



Prima petrecere înseamnă
emoții unice



SHERATON
Bucharest Hotel



Prima sărbătoare aduce emoții de neuitat.

Pentru toți părinții, prima petrecere a bebelușului înseamnă emoții unice.

Echipa Sheraton este la dispoziția voastră pentru organizarea unui botez așa cum l-ați visat alături de familie și prieteni.

Hotelul nostru vă pune la dispoziție două săli tip ballroom, două săli modulare și un restaurant, ce pot fi adaptate oricărui concept de eveniment.

Pe tot parcursul planificării, colegii noștri vor fi alături de dumneavoastră pentru a găsi cele mai bune soluții, astfel încât prima petrecere a copilului să fie unică.



SHERATON

Bucharest Hotel



Meniu Clasic

72 Euro / persoană

Gustări Reci

Terină de mousse de somon afumat, cu icre negre

Ouă umplute cu cremă de brânză și chorizo

Hummus de edamame servit în pahare, cu chips crocant de tortilla

Rulouri de vinete cu babaghanoush

Sfeclă roșie coaptă cu brânză feta

Salam de Sibiu

Rulouri de castravete și avocado cu perle de soia

Salată baby mix cu dressing de citrice

Pește

Șalău sălbatic la tigaie, servit cu Ratatouille cu sos de legume „confetti”

Friptură

Mignon de curcan umplut cu brânză, acompaniat de sos de bacon, cartofi gratinați cu telemea și ceapă crocantă, buchet de legume sotate

Tort Festiv

Pachet de băuturi incluse

Selecție de cafea și ceai

Apă minerală și plată, Apă tonică, Pepsi, Mirinda, 7UP,

Sucuri naturale gama Granini

Pachete Băuturi

PACHETE VINURI

alb, rosu, rosé

Zâna, Domaine Muntean – 12 Euro/persoană

Cameleon, Crama Lacerta – 15 Euro/persoană

Implicit, Cramele Recaș – 17 Euro/persoană

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

CLASIC SPIRITS

16 Euro/persoană

Whisky JW Red Label & Jack Daniel's, Vodka

Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom

Captain Morgan Spiced Gold, Bitter Campari &

Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb &

Roșu, Bere Ursus

SILVER SPIRITS

20 Euro/persoană

Whisky Jack Daniel's & JW Black Label, Vodka

Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana

Club Añejo 3 Años, Bitter Campari & Aperol,

Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu,

Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion

VSOP, Bere Heineken

GOLD SPIRITS

23 Euro/persoană

Whisky JW Black Label & Gentleman Jack, Vodka

Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry

Spiced, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb

& Roșu, Tequila Olmeca, Jägermeister, Vinars

Brâncoveanu XO, Bere Heineken

Long Drinks & Cocktail Bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase
Mimosa, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo, Mojito, Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screwdriver, Rum Sunset, Negroni, Whisky Pepsi, Campari Orange

Prețurile menționate nu includ TVA



Meniu Silver

77 Euro / persoană

Gustări Reci

Frigărui prosciutto, pepene și mentă

Terină de somon afumat cu brânză proaspătă și citrice,
servită cu icre negre

Salată de icre de știucă cu castravete, servită în cochilie
de stridie

Mozzarella proaspătă și roșii

Salată de pui cu nuci, în coșulețe crocante

Brânză de capră cu fistic și puri

Terină de foie gras de rață, acompaniată de
chutney de goji

Terină de șuncă afumată și sfeclă roșie, cu pătrunjel
proaspăt

Salată baby cu dressing de citrice

Pește

Somon Atlantic tras la tigaie, cu crustă crocantă, servit cu
frigula de legume și sos de ardei copt și arpagic

Friptură

Obrajori de vită gătiți lent, serviți cu sos cremos de trufe,
cartofi gratinați cu brânză și ceapă crocantă, alături de
buchețele de broccoli proaspăt

Tort Festiv

Pachet de băuturi incluse

Selecție de cafea și ceai

Apă minerală și plată, Apă tonică, Pepsi, Mirinda, 7UP,
Sucuri naturale gama Granini

Prețurile menționate nu includ TVA

Pachete Băuturi

PACHETE VINURI

alb, rosu, rosé

Zâna, Domaine Muntean – 12 Euro/persoană

Cameleon, Crama Lacerta – 15 Euro/persoană

Implicit, Cramele Recaş – 17 Euro/persoană

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

CLASIC SPIRITS

16 Euro/persoană

Whisky JW Red Label & Jack Daniel's, Vodka

Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom

Captain Morgan Spiced Gold, Bitter Campari &

Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb &

Roșu, Bere Ursus

SILVER SPIRITS

20 Euro/persoană

Whisky Jack Daniel's & JW Black Label, Vodka

Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana

Club Añejo 3 Años, Bitter Campari & Aperol,

Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu,

Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion

VSOP, Bere Heineken

GOLD SPIRITS

23 Euro/persoană

Whisky JW Black Label & Gentleman Jack, Vodka

Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry

Spiced, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb

& Roșu, Tequila Olmeca, Jägermeister, Vinars

Brâncoveanu XO, Bere Heineken

Long Drinks & Cocktail Bar, incluse în toate
pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo, Mojito,

Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screwdriver, Rum

Sunset, Negroni, Whisky Pepsi, Campari Orange



Meniu Gold

82 Euro / persoană

Gustări Reci

Cocktail de creveți serviți în pahare,
cu arpagic proaspăt tocat

Terină de pui cu trufe

Rulou de castravete cu somon afumat,
în crustă crocantă de pumpnickel

Salată de icre de știucă, prezentată în
cochilie de stridie, cu castravete

Bocconcini proaspăt și roșii cherry, servite în mini tartă

Roast beef cu cremă de trufe, pe ou umplut și
boabe de muștar

Quiche delicat cu dovlecel și morcov

Terină de șuncă și sfeclă roșie cu pătrunjel

Mix de frunze fragede de salată,
servite în frunză de andivă

Gustare caldă

Calamar umplut cu chorizo și brânză feta

Ratatouille din dovlecel și vinete, acompaniat de
sos de unt cu usturoi copt și roșii,
ulei de ierburi aromatice

Friptură

Mușchi de vită din Noua Zeelandă și piept de curcan
înveliți în pancetta, mușchi fraged de vită din Noua
Zeelandă, cartofi Dauphinoise, legume sote, sos fin de
coniac cu piper negru

Tort festiv

Pachet de băuturi incluse

Selecție de cafea și ceai

Apă minerală și plată, Apă tonică, Pepsi, Mirinda, 7UP,
Sucuri naturale gama Granini

Pachete Băuturi

PACHETE VINURI

alb, rosu, rosé

Zâna, Domaine Muntean – 12 Euro/persoană

Cameleon, Crama Lacerta – 15 Euro/persoană

Implicit, Cramele Recaș – 17 Euro/persoană

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

CLASIC SPIRITS

16 Euro/persoană

Whisky JW Red Label & Jack Daniel's, Vodka

Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom

Captain Morgan Spiced Gold, Bitter Campari &
Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb &

Roșu, Bere Ursus

SILVER SPIRITS

20 Euro/persoană

Whisky Jack Daniel's & JW Black Label, Vodka

Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana

Club Añejo 3 Años, Bitter Campari & Aperol,

Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu,

Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion

VSOP, Bere Heineken

GOLD SPIRITS

23 Euro/persoană

Whisky JW Black Label & Gentleman Jack, Vodka

Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry

Spiced, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb

& Roșu, Tequila Olmeca, Jägermeister, Vinars

Brâncoveanu XO, Bere Heineken

Long Drinks & Cocktail Bar, incluse în toate
pachetele de băuturi spirtoase

Mimosa, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo, Mojito,

Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screwdriver, Rum

Sunset, Negroni, Whisky Pepsi, Campari Orange

Prețurile menționate nu includ TVA



Meniu Platinum

90 Euro / persoană

Gustări Reci

Tartar de ton Ahi cu alge marine și tobiko
Choux cu mousse de pui și trufe, decorat cu icre negre
Foie gras torchon servit cu mostardă de fructe
Rulou California cu cremă de brânză și perle de soia
Brânză Brie cu trufe, servită pe baghetă crocantă
Piept de rață afumat, pe curmale Medjool
Roast beef cu cremă de trufe, sparanghel și ou umplut
Salată cremoasă de creveți, servită în cochilie de stridie
Mix de frunze fragede de salată, servite în frunză de andivă

Pește

File de Calcan de Atlantic
Duo de cartofi noi și edamame, sos cremos de creveți
baby și arpagic proaspăt

Friptură

Filet mignon de vită maturată (Noua Zeelandă) cu creveți
Tiger, Risotto cu trufe negre, sparanghel și roșii coapte, sos
de foie gras catifelat

Tort Festiv

Pachet de băuturi incluse

Selecție de cafea și ceai
Apă minerală și plată, Apă tonică, Pepsi, Mirinda, 7UP,
Sucuri naturale gama Granini

Pachete Băuturi

PACHETE VINURI

alb, rosu, rosé
Zâna, Domaine Muntean – 12 Euro/persoană
Cameleon, Crama Lacerta – 15 Euro/persoană
Implicit, Cramele Recaş – 17 Euro/persoană

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

CLASIC SPIRITS

16 Euro/persoană
Whisky JW Red Label & Jack Daniel's, Vodka
Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom
Captain Morgan Spiced Gold, Bitter Campari &
Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb &
Roșu, Bere Ursus

SILVER SPIRITS

20 Euro/persoană
Whisky Jack Daniel's & JW Black Label, Vodka
Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana
Club Añejo 3 Años, Bitter Campari & Aperol,
Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu,
Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion
VSOP, Bere Heineken

