



JW MARRIOTT
BUCHAREST GRAND HOTEL



O Iarnă Regală



TRĂIEȘTE UN SEZON GRANDIOS!

DECEMBRIE 2023





O Iarnă Regală

Când iernile întunecoase de iarnă încep să capete străluciri, atunci când ne gândim cu toții la cadouri minunate, frumos împachetate în hârtie aurie, la zâmbete și momente împărtășite, viața capătă o finețe regală! Să ne imaginăm că suntem regi și regine, prinți sau ducese și să ne bucurăm de bogățiile vieții: iubirea, liniștea și daruirea!



începând din
26 NOIEMBRIE

Brunch de Iarnă

Un brunch savurat în timpul sezonului festiv este un moment remarcabil. Invită-ți prietenii și familia și înnobilează-ți duminicile cu creațiile noastre culinare. Felurile tradiționale și internaționale sunt create pentru a satisface cele mai pretențioase gusturi, într-o atmosferă excepțională, plină de jovialitate.



REZERVĂ UN MOMENT DESĂVÂRȘIT!

jwsteakhouse@marriott.com

021 403 19 03

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

- Salată de caracatiță cu năut și măsline Taggiasche
- Roast de vită Us Black Angus, trufe negre și parmezan Reggiano învechit
- Carpaccio de somon, portocale marinate cu anason, salată de fenicul, piper roșu
- Terină de iepure sălbatic, reducere balsamică cu vin de merlot, salată de varză de iarnă
- Salată de ton afumat în stil Teriyaki, coleslaw asiatic, foi de orez prăjite
- Salată de rață afumată cu zmeură, pere și brânză Roquefort, nuci pecan
- Salată de tăiței și mandarine cu napi prăjiți
- Salată de curcan cu mere și castane, dressing de portocale cu rodii

Bufet Cald - JW Steakhouse's Most Favorite

- Creveți la grătar în sos cremos de vin Chablis
- Ficat de rață pe plită | chutney de afine, brișă la grătar
- Tocană de vânat cu fructe de ienupăr și rădăcinoase
- Coastă de vită la cuptor, sos de vin roșu cu trufe
- Calcan întreg, sos de legume coapte cu usturoi, lămâie
- Piept de porc crocant, sos de muștar cu miere

Specialități din sezonul de iarnă

- Pastramă de oaie la tigaie, usturoi, mamaligă cu brânză
- Iahnie de fasole cu coastă afumată și ciolan
- Tochitură Muntească cu maruntaie și cârnați afumați

EVENIMENTUL

26 noiembrie • 3, 10, 17 decembrie

12.30 – 16.00

JW Steakhouse

Asigurăm momente de distracție pentru copii

Garnituri la alegere

- Ciuperci Pleurotus la tigaie cu usturoi și roșii
- Varză călită cu găluște de cartofi
- Mâncare de praz cu măsline negre și guile
- Cartofi țărănești cu jumări, ceapă și ardei gras copti
- Rădăcinoase coapte cu brânză de burduf

Desert

- New York Cheesecake
- Selecție de plăcinte de iarnă, tarte cu foietaj și produse de patiserie
- Crumble de banane cu unt arahide
- Panna Cotta cu ceai matcha
- Negresă cu ciocolată neagră cu nucă
- Amaretti Tiramisu
- Savarină cu portocale roșii și șampanie
- Cozonac traditional german
- Foietaj cu smochine, vanilie și alune asortate
- Tort cu nucă de cocos, ananas și ciocolată albă
- Selecție de eclere în stil JW
- Gutui la cuptor cu whisky și perle de brânză

Live stations

- Kaiserschmarrn tradițional austriac, sos de prune și vin roșu, piure de mere cu vin alb și scorțișoară, sos de vanilie

PACHETUL

Preț: 480 RON /persoană - include băuturi răcoritoare, vin și vin spumant • **550 RON /persoană** - include băuturi răcoritoare, vin, vin spumant și șampanie

Nu se aplică tarif pentru copiii cu vârsta mai mică de 6 ani, iar copiii cu vârste între 6-12 ani beneficiază de 50% reducere. Reducerile pentru copii nu se combină cu alte reduceri.

