



SHERATON  
Bucharest Hotel

**This Christmas, shine like never before with a high-class celebration at Sheraton Bucharest Hotel!**

An exquisite dining journey awaits to elevate your magic event.  
Explore our Christmas corporate offer and create timeless memories with your team.


2024



# Santa's Cocktail Menu 1

30 EURO\*/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE


Roasted eggplant with cherry tomatoes and hemp seeds in glasses with focaccia bread crisps  
Păhărele cu salată de vinete, roșii cherry și semințe de cânepă servite cu focaccia crocantă 

Stuffed eggs with stoneground mustard and chorizo chips  
Ovă umplute cu muștar pe felii de chorizo

Foie gras pate with goji chutney, pistacchio on tartlets  
Tartine cu pate foie gras, goji și fistic

Chorizo, gouda and olive sticks  
Frigărui cu chorizo, gouda și măslină

“Tămâioasă” wine poached pears with prosciutto and danish blue cheese  
Pere posate în vin “Tămâioasă” servite cu prosciutto și brânză nobilă daneză

Vegetable crudites with avocado dip   
Legume servite cu sos de avocado

Dill macaroon with smoked trout  
Macaroon de păstrăv afumat cu mărar


## HOT BUFFET / BUFET CALD

Cranberry goji and brie puffs  
Puffs cu merișoare și brie

Thai chicken satay with peanut sauce  
Pui satay cu sos de alune gătit în stil thailandez

Mini quiche with red beet and feta  
Mini quiche cu sfeclă roșie și feta

Beef sliders with truffle mayo  
Felii de vită cu maioneză de trufe

Baked baby potatoes with sundried tomato and spinach pesto   
Cartofi baby la cuptor cu roșii uscate și pesto de spanac

## DESSERT / DESERT

ASSORTMENT OF INDIVIDUAL DESSERTS FROM “CENTRO CAKES”  
ASORTIMENT DE DESERTURI INDIVIDUALE “CENTRO CAKES”

A minimum of 5 varieties  
Un minim de 5 varietăți

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian




SHERATON  
Bucharest Hotel



# Santa's Cocktail Menu 2

32 EURO\*/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE


Roasted bell pepper hummus with Kalamata olive, focaccia bread crisps  
Hummus de ardei copti servit cu măslina Kalamata și focaccia crocantă 

Smoked salmon and dill cream squares  
Somon fume cu cremă de brânză și mărar

Foie gras pate with goji chutney, pistacchio on tartlets  
Tartine cu pate, goji și fistic

M-rare roast beef and horseradish cream, pinwheel rolls  
Rulouri de vită cu cremă de hrean

Salami, olive and mozzarella skewers  
Frigărui cu salam, măslina și mozzarella

Sesame rolls with crunchy vegetables  
Chiftelute de legume cu susan 

Dill macaroon with smoked salmon  
Macaroon cu somon afumat și mărar


## HOT BUFFET / BUFET CALD

Zucchini and teriyaki pork skewers  
Frigărui cu porc teriyaki și zucchini

Fried calamari and shrimps  
Inele de calamar și creveți prăjiți

Mini red beet and feta quiche  
Mini quiche cu sfeclă roșie și brânză feta

Beef sliders with truffle mayo  
Felii de vită cu maioneză și trufe

Spinach and tomato pies  
Plăcinte cu spanac și roșii 

## DESSERT / DESERT

ASSORTMENT OF INDIVIDUAL DESSERTS FROM "CENTRO CAKES"  
ASORTIMENT DE DESERTURI INDIVIDUALE "CENTRO CAKES"

A minimum of 5 varieties  
Un minim de 5 varietăți

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Santa's Cocktail Menu additions

Burrata and smoked salmon crostini - 2 euro  
Crostini cu somon afumat și burrata

Tomato and feta bites - 1.5 euro  
Brânză feta și roșii

Goat cheese and pistachio truffle - 2 euro  
Trufe cu brânză de capră și fistic

Tuna tartare in glasses with seaweed - 2.5 euro  
Păhărele cu tartar de ton și alge