GOLD SPIRITS

23 Euro/persoană
Whisky JW Black Label & Gentleman Jack, Vodka
Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry
Spiced, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb
& Roșu, Tequila Olmeca, Jägermeister, Vinars
Brâncoveanu XO, Bere Heineken

Long Drinks & Cocktail Bar, incluse în toate
pachetele de băuturi spirtoase
Mimosa, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo, Mojito,
Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screwdriver, Rum
Sunset, Negroni, Whisky Pepsi, Campari Orange

Prețurile menționate nu includ TVA



Meniu vegan

72 Euro / persoană

Gustări Reci

Noisette de pepene galben cu mentă
Hummus de edamame cu chips crocant de tortilla
Flori din castravete, umplute cu guacamole
Rulouri de avocado și castravete, cu perle de soia
Sparanghel la grătar cu sos cremos de tahini
Ruladă de dovlecel cu legume aromatate
Rulouri de vinete cu cremă de babaghanoush
Tapenade de măsline pe crostini crocant
Mix de frunze fragede de salată, servite în frunză de andivă

Două feluri principale

Fregula de legume cu conopidă coaptă, edamame, ciuperci și tofu

Ștrudel de vinete, umplut cu legume de sezon, servit cu fondue de roșii aromatate

Desert

Salată de fructe proaspete, feliate cu grijă și aranjate festiv

Pachet de băuturi incluse

Selecție de cafea și ceai
Apă minerală și plată, Apă tonică, Pepsi, Mirinda, 7UP, Sucuri naturale gama Granini

Prețurile menționate nu includ TVA

Pachete Băuturi

PACHETE VINURI

alb, roșu, rosé
Zâna, Domaine Muntean – 12 Euro/persoană
Cameleon, Crama Lacerta – 15 Euro/persoană
Implicit, Cramele Recaș – 17 Euro/persoană

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

CLASIC SPIRITS

16 Euro/persoană
Whisky JW Red Label & Jack Daniel's, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury Dry & Pink, Rom Captain Morgan Spiced Gold, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Bere Ursus

SILVER SPIRITS

20 Euro/persoană
Whisky Jack Daniel's & JW Black Label, Vodka Absolut, Gin Beefeater Dry & Pink, Rom Havana Club Añejo 3 Años, Bitter Campari & Aperol, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Tequila Sierra Blanco, Vinars Grand Passion VSOP, Bere Heineken

GOLD SPIRITS

23 Euro/persoană
Whisky JW Black Label & Gentleman Jack, Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Sailor Jerry Spiced, Cremă de Whisky Bailey's, Martini Alb & Roșu, Tequila Olmeca, Jägermeister, Vinars Brâncoveanu XO, Bere Heineken

Long Drinks & Cocktail Bar, incluse în toate pachetele de băuturi spirtoase
Mimosa, Aperol Spritz, Gin Tonic, Hugo, Mojito, Cuba Libre, Vodka Cranberry, Screwdriver, Rum Sunset, Negroni, Whisky Pepsi, Campari Orange



Tort

colecția delicioasă de botez

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 la cuptor

275 Euro (pentru aproximativ 50 persoane / ~11 kg)

Miel întreg la cuptor

350 Euro (pentru aproximativ 65 persoane / ~15 kg)

Pulpă de vită la cuptor

400 Euro (pentru aproximativ 140 persoane / ~35 kg)

Curcan rumenit la cuptor

350 Euro (pentru aproximativ 60 persoane / ~15 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 crackers, nuci și fructe - 6 Euro/persoană

Display brânzeturi internaționale premium (Reblochon, Comte, Bleu de Auvergne etc), servite cu biscuiți Crackers, nuci și fructe – 9 Euro / persoană

Stație live de înghețată cu toppinguri și sosuri asortate

7 Euro/persoană

Stație live de clătite (crêpes) cu toppinguri și sosuri diverse

6 Euro/persoană

Fântână de ciocolată cu fructe proaspete

6 Euro/persoană

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

Tort de shot-uri - 300 Euro

Pachetul include 100 de shot-uri și

până la 3 sortimente de băuturi diferite

Opțiunile adiționale sunt valabile pentru minim 30 de persoane

Prețurile menționate nu includ TVA



Cadoul de Botez

- Sala de eveniment.
- Degustarea meniului pentru două persoane.
- Decorarea meselor cu fețe de masă și șervete în două nuanțe.
- Videoproiecție, lumini ambientale, scenă și ring de dans.
- Organizator dedicat al evenimentului.
- Un apartament VIP pentru părinți.
- Întâmpinarea oaspeților cu un pahar de Prosecco.
- Tort festiv.
- Tarife preferențiale de cazare și parcare pentru invitați.
- Patru locuri de parcare gratuite.

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.



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.





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