Se aplică beneficii Club Connoisseur.*



Nu ești încă membru? Aplică la connoisseurjwbucharest@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.

25 DECEMBRIE

Brunch & Cîină de Crăciun

În cea mai frumoasă zi a anului, lasă-te în voia răsfățului creat de varietatea de opțiuni gastronomice, într-o atmosferă sofisticată. Fie că alegi să petreci o zi specială sau o seară spectaculoasă alături de noi, va fi cu siguranță un moment regal, de neuitat.



REZERVĂ UN MOMENT DESĂVÂRȘIT!

jwsteakhouse@marriott.com

021 403 19 03

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Specialități de porc: tobă, leber, caltaboș, cârnați afumați și vânătoarești, piftie, slănină afumată, murături de casă, pâine prăjită

Salată de cod sărat cu măsline, ardei copt și cartofi

Tartar de somon Ora King, icre de Manciuuria, toast Melba

Cocktail de homar și caviar negru, quinoa salsa

Terină de ficat, biscuite cu fistic și merisoare

Salată de dovleac copt cu, hummus, nuci braziliene, sirop de rodii

Salată de ton cu fasole albă și sparanghel, vinegretă de tarhon

Cocktail de creveți, salată verde, icre de somon

Salată de vită în stil tailandez, pomelo, caju și ardei iute

Selecție de terine și rulade

Salată cu brânză Halloumi la grătar, morcovi caramelizati și portocale, dressing de miere cu muștar

Scoici St. Jaques la tigaie, salată de papaya și sos de nucă de cocos și fructul pasiunii

Cold Live Stations – Sushi & sashimi

Bar de maki și nighiri sushi, sashimi, ghimbir, sos de soia, wasabi

Bufet Cald

Vită Black Angus gătită la cuptor 12 ore, budincă Yorkshire

Vrăbioară de mistreț, radacionoase la cuptor, sos de vin roșu

Saramură de sturion

Pulpe de iepure sălbatic la cuptor, dovleac și gutui

Scăricică de porc de Mangalița la grătar, piure de cartofi cu trufe

EVENIMENTUL

25 decembrie

12.30 – 16.00 • 19.00 – 22.30

JW Steakhouse

Asigurăm momente de distracție pentru copii

Specialități de sezon românești

Selecție de sarmale în foi de varză și viță de vie, cu carne de vită și porc

Cârnați de casă la tigaie, mămăligă, sos de muștar

Ciorbă de perișoare cu zeamă de varză

Pastramă de oaie cu vin alb și pătrunjel

Carne la garniță

Pulpă de porc la cuptor, cartofi cu usturoi și mărar copt

Varză calită cu jumări și carne de porc de Mangalița

Specialități de sezon internaționale

ITALIA: Baccula Mantecato – mousse fin de pește baccula cu sofran aioli și crostini

SPANIA: Polpo a la Gallega – caracatiță cu boia și ulei de măsline

FRANȚA: Roasted capon – pui umplut cu ierburi, nuci și fructe uscate

GERMANIA: Weihnachtsgans – gâscă la cuptor cu varză roșie și spaetzli

Desert

„Buturugă” de ciocolată, cremă de brânză și fructe de pădure

Budincă englezească de Crăciun

Plăcintă cu vișine

Mousse de ciocolată Ruby cu căpșuni

Ștrudel cu mere, sos de vanilie și sos de prune

Cozonac asortat

Selecție de JW Cheesecake

PACHETUL

Preț: 550 RON /persoană - include băuturi răcoritoare, vin și vin spumant • **650 RON /persoană** - include băuturi răcoritoare, vin, vin spumant și șampanie

Nu se aplică tarif pentru copiii cu vârsta mai mică de 6 ani, iar copiii cu vârste între 6-12 ani beneficiază de 50% reducere. Reducerile pentru copii nu se combină cu alte reduceri.