Olive, prosciutto and basil sticks - 2 euro  
Frigărui cu măsline, prosciutto și busuioc

Smoked salmon mousse on cucumber cups - 2 euro  
Spumă de somon afumat servită în păhărele de castravete

Brie and pickled mushroom crostini - 1.5 euro  
Crostini cu brie și ciuperci murate

Chicken and artichoke on tarts - 1.5 euro  
Tartine cu pui și anghinare


Smoked turkey and pesto pinwheels - 2 euro  
Curcan afumat cu pesto

Cucumber mint and tofu cream on baguette - 1.5 euro   
Baghetă cu castravete și cremă de tofu

Organic Amaranth tabbouleh with olive tapenade - 1.5 euro  
Tabbouleh de Amaranth organic cu teapanadă de măsline

---

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Traditional Santa's Buffet Menu 1

32 EURO\*/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Turkey aspic with horseradish  
Răcitură de curcan cu hrean

Shepherd's cheese platter (telemea de vacă, brânză de burduf, cașcaval afumat, caș, ceapă verde, etc)  
Platou tradițional de brânzeturi (cu telemea de vacă, brânză de burduf, cașcaval afumat, caș, ceapă verde, etc)

Assortment of Romanian winter charcuterie (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)

Romanian boeuf salad  
Salată boeuf

White beans dip with sautéed onion  
Fasole bătută cu ceapă prăjită

Beetroot and horseradish salad  
Salată de sfeclă cu hrean

Baked bell pepper salad  
Salată de ardei copt

## HOT BUFFET / BUFET CALD

"Rădăuțeană" traditional soup  
Ciorbă Rădăuțeană la ceun

Turkey breast with cranberry sauce  
Piept de curcan cu sos de merișoare

Pork's neck stuffed with "cabanos sausages"  
Ceafă de porc umplut cu cârnați cabanos

Beef stew with mushrooms  
Tocană de văcuță cu ciuperci la ceun

Polenta  
Mămăligă la ceun

Stuffed cabbage with rice and mushrooms  
Sarmale de post

Roast potatoes with peppers and onions  
Cartofi rumeniți cu ardei și ceapă

## DESSERT / DESERT

Ginger bread cookies  
Turtă dulce


Rolls with white chocolate and dried fruits  
Rulouri cu ciocolată albă și fructe confiate

Apple and cranberry pie  
Plăcintă cu mere și merișoare

Pear and caramel mousse cake  
Mousse de pere și caramel

Traditional sweet bread "bucovinean" style  
Cozonaci bucovineni

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Traditional Santa's Buffet Menu 2

35 EURO/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Turkey aspic with horseradish  
Răcitură de curcan cu hrean

Shepherd's cheese platter (telemea de vacă, brânză de burduf, cașcaval afumat, caș, ceapă verde, etc)  
Platou tradițional de brânzeturi (telemea de vacă, brânză de burduf, cașcaval afumat, caș, ceapă verde, etc)

Assortment of Romanian winter charcuterie (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)

Romanian boeuf salad  
Salată boeuf

White beans dip with sautéed onion  
Fasole bătută cu ceapă prăjită

Beetroot and horseradish salad  
Salată de sfeclă cu hrean

Zacusca  
Zacuscă

## HOT BUFFET / BUFET CALD

Traditional tripe soup  
Ciorbă de burtă la ceun

Trout with cream and chives  
Păstrăv cu smântână și chives

Baked beef with boletus sauce  
Vită la cuptor cu sos de hribi

Traditional "Bucovina" style 'tochitură'  
Tochitură bucovineană la ceun

Stuffed cabbage with pork, cream and peppers  
Sarmale de porc la ceun, cu smântână și ardei

Polenta  
Mămăligă la ceun

Rice with porcini mushrooms  
Pilaf cu hribi

Potatoes with caraway seeds  
Cartofi cu chimen

## DESSERT / DESERT

Ginger bread cookies  
Turtă dulce


Bouche de noel  
Bouche de noel

Apple and cranberry pie  
Plăcintă cu mere și merișoare

Traditional 'Rădăuți' cake  
Prăjitură rădăuțeană

Traditional sweet bread "bucovinean" style  
Cozonac bucovinean

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Traditional Santa's Buffet Menu 3

