



Trăiește din plin  
magia iubirii!



# Emoții și iubire, într-un cadru de vis!

Sheraton Bucharest Hotel este locul unde jurămintele  
prind viață, iar iubirea se declară în fața celor dragi.

Ziua în care spuneți „DA” este începutul unui nou capitol, un moment plin de  
emoție, de promisiuni și de amintiri care rămân pe viață.

La Sheraton Bucharest Hotel, ne asigurăm că fiecare detaliu contribuie la  
povestea voastră, începând de la planificarea atentă a evenimentului și până la  
coordonarea perfectă a fiecărei clipe.

Știm că fiecare detaliu contează, așa că suntem alături, pregătiți să vă susținem  
cu grijă, ca voi să vă concentrați doar pe bucuria zilei voastre.



SHERATON

Bucharest Hotel



# Meniu Clasic

80 Euro/persoană

## GUSTĂRI RECI

Terină de mousse de somon afumat, cu icre negre  
Oua 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”

## FEL TRADIȚIONAL ROMÂNESC

Sarmale tradiționale, servite cu șunculiță de porc afumată la  
grătar, ardei iute, mămăligă și smântână

## FRIPTURĂ

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

Prețurile menționate nu includ TVA



# Meniu Silver

85 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 fregula de legume și sos de ardei copt și arpagic

## FEL TRADIȚIONAL ROMÂNESC

Sarmale tradiționale, servite cu șunculiță de porc afumată la grătar, ardei iute, mămăligă și smântână

## 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



# Meniu Gold

90 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 pumpernickel  
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

## FEL PRINCIPAL

Piept de rață rumenit la tigaie  
Cartof dulce copt, linte beluga și mostardă de vișine

## FRIPTURĂ

Mușchi de vită din Noua Zeelandă și piept de curcan  
Piept de curcan învelit 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

Prețurile menționate nu includ TVA



# Meniu Platinum

100 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

## FEL PRINCIPAL

Confit de rață în crustă crocantă, servit cu cartofi dulci, linte beluga cu merișoare,  
sos dulce-acrișor de vișine

## 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

Prețurile menționate nu includ TVA



# Meniu Vegan

80 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 aromate  
Rulouri de vinete cu cremă de babaghanoush  
Tapenade de măsline pe crostini crocant  
Mix de frunze fragede de salată, servite în frunză de andivă

## TREI FELURI PRINCIPALE

Fregula de legume cu conopidă coaptă, edamame, ciuperci și tofu  
Chiftele crocante de conopidă și năut, pe hummus cremos, cu semințe de dovleac  
Ștrudel de vinete, umplut cu legume de sezon, servit cu fondue de roșii aromate

## 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



# 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



# Opțiuni Adiționale

## **Live Carving Station**

(Preparatele sunt servite cu murături și sosuri)

## **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)

## **Benihana Suhi Bar**

9 Euro/persoană

Selecție de Sushi Benihana

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 de brânzeturi internaționale premium (Reblochon, Comté, Bleu d'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



# Pachete Băuturi

## PACHETE VINURI

alb, rosu, rosé

Zâna, Domaine Muntean – 13 Euro/persoană  
Cameleon, Crama Lacerta – 16 Euro/persoană  
Implicit, Cramele Recaş – 18 Euro/persoană

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

## CLASIC SPIRITS

18 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

22 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

25 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



# Cadoul de Nuntă

Sala de eveniment  
Listă cu invitații la intrarea în sală  
Meniuri și carduri personalizate cu numele invitaților  
Degustarea meniului pentru două persoane  
Decorarea meselor cu fețe de masă și șervete în două nuanțe disponibile  
Videoproiecție, lumini ambientale, scenă și ring de dans  
Mic dejun inclus, cu acces la piscină și sala de fitness Stay Fit  
Upgrade în apartament prezidențial, în funcție de disponibilitate  
Un apartament VIP pentru miri și o cameră Executive pentru nași  
Recepție cu spumant la sosire  
Tort festiv  
Tarife preferențiale de cazare și parcare pentru invitați  
Locuri de parcare gratuite pentru 15% din numărul total al participanților, în limita disponibilității  
Cadou aniversar la împlinirea unui an de căsnicie, o noapte de cazare\* și discount la serviciile din cadrul restaurantului și barului 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 și aranjamente florale.

\* beneficiu oferit pe perioada weekendului,  
în funcție de disponibilitatea la momentul rezervării.



# Sălile noastre de eveniment

Fiecare moment important din viața noastră merită să fie însoțit de o atmosferă care să-l facă cu adevărat special. Sheraton Bucharest Hotel vă așteaptă cu săli spațioase pentru dans, decorațiuni deosebite și facilități moderne.

## Platinum Ballroom

O locație premium de 300 metri pătrați, ce poate găzdui cu eleganță până la 160 de invitați. Alături de sala spațioasă, terasa exterioară oferă un cadru aparte, cu o priveliște plăcută și o atmosferă relaxantă, ideală pentru momentele de repaus. Locația dispune de un sistem încorporat de lumini ambientale ce poate fi personalizat cu nuanțele preferate.

## Iridium Ballroom

Cu o suprafață de 530 de metri pătrați, această sală elegantă poate găzdui până la 230 de invitați și include o terasă exterioară, ideală pentru momente de repaus și socializare. Sala dispune de un sistem modern de lumini ambientale, care poate fi personalizat în nuanțele dorite, pentru a crea atmosfera perfectă pentru evenimentul vostru.

## Avalon Restaurant

Avalon îi întâmpină pe oaspeți cu un design modern și un spațiu ideal pentru evenimente restrânse, cu până la 100 de invitați.

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



# Planificați un Botez?

Sărbătoriți primul eveniment important din viața bebelușului dumneavoastră la Sheraton București și bucurați-vă de pachete special concepute pentru a răspunde tuturor dorințelor și nevoilor voastre.

Cei care aleg să își organizeze nunta la Sheraton beneficiază de un discount de 10% pentru petrecerea de botez.

Pentru o ofertă personalizată și detalii, vă invităm să luați legătura cu managerul nostru de evenimente.

Vă așteptăm cu drag!





IMPLICIT

IM

— created since 1447 —  
IMPLICIT

ALIGOTÉ



SHERATON

Bucharest Hotel

+4021 201 5000 | [sales@sheratonbucharest.com](mailto:sales@sheratonbucharest.com)

Calea Dorobanților 5-7, 010551, București

Prețurile menționate nu includ TVA. Tarifele prezente pot suferi modificări fără notificare prealabilă.  
[sheratonbucharest.com](http://sheratonbucharest.com) © 2025 Marriott International, Inc. All rights reserved