Se aplică beneficii Club Connoisseur.*

Nu ești încă membru? Aplică la connoisseurjwbucharest@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.

6 DECEMBRIE

◆ Petrecerea Copiilor
de Sfântul
◆ Nicolae ◆

Să ne bucurăm de râsul lor, să le simțim emoțiile copleșitoare și privirile entuziaste! Ne pregătim pentru cea mai amuzantă petrecere, unde copiii se vor simți minunați și se vor bucura de jocuri, de pictură pe față și de cele mai delicioase gustări. Sfântul Nicolae abia așteaptă să-i cunoască pe copii și să le ofere surprize haioase!



REZERVĂ UN MOMENT DE UIMIRE!

champions@marriott.com

021 403 19 17

SELECȚII DIN MENIU

Pește cod pane, cartofi, sos tartar

Quesadilla de pui, salsa de roșii, smântână

Pizza cu șuncă, mozzarella, ciuperci

Macaroane cu brânză

Mini burgeri Black Angus, chiflă cu susan

Desert

Om de zăpadă

Macaroons

Profiterol crocant

Prăjitură cu ciocolată

EVENIMENTUL

6 decembrie

18.00

Champions Sports Bar & Restaurant

PACHETUL

Preț: 180 RON /copil

Include meniul complet și băuturi pentru copii

Pentru adulți, este disponibil meniul a la carte

DECEMBRIE 20

Atelier de Crăciun pentru Copii

Simți? Este mirosul inconfundabil de turtă dulce! Se spune că prin simțul mirosului reținem cele mai dragi amintiri. Oferă-le copiilor ocazia de a participa la un atelier delicios și a-și crea o amintire de neuitat!



REZERVĂ UN MOMENT DE VESELIE!

viennialounge@marriott.com

021 403 19 01



EVENTIMENTUL

20 decembrie

13.00

Vienna Lounge

PACHETUL

Preț: 150 RON /copil

Include kitul de construcție al căsuței din turtă dulce
și ciocolată caldă

Recepția și înregistrarea oaspeților începe la ora 20.00 în lobby, unde Divine Duo dă startul petrecerii.

Accesul către petrecerile de la etajul 1 se face începând cu ora 21.00.

Între momentele artistice ce au loc în sălile de petrecere, Bella Santiago Band va umple spațiul de energie la ora 22.45 în Vienna Lounge, aflat chiar în centrul etajului 1. Imediat după miezul nopții, pe aceeași scenă, vom împărtăși primele momente ale lui 2024 alături de Horia Brenciu & HB Orchestra.

La ora 00.00, te invităm în fața hotelului pentru a ne bucura de un moment senzațional în timpul numărătorii inverse de la miezul nopții, să simțim împreună valul de energie uimitoare a noului an!

Accesul se face doar în baza biletelor în format fizic.

ALEGE UNA DINTRE CELE 4 DESTINAȚII DE PETRECERE:



Court Secrets
GRAND BALLROOM



Noble Romance
CUCINA, THE ITALIAN KITCHEN



Imperial Glamour
CONSTANTA BALLROOM



Dancing in Diamonds
JW STEAKHOUSE

RĂSFĂȚUL PRIMEI DIMINEȚI

Cumpără biletele pentru Anul Nou și beneficiază de prețuri speciale la camerele de hotel.

670 RON | noapte pentru Cameră Deluxe
825 RON | noapte pentru Camera Deluxe cu mic dejun
inclus pentru două persoane

Taxe incluse.

PACHETUL

Preț: 1650 RON /persoană

Gratuit pentru copiii până la 1 an și 50% reducere pentru copiii între 1 și 6 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până în 30 noiembrie 2023.

Se aplică reducerile Club Connoisseur*: 20% pentru maximum de 4 bilete | membru, nu se cumulează cu oferte de mai sus.