35 EURO/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Beetroot and feta quiche  
Quiche cu sfeclă și brânză feta

Assortment of bruschetta (mushroom, beans, tomatoes)  
Asortiment de bruschete (ciuperci, fasole, roșii)

Assortment of Romanian winter charcuterie (tobă, lebăr, șoric, slănină, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)

Smoked salmon mousse with focaccia crisp  
Mousse de somon afumat cu focaccia crocantă

Baba Ghanouj in glasses  
Păhărele cu Baba Ghanouj

Chopped Kale and pumpkin salad with orange dressing  
Salată de varză Kale cu dovleac și sos de portocale

Brussels sprouts and red quinoa salad  
Varză de Bruxelles și salată de quinoa roșie

Thai Noodle salad with peanuts and tofu  
Salată thai cu alune și tofu

## HOT BUFFET / BUFET CALD

Beer batter-fried fish, tartare sauce  
Pește prăjit cu sos tartar

Turkey roulade with apricots and cranberries  
Ruladă de curcan cu caise și merișoare

Braised duck legs with cranberry orange sauce  
Pulpă de rață cu sos de portocale și merișoare

Wild boar stew with quince and mustard  
Tocăniță de mistreț cu sos de gutui și muștar

Fusilli with vodka, creamy tomato sauce and mushrooms  
Paste fusilli cu ciuperci și sos de vodka și roșii

Basmati pilaf  
Pilaf

Baked butternut squash with wild rice  
Dovleac la cuptor cu orez sălbatic

Roast potatoes with glazed red onions  
Cartofi la cuptor cu ceapă roșie glazurată

## DESSERT / DESERT

Vanilla pot de creme  
Vanilla pot de creme

Christmas Yule log  
Buturugă de ciocolată


Apple, quince and cranberry crumble cake  
Tartă cu mere, gutui, merișoare și biscuiți crocanți

Cheesecake with raspberry dust  
Cheesecake cu zmeură

Gingerbread cookies  
Turta dulce

Traditional sweet bread "Bucovina" style  
Cozonac bucovinean

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Traditional Santa's Buffet Menu 4

38 EURO/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Assortment of bruschetta (mushroom, beans, tomatoes)  
Asortiment de bruschete (ciuperci, fasole, roșii)

Pate de Campagne with toast points  
Pate de Campagne cu toast


Assortment of international smoked and aged cheeses  
Asortiment de brânzeturi fine

Assortment of Romanian winter charcuterie (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)

Duo of salmon and trout mousse  
Duo mousse de somon și păstrăv

Romanian boeuf salad  
Salată boeuf

Seafood salad with fennel  
Salată de fructe de mare cu fenicul

Brussels sprouts and red quinoa salad   
Salată cu quinoa roșie și varză de Bruxelles

Artichoke and tomato panzanella   
Panzanella cu roșii și anghinare

## HOT BUFFET / BUFET CALD


Pike perch fillet with roasted pepper and caper sauce  
File de șalău cu ardei copti și sos de capere


Roast turkey breast with black pepper and pomegranate glaze  
Piept de curcan glazurat cu rodie și piper negru


Balsamic and honey glazed pork loin with pears  
Mușchi de porc glazurat cu miere și sos balsamic servit cu pere

Traditional Romanian sarmale  
Sarmale tradiționale

Fusilli with eggplant cream and goat cheese  
Paste fusilli servite cu sos cremos de vinete și brânză de capră

Sautéed green beans with garlic and pine nuts   
Fasole verde sote cu usturoi și semințe de pin

Roast potatoes with olives and rosemary   
Cartofi copti la cuptor cu măsline și rozmarin

