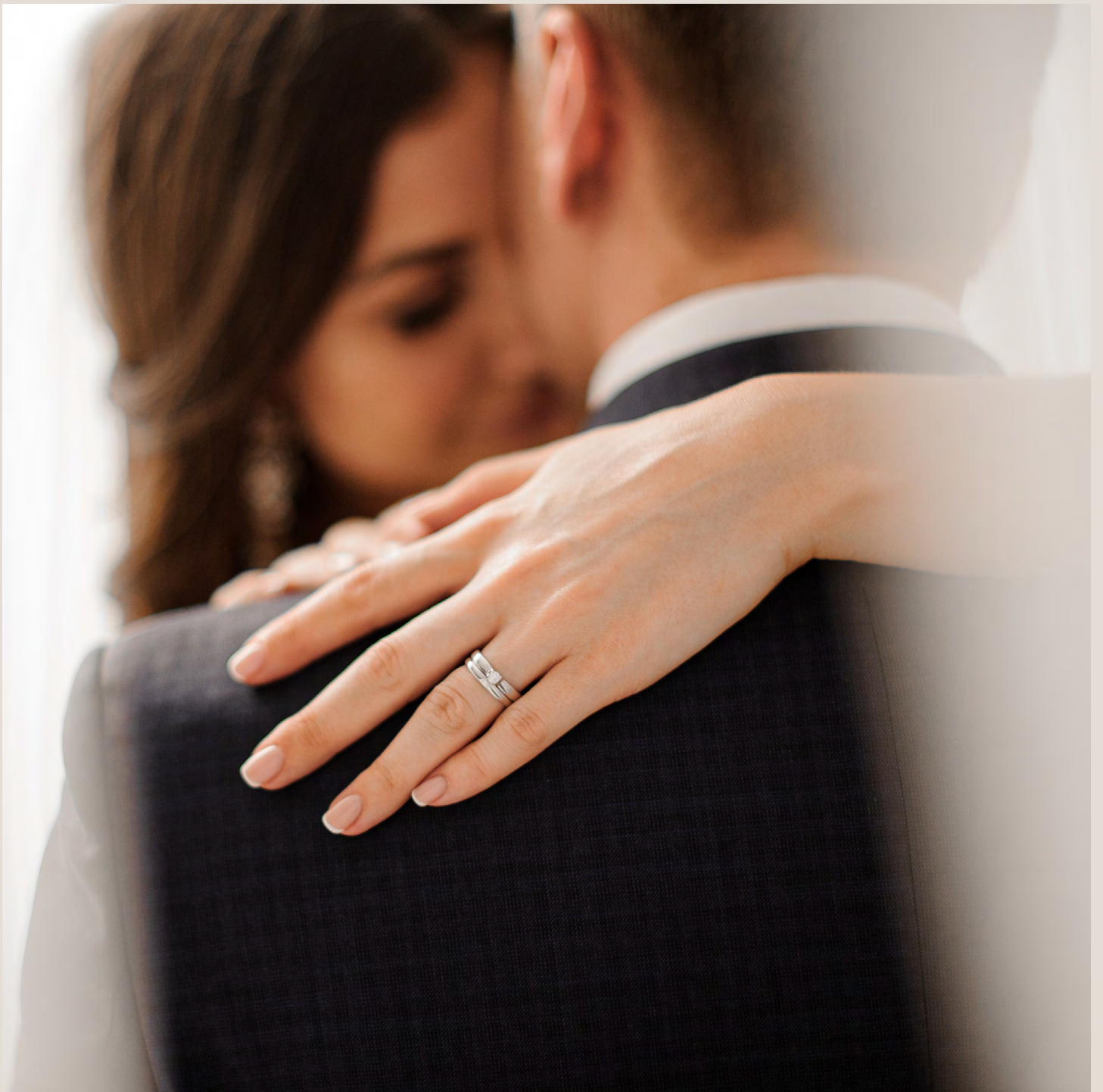


Cadoul de Nuntă

- Sala de eveniment
- Degustarea meniului pentru două persoane
- Decorarea meselor cu fețe de masă și șervete în două nuanțe disponibile
- Farfurie suport din sticlă transparentă cu bordură aurie/ argintie
- Videoproiecție, lumini ambientale, scenă și ring de dans
- Organizator dedicat al evenimentului
- Un apartament VIP pentru miri
- O cameră Executive pentru nași
- Servire spumant la întâmpinare și la tort
- Tort festiv
- Tarife preferențiale de cazare și parcare pentru invitați
- Patru locuri de parcare gratuite
- Cadou aniversar la împlinirea unui an de căsnicie, o noapte de cazare* și 10% discount pentru serviciile restaurant și bar disponibile în hotel