Court Secrets

GRAND BALLROOM

Detalii spectaculoase și momente magnifice, într-o
atmosferă demnă de regi și regine.

REZERVĂ UN MOMENT REGAL

revelion@marriott.com

+ 4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU



Bufet Rece

Tartă cu carne de crab și ardei iute
Creveți, coleslaw asiatic cu vinegretă de ghimbir cu citrice
Roast beef de vită Usda Black Angus, sfeclă roșie, cremă de hrean proaspătă, fistic
Terină de ficat de rață, chutney de căpșuni
Salată de anghiiă afumată cu mango, sparanghel de mare
Salată de brânză Stilton și pere coapte, merișoare, orz și nuci caramelizate
Tataki de ton, salată de alge marine, migdale, ulei de turmeric
Terină de rață afumată și afină

Ceviche Live Station

Homar | Somon Ora King | Creveți roșii | Scoici St Jaques | Ton
Icre roșii, avocado, mango, suc de lime, coriandru, ardei iute jalapeno, roșii, ceapă roșie, tortilla de porumb

Bufet cald

Miel gătit la foc lent, orez și tăiței prăiți, jiu de rozmarin
Rață în stil chinezesc cu varză bok choy și sos de stridii
Arancini cu carne de crab și șofran, sos remoulade
Curry de vită cu cartofi dulci și năut

Colț tradițional

Sarmale în foi de varză, carne de vită și de porc
Tochitură din carne de porc de Mangalița, cârnați afumați
Cartofi țărănești cu coastă de porc și jumări
Ardei copt și dovlecei la tigaie, halloumi la grătar, pesmet aromatizat

Stație de pește

Scoici Saint Jacques, sos de șampanie, caviar Beluga
Somon în stil Asiatic la cuptor
Calcan la cuptor, sos de roșii coapte cu usturoi
Sturion, salsa de papaya verde cu jalapeno
Creveți la grătar marinați cu miere și tamarin, cocos proaspăt

Desert

Profiterol crocant cu vanilie de Madagascar, fructe de pădure
Prăjitură Pariziană, ciocolată Valrhona, chutney de căpșuni
Trio de panna cotta, vanilie, cafea, fructul pasiunii și zmeură
Crème brûlée de rozmarin, migdale crocante
Înghețată thailandeză pregătită în fața dumneavoastră
Kaiserschmarrn tradițional Austriac, sos de prune și vin roșu, piure de mere cu vin alb și scorțișoară, sos de vanilie

EVENIMENTUL



Romanita
& Band



Bella Santiago Band
– Vienna Lounge Show



Cabaret
IUNO Dance



Horia Brenciu
& HB Orchestra

PACHETUL

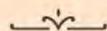


Preț: 1650 RON /persoană

Gratuit pentru copiii până la 1 an și 50% reducere pentru copiii între 1 și 6 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până în 30 noiembrie 2023.

Se aplică reducerile Club Connoisseur*: 20% pentru maximum de 4 bilete | membru, nu se cumulează cu ofertele de mai sus.



Nu ești încă membru? Aplică la connoisseurjubucharest@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



Imperial Glamour

CONSTANTA BALLROOM

Trăiește din plin o noapte de strălucire, gastronomie rafinată și momente surprinzătoare.

REZERVĂ UN MOMENT REGAL

revelion@marriott.com

+ 4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENIU



Bufet Rece

Salată cu carne de crab, fennel și grapefruit, icre Botarga

Sfeclă roșie cu infuzie de anason stelat, quinoa, dressing de portocale, crumble de busuioc și tofu

Somon Ora King, fulgi de cocos, salată de kale crocantă, sos de lime

Salată de creveți și brânză buratta, roșii confiate, nuci pecan și pesto de fistic cu busuioc

Scoici Saint Jacques cu stafide aurii marinate cu calvados, mere verzi

Dip cu dovleac copt, brânză provolone, nuci de pin prăjite

Bufet Cald

Stație de foie gras și trufe

Ficar de rață, trufe negre, brioșă cu condimente de iarnă, chutney de fructe de pădure