Polenta   
Mămăligă la ceaun

## DESSERT / DESERT

Apple, quince and cranberry crumble cake  
Tartă cu mere, gutui și merișoare

Stollen – dried fruit cake  
Stollen – prăjitură cu fructe uscate


Chestnut chocolate cake  
Tort de ciocolată cu castane

Ginger bread cookies  
Turtă dulce

Christmas Yule log  
Buturugă de ciocolată

Traditional sweet bread 'Bucovina' style  
Cozonac bucovinean

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Traditional Santa's Buffet Menu 5

42 EURO/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Duck pate with dried fruits  
Pate de rață cu fructe uscate


Assortment of wild winter game salami "boar and deer"  
Asortiment de salamuri vânătoarești (mistreț și căprioară)


Assortment of International smoked and aged cheeses  
Asortiment de brânzeturi fine


Assortment of Romanian winter Charcuterie (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)


Duo of Salmon and Trout mousse  
Duo mousse de somon și păstrăv

Romanian boeuf salad  
Salată boeuf

Brussels sprouts and red quinoa salad   
Salată cu quinoa și varză de Bruxelles

Chopped kale and pumpkin salad with orange dressing   
Salată de varză kale și dovleac servită cu sos de portocale

Thai noodle salad with peanuts and tofu   
Salată cu noodle, alune și tofu în stil thailandez

Pickled vegetables   
Murături


## HOT BUFFET / BUFET CALD


Salmon fillet with roasted pepper and caper sauce  
File de somon cu ardei copti și sos de capere

Corn fed chicken with foie gras sauce and mushrooms  
Pui de țară cu sos foie gras și ciuperci


Aged beef striploin with stoneground mustard cream  
Mușchi de vită cu cremă de muștar

Traditional Romanian sarmale  
Sarmale tradiționale

Whole wheat penne arrabiata   
Penne "arrabiata" din făină integrală

Tomatoes stuffed with vegetable cous-cous   
Roșii umplute cu cous-cous de legume

Sauteed garden vegetables with EVOO   
Legume sote cu EVOO

Roast potatoes with olives and rosemary   
Cartofi la cuptor cu rozmarin și măslina

## DESSERT / DESERT


Christmas Yule log  
Buturugă de ciocolată

Stollen – dried fruit cake  
Stollen – prăjitură cu fructe uscate

Lavender cheesecake  
Cheesecake cu lavandă


Ginger bread cookies  
Turtă dulce

Banana and dark couverture cake  
Prăjitură cu banane și ciocolată

Apple, quince and cranberry crumble cake   
Tartă cu mere, gutui și merișoare

Traditional sweet bread 'Bucovina' style  
Cozonac bucovinean

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



# Traditional Santa's Buffet Menu 6

45 EURO/PERS. plus VAT

## COLD BUFFET / BUFET RECE

Tomato and mozzarella with pesto  
Roșii și mozzarella cu pesto

Roast beef with mustard and pink peppercorn  
Vită la cuptor cu muștar și piper roz


Smoked salmon and horseradish cream with caviar in glasses  
Păhărele cu somon afumat și cremă de hrean cu caviar


Stuffed eggs with mackerel slaw  
Oua umplute cu pastă de macrou


Assortment of international smoked and aged cheeses  
Asortiment de brânzeturi fine

Assortment of Romanian winter charcuterie (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)  
Asortiment de produse tradiționale românești (tobă, lebăr, șoric, cârnați afumați, slănină, murături, etc)

Romanian boeuf salad  
Salată boeuf

Red quinoa Greek salad   
Salată grecească cu quinoa roșie

Thai noodle salad with peanuts and tofu   
Salată thai cu alune și tofu

Eggplant salad   
Salată de vinete

Pickled vegetables  
Murături

## HOT BUFFET / BUFET CALD


Salmon fillet with mussels and calamari in tomato caper sauce  
File de somon cu midii și calamari în sos de roșii cu capere

Turkey roulade with apricots and cranberries  
Ruladă de curcan cu caise și merișoare


Duck breast with sour cherries  
Piept de rață cu sos de vișine

Beef cheeks with wild mushroom sauce  
Obrăjori de vită cu sos de ciuperci sălbatice