Pentru că fiecare eveniment este special, echipa noastră se va ocupa de toate detaliile și va fi alături de dumneavoastră pentru contractarea serviciilor personalizate, precum foto-video, DJ, cât și aranjamente florale.

*beneficiu oferit pe perioada weekend-ului, în funcție de disponibilitatea la momentul rezervarii.



Sălile noastre de eveniment

Evenimentele deosebite pe care le păstrăm în amintirea noastră merită atmosfera elegantă și plină de romantism de la Sheraton București. Sălile noastre de eveniment vă așteaptă cu decorațiuni deosebite, spații de dans și facilități moderne.

Platinum Ballroom

O locație premium de 300 metri pătrați ce poate acomoda o petrecere de până la 160 de invitați. Oaspeții se pot bucura și de o terasă exterioară situată în imediata apropiere a sălii. Locația dispune de un sistem încorporat de lumini ambientale ce poate fi personalizat în nuanța preferată.

Iridium Ballroom

Personalitatea sa distinctă o recomandă ca locația perfectă, cu o suprafață de 530 de metri pătrați, o capacitate de 230 de persoane și o mică terasă exterioară. Sala dispune de un sistem încorporat de lumini ambientale ce poate fi personalizat în nuanța preferată.

Avalon Restaurant

Avalon își întâmpină oaspeții cu un design modern și un spațiu destinat unor petreceri de până la 100 de persoane.

Invitații pot accesa sala Platinum cât și restaurantul Avalon, direct din parcare subterană a hotelului cu ajutorul a două lifturi panoramice.



Planificați un Botez?

Organizați prima petrecere a bebelușului dumneavoastră la Sheraton București și beneficiați de pachetele noastre special create pentru a vă satisface toate cerințele.

Pentru o ofertă personalizată, vă rugăm să contactați managerul nostru de evenimente.

Vă așteptăm cu drag la noi!





Pentru una dintre cele mai importante zile din viața ta, lasă-ți părul și machiajul pe mâna profesioniștilor de la **GETTS Hair Studio**, salonul de înfrumusețare din cadrul hotelului nostru.

Pașii necesari pentru o zi stress free:

- Realizarea din timp a programării pentru coafură&machiaj (plus alte servicii complementare, dacă se dorește) pentru ziua nunții, astfel încât să te asiguri că este disponibil intervalul de timp dorit. Pentru ședința de coafat și machiaj acordă-ți **în jur de 3 ore**.
- Programare la salon pentru probă, atât pentru coafură cât și pentru machiaj, astfel încât în ziua nunții, vizita la salon să fie cu atât mai mult o plăcere. Aceasta trebuie să se realizeze **cu cel puțin două săptămâni înainte de data evenimentului** pentru a fi suficient timp pentru programarea altor servicii complementare: colorarea părului, tuns, manichiură pedichiură, cosmetică etc.

Preț coafură mireasă (probă inclusă) – 166 euro

Preț machiaj mireasă (probă inclusă) – 155 euro

P.S. Primim și domni pentru tuns și aranjat!

Prețuri valabile la momentul realizării broșurii, pentru nivelul de stylist senior pentru coafat și pentru make-up artist, pentru machiaj. Pentru un preț cât mai actual, vă rugăm consultați recepția salonului la **numărul de telefon 021.367.4411**







SHERATON

Bucharest Hotel

Telefon: 021 201 5000
sales@sheratonbucharest.com

Calea Dorobanților 5-7, 010551, București

Prețurile menționate nu includ TVA. Tarifele prezente pot suferi modificări fără notificare prealabilă.
Sheratonbucharest.com © 2024 Marriott International, Inc. All rights reserved