Mușchi de vită Wellington, sos de piper

Homar gratinat cu sos de brânză gruyere și spanac

Dovleac copt marinat cu harissa, brânză feta în foi de plăcintă

Obraz de vițel, spațzle parmezan și ierburii, Cabernet Sauvignon

Căprioară gătită la foc lent, sos de ciuperci de pădure, coacăze roșii

Creveți în sos de cocos și curry, bok choy

Stație de carne a la minute

Friptură de vită Black Angus marinată cu chimichurri

Cotlete de miel de Australia, sos de vin Porto

Antricot de vită de Argentina, sos de piper

Ruladă de rață umplută cu prune și castane, sos de cimbru

Vițel la cuptor, budincă Yorkshire

Desert

Ruladă cu jeleu de zmeură și mousse de vanilie

Tort Amaretto Sacher, marmeladă de caise

Prăjitură tropicală, afine și fructul pasiunii, mousse de ciocolată albă

Selecție de eclere asortate în stil JW

Tort cu iaurt, vișine și ciocolată

Panna cotta cu cocos și fructul pasiunii

Prăjitură Opera cu ceai verde

Mousse de căpșuni și ciocolată Ruby

Mousse de Pina Colada, chutneys de fructe exotice, ananas caramelizat

EVENTIMENTUL



Cabaret
IUNO Dance



Horia Brenciu & HB
Orchestra – Midnight Show
in Vienna Lounge



Bella Santiago
Band



Funky
Band

PACHETUL



Preț: 1650 RON /persoană

Gratuit pentru copiii până la 1 an și 50% reducere pentru copiii între 1 și 6 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până în 30 noiembrie 2023.

Se aplică reducerile Club Connoisseur*: 20% pentru maximum de 4 bilete | membru, nu se cumulează cu ofertele de mai sus.



Nu ești încă membru? Aplică la connoisseurjwbucharest@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



Noble Romance

CUCINA, THE ITALIAN KITCHEN

Drumul este deschis! Simte grandoarea și umple universul
cu scânteieri și încântare.

REZERVĂ UN MOMENT REGAL

revelion@marriott.com

+ 4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU



Bufet Rece

Șuncă San Daniele, brânză straciatella, caviar de oțet balsamic

Carpaccio de vită Black Angus, cremă de ficat de rață, alune de pădure prăjite

Sardine în saor, muguri de pin, caviar negru

Caracatiță în stil Luciana, cremă de fasole, icre roșii r

Salată cu carne de crab, cremă de anghinare, capere prăjite, sos de portocale roșii

Vitello tonnato, sos de ton roșu, muștar

Roast beef de căprioară cu piure de fistic, miere cu lămâie și crocant de wasabi

Bufet Cald

Vițel în stil Milanez, trufe, piure de cartofi mov

Biban de mare cu legume crocante, sos de caviar negru

Baccala prăjit, maioneză cu stridii

Calamari umpluți cu caponata de legume, sos de mazăre

Ruladă de iepure în stil caciatora

Stație de paste

Risotto cu straciatella, creveti roșii, caviar Beluga

Tagliolini cu trufe albe în roată de parmezan

Tortellini prăjiți cu sos de icre Bottarga, ciuperci porcini

Papardele cu ragu în stil Napoletan cu carne de vită și porc

Stație live de pește

Pește Amberjack în crusta de sare, sos de coacăze roșii

Creveți Tiger în sos Mediteranean

Pește asortat prăjit

Desert

Selecție de cannoli | fistic, alune de pădure, mascarpone și urdă

Prajitură de biscuiți cu ciocolată și amaretto

Tiramisu cu beza, fructe de pădure

Espresso panna cotta, biscuite cu fistic

Savarină cu Rosolio, cremă de portocale roșii

Prăjitură cu ricotta și ciocolată, fructe confiate, lichior Alchermes

Tartă de lămâie cu beza

EVENIMENTUL



Divine



Bella Santiago
Band – Vienna
Lounge Show



Horia Brenciu &
HB Orchestra –
Midnight Show in
Vienna Lounge



Funky
Band



Romanita
& Band

PACHETUL



Preț: 1650 RON /persoană

Gratuit pentru copiii până la 1 an și 50% reducere pentru copiii între 1 și 6 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până în 30 noiembrie 2023.