Fusilli with eggplant cream and goat cheese  
Paste fusilli cu vânăță și brânză de capră

Tomatoes stuffed with vegetable cous-cous   
Roșii umplute cu cous-cous de legume

Broccoli and Romanesco cauliflower mimosa  
Mimosa de broccoli și conopidă Romanesco

Roast potatoes with olives and rosemary   
Cartofi la cuptor cu rozmarin și măsline

## DESSERT / DESERT

Raspberry and white chocolate cake  
Tort cu zmeură și ciocolată albă


Belgian chocolate mousse tartlets  
Tartine cu mousse de ciocolată belgiană

Christmas pudding  
Budincă de Crăciun

Stollen – dried fruit cake  
Stollen – prăjitură cu fructe uscate

Ginger bread cookies  
Turtă dulce

Traditional sweet bread 'Bucovina' style  
Cozonac bucovinean

Apple, quince and cranberry crumble cake   
Tartă cu mere, gutui și merișoare

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian

  
**SHERATON**  
Bucharest Hotel



## 4 Course Santa Claus set Menu

MENU 1 - 35 EURO\*/PERS. plus VAT

### Amuse Bouche

Atlantic smoked salmon terrine with black pearl macaroons, horseradish cream, salmon roe stuffed quail egg  
Somon afumat de Atlantic, servit cu macarons, cremă de hrean, ouă de prepeliță umplute cu icre de somon

Pan seared magret of duck with honey roasted butternut squash, asparagus, merlot-cherry compote  
Piept de rață servit cu dovleac caramelizat, sparanghel și sos de cireșe

Citrus tart, meringue and raspberry sauce  
Tartă de lămâie cu meringue și sos de zmeură

## 4 Course Santa Claus set Menu

MENU 2 - 40 EURO\*/PERS. plus VAT

### Amuse Bouche

Ahi tuna tartare with daikon and seaweed  
Tartar de ton cu daikon și alge

Aged Black Angus beef mignon, porcini truffle risotto, romanesco, braised onion cups  
File mignon Black Angus servit cu risotto cu trufe, ceapă și broccoli romanesco

Dark belgian chocolate cake, berries and orange sorbet  
Tort de ciocolată belgiană cu fructe de pădure și sorbet de portocală

## 4 Course Santa Claus set Menu

MENU 3 - 43 EURO\*/PERS. plus VAT

### Amuse Bouche

Foiegras Torchon on duck confit, with roasted winter fruit chutney, baby green salad, crisp bread  
Torchon din foie gras și confit de rață servit cu chutney de fructe, salată baby și pâine crocantă

Turkey and spinach wellington, roasted yam puree, asparagus, black truffle sauce  
Wellington din curcan și spanac servit cu puree de cartofi dulci, sparanghel și sos de trufe negre

Christmas pudding flambe, with red berry sauce and vanilla icecream  
Budincă de Crăciun flambe servită cu sos din fructe de pădure și înghețată de vanilie

## 4 Course Santa Claus Vegan set Menu

MENU 4 - 30 EURO\*/PERS. plus VAT

### Amuse Bouche

Roasted cauliflower and garlic soup with toasted nuts  
Supă de conopidă soté cu usturoi și nuci coapte

Baked peppers with creamy Farro and vegetables, roasted eggplant tomato cream  
Ardei copti cu Farro cremos și legume, vinete coapte și cremă de roșii

Chia coconut pudding with mandarin jelly  
Budincă de chia cu cocos și jeleu de mandarine

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.

 Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



SHERATON  
Bucharest Hotel



# Live carving

Add live carving station

Adăugați stație live

**Whole Turkey 12 kg 300 Euro** for approx. 60 persons

**Curcan Întreg 12kg 300 de Euro** pentru aprox. 60 persoane

**Roast Steamship Round 35 kg 575 Euro** for approx. 150 persons

**Pulpă de Mânzat 35 kg 575 Euro** pentru aprox. 150 persoane

**Whole Lamb 20 kg 500 Euro** for approx 80 persons

**Miel Întreg 20 kg 500 Euro** pentru aprox. 80 persoane

**Roasted suckling pig 12 kg 300 Euro** for approx 60 persons

**Purcel de lapte 12 kg 300** pentru aprox. 60 de persoane

**Fresh ham leg 15 kg 300 Euro** for approx. 60 persons

**Pulpă de șuncă proaspătă 15 kg 300 Euro** pentru aprox. 60 de persoane

---

Prices are without VAT. Offer is available for groups of minimum 50 people.  
Prețurile nu conțin TVA. Oferta este valabilă pentru grupuri de minimum 50 persoane.



Fasting dish / vegetarian  
Produs de post / vegetarian



**SHERATON**  
Bucharest Hotel



# Pachete de Băuturi\*

## WATER / COFFEE AND REFRESHMENTS

### APĂ / CAFEA ȘI RĂCORITOARE

€14/4-6h sau €16/6-8h

Still & sparkling water  
Apă minerală și plată

Coffee selection (Espresso, Cappuccino, Café Latte, Macchiato, Decaf)  
Selecție cafea

Tea selection  
Selecție ceaiuri

Pepsi soft drinks, tonic water, Granini natural juices  
Băuturi răcoritoare gama Pepsi, apă tonică, sucuri naturale Granini

### WELCOME DRINK - Sparkling wine

€2.5/person

### WELCOME DRINK - Prosecco

€3.5/person

### BEER PACKAGE / PACHET BERE

€7/4-6h sau €9/6-8h

Heineken  
Heineken 0% Alcool  
Ciuc Premium  
Ursus

### ROMANIAN TRADITIONAL DRINK'S CORNER

€7/4-6h sau €9/6-8h

Vin fiert  
Țuică fiartă  
Vișinată

### CHRISTMAS PUNCH

€4/4-6h sau €6/6-8h

### VIN DOMENIUL MUNTEAN

alb/roșu/rose  
€12/4-6h sau €14/6-8h

### VIN REGNO RECAȘ

alb/roșu/rose  
€15/4-6h sau €17/6-8h

### VIN LACERTA CAMELEON

alb/roșu/rose  
€15/4-6h sau €17/6-8h

### PACHET VIN ȘI BERE

€16/4-6h sau €18/6-8h

Vin Domeniul Muntean  
alb/roșu/rose  
Heineken/Heineken fără alcool  
Ciuc Premium  
Ursus



SHERATON  
Bucharest Hotel



## **SPIRITS 1**

€14/4-6h sau €16/6-8h

Whisky Red Label, Vodka Finlandia, Gin Kingsbury & Kingsbury Pink, Rom Havana Club, Aperol, Campari, Cremă de Whisky, Martini alb/roșu

## **SPIRITS 2**

€18/4-6h sau €20/6-8h

Whisky Johnny Walker Black sau Jack Daniel's, Vodka Ketel One, Gin Tanqueray, Rom Havana Club spiced, Aperol, Cremă de Whisky Baileys, Campari, Martini alb/roșu

## **SPIRITS 3**

€23/4-6h sau €26/6-8h

Whisky Johnny Walker Black sau Glenfiddich 12y, Vodka Beluga, Gin Bombay Sapphire, Rom Sailor Jerry, Aperol, Cremă de Whisky Baileys, Campari, Martini alb/roșu

## **COCKTAILS & LONG DRINKS BAR:**

Included in all spirits packages / Include în toate pachetele de băuturi spirtoase

### **Alcoholic cocktails / Cocktailuri alcoolice:**

Kir Royal, 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, Tequila Shots, Tequila sunrise

### **Non alcoholic cocktails / Cocktailuri fără alcool:**

Green Apple, Passion Kiss, Shirley Temple



**SHERATON**  
Bucharest Hotel





SHERATON  
Bucharest Hotel

Calea Dorobanților 5-7  
Bucharest, 010551, Romania  
T: (+4021) 2015000  
E: [sales@sheratonbucharest.com](mailto:sales@sheratonbucharest.com)

2024