Se aplică reducerile Club Connoisseur*: 20% pentru maximum de 4 bilete | membru, nu se cumulează cu ofertele de mai sus.



Nu ești încă membru? Aplică la connoisseurjwbucharest@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



Dancing in Diamonds

JW STEAKHOUSE

Dansează ca și cum ai fi în centrul atenției, într-o sală de bal plină de scipiri.

REZERVĂ UN MOMENT REGAL

revelion@marriott.com

+ 4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU



Bufet Rece

Salată de vită Black Angus, baby spanac și eșalotă caramelizată, dressing de muștar Dijon

Salată de vită și homar, chimichurri picant cu usturoi copt

Salată de creveți la grătar, ouă de prepeliță, dressing de lămâie cu miere și muștar

Crochete de linte în stil Indian, chutney de coriandru

Carpaccio de ton, piure de mango, caviar Sevruga, frunze de shiso

Salată de ciuperci de lemn cu dovlecei curry, tofu crocant și dressing cu oțet de orez

Salată de sfeclă cu brânză feta și mandarine, quinoa și dressing de curmale

Selecție de terine de iarnă, muștar cu hrean

Căpșuni cu rucola și brânză feta marinată cu miere și ardei iute, reducere de balsamic de zmeură

Bufet Cald

Fripturi de vită Black Angus la grătar, unt aromatizat

Mușchi de vită la grătar, sos chimichurri

Calamari, creveți și crabi crocanți, sos de roșii coapte și usturoi

Creveți jumbo la grătar cu unt de lime

File de miel în custă de semințe și nuci, rulou de vinete în tempura

Stație live

Chuck de vită Americană la cuptor, budincă Yorkshire, sos de piper verde

Scoici Saint Jaques la grătar, legume în stil Asiatic, sos de curry cu cocos

Ficat de rață la tigaie, trufe negre, chutney de fructe de pădure

Legume și cartofi

Cartofi crocanți de casă, condimente cajun

Desert

Cobler cu mere și fructe de pădure negre, cremă de migdale și vanilie
Our Pastry Chef Umit Ertan's most favorite desert, JW burned cheesecake

Trio din mouse de chocolată cu Bourbon

Savarină cu rom și cremă de lămâie

Prăjitură de morcovi cu glazură de brânză

Tres letches cu unt de arahide și crumble de biscuiți

Prăjitură Opera cu zmeură

Prăjitură red velvet cu cremă de brânză

Selecție de placinte americane

Plăcintă cu nuci pecan și caramel, plăcintă cu beza și cartofi dulci, plăcintă cu lămâie verde și vișine



Bella Santiago
Band



Horia Brenciu & HB
Orchestra – Midnight
Show in Vienna Lounge



Romanita
& Band



Cabaret
IUNO Dance

PACHETUL



Preț: 1650 RON /persoană

Gratuit pentru copiii până la 1 an și 50% reducere pentru copiii între 1 și 6 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până în 30 noiembrie 2023.

Se aplică reducerile Club Connoisseur*: 20% pentru maximum de 4 bilete | membru, nu se cumulează cu ofertele de mai sus.



Nu ești încă membru? [Aplică la connoisseurjubucharest@marriott.com](mailto:connoisseurjubucharest@marriott.com) și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



JW MARRIOTT BUCHAREST GRAND HOTEL

90 Calea 13 Septembrie, Bucharest

www.jwmarriottbucharest.com | +4 021 403 1000