



JW MARRIOTT
BUCHAREST GRAND HOTEL



UN
SEZON DE IARNĂ
GRANDIOS

PERFECTIONEAZĂ ARTA SĂRBĂTORILOR

DECEMBRIE 2024





UN SEZON DE IARNĂ GRANDIOS

PERFECTIONEAZĂ ARTA SĂRBĂTORILOR

Există o anumită manieră de a face lucrurile pentru a avea o iarnă perfectă. Doar cei mai pricepuți știu ce înseamnă să faci totul cum trebuie: împachetarea cadourilor într-un mod fermecător, structura poetică și paleta de culori perfectă a bradului de Crăciun, micile gesturi care aduc căldură și bucurie în inimile celor dragi. Este, într-adevăr, o artă. E momentul să pictăm anotimpul în cele mai uimitoare culori, să cântăm și să dansăm în ritmul momentelor spectaculoase, să scriem versurile propriului nostru poem de iarnă.

INDEX



SEZONUL FESTIV

| | |
|-------------------------------------|----|
| Brunch de Iarnă | 4 |
| Brunch & Cină de Crăciun | 6 |
| Petrecerea de Sfântul Nicolae | 8 |
| Atelierul de Turtă Dulce | 10 |



PETRECERI DE ANUL NOU

| | |
|--------------------------|----|
| Simfonie Fastuoasă | 16 |
| Operă Sublimă | 18 |
| Poem Nobil | 20 |
| Serata Distinta | 22 |

Pentru versiunea în engleză,
vă rugăm să scanați codul QR.





BRUNCH DE IARNĂ

Ce ocazie mai bună de a experimenta arta sărbătorilor decât un brunch magnific, într-o duminică relaxantă? Invită-i pe toți cei dragi pentru un moment memorabil, pictat în culorile creative ale meniului nostru extraordinar, ce combină preparate tradiționale și internaționale, într-o atmosferă festivă atent pregătită.

începând cu
24 NOIEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT SPLENDID!

jwsteakhouse@marriott.com
021 403 19 03

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Salată de creveți, roșii Heritage, dressing de vanilie

Foie Gras, brișă cu unt, chutney de portocale cu Bourbon, foiță de aur

Friptură de vită Black Angus, trufe negre

Salată de vițel, balsamic, dovlecei și feta

Tataki de ton, salată de varză cu ridichi, maioneză Dashi

Specialități Locale: Salată de Bocuf | Păstrăv afumat de Vale Putna și salată de castraveți murați | Salată de vinete cu roșii

Cel mai popular preparat: Ficat de rață, trufe negre, brișă cu condiment de iarnă, chutney de fructe de pădure

Selecție de brânzeturi locale și internaționale cu condimente

Bufet Cald

Cea mai bună selecție de fripturi la grătar:

T-Bone de vită | Antricot la grătar | Mușchi de vită la grătar

Piept de rață la tigaie | Piept de curcan la cuptor

Ciolan de miel gătit lent, sos de vin de Porto

Stația de fructe de mare calde:

Creveți la grătar în sos de homar | Calamari, creveți, somon și ton la grătar | Cod alb crocant | Calcan la cuptor

Specialități Tradiționale de Sezon

Saramură de calcan

Mâncare de porc de Mangalița cu cartofi și castane

Sarmale cu bacon, mămăliga și smântână

Pastramă de oaie cu usturoi, mămăligă și brânză telemea

EVENTIMENTUL

24 noiembrie, 1, 8, 15, 22, 29 decembrie

12.30 – 16.00

JW Steakhouse

Asigurăm momente de distracție pentru copii

Arome Asiatice

Creveți Tempura | Taiței de orez cu rață și varză bok choy

Legume la tigaie cu taiței de ou

Garnituri

Ciuperci la tigaie cu usturoi crocant și roșii

Varză călită sotă cu jumări

Cartofi țărănești cu bacon, ceapă și ardei gras prăjiți

Legume rădăcinoase la cuptor cu brânză de burduf

Desert

Buturugă cu ciocolată albă și fructul pasiunii

Crème brûlée cu 5 condimente

Prăjitură cu ciocolată și alune de pădure

Mousse de fistic cu vișine

Panna cotta cu fructe de pădure

Budincă caldă cu Panettone

Plăcintă cu unt de arahide

Tartă de mere

Cobbler de piersică

Profiterol cu fructul pasiunii și nuci de macadamia

Stație Live de Clătite

Clătite franțuzești servite cu condimente tradiționale precum Nutella, zahăr pudră și fructe proaspete, alături de o cupă de înghețată cremoasă

PACHETUL

Preț: 500 RON / persoană – include băuturi răcoritoare, vin și vin spumant • **600 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 Club.Connoisseur@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



BRUNCH & CINA DE CRĂCIUN

Se aud clopoței, luminile strălucesc, iar bradul e plin de sclipiri: în sfârșit e Crăciunul! E timpul să sărbătorești în cel mai rafinat mod: luând parte la un brunch sau o cină perfectă, alături de toți cei pe care îi iubești! Bucură-te de decorul fascinant, paleta variată a meniului și simfonia detaliilor, în armonie perfectă.

25 DECEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT MAGNIFIC!

jwsteakhouse@marriott.com
021 403 19 03



SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Specialități de Crăciun din porc și salate:

tobă, leber, caltaboș, cârnați afumați și vânătoarești, piftie, slănină afumată, murături de casă

Terină de rață cu pui, vișine și fistic

Pește în stil thailandez cu dressing dulce-acrișor

Salată de varză kale cu merișoare, avocado și brânză de capră

Creveți la grătar, Radicchio, salată de portocale și fenicul

Salată cu Bresaola de vită, piersici coapte și brânză de capră

Salată de caracatiță cu andive, pere, alune de pădure și vinegretă de șalote

Stație de tartar din pește:

Somon Ora King | Ton | Scoici | Caviar de somon

Cel mai popular preparat: Ficat de rață, trufe negre, brișă cu condiment de iarnă, chutney de fructe de pădure

Bufet Cald

Preparate tradiționale:

Sarmale cu carne de porc și vită

Sarmale în foi de vișă de vie cu curcan și rață

Cârnați de Crăciun la grătar, varză călită

Pastramă de miel cu vin alb și pătrunjel

Cea mai bună selecție de fripturi la grătar:

Pulpă de vită Angus gătită la foc lent, budincă Yorkshire

Antricot de vită la grătar | Curcan la cuptor

Piept de porc crocant, sos de muștar cu miere

Pulpă de porc Mangalița la cuptor

Supa

Ciorbă de perișoare

Ciorbă de porc cu coastă afumată și zeamă de varză

EVENTIMENTUL

25 decembrie

Brunch: 12.30 – 16.00

Cină: 18:30 – 22:00

JW Steakhouse

Asigurăm momente de distracție pentru copii

Garnituri

Dovleac copt cu bulgur, brânză feta

Cartofi cu usturoi la cuptor și măr copt

Morcovi caramelizați cu sirop de arțar

Bayildi de vinete

Arome Asiatice & Orientale

Creveți prăjiți cu varză chinezească și tăiței de hrișcă

Curry thailandez cu nucă de cocos

Kofta de vită cu halloumi și mentă proaspătă

Desert

Turn de macarons

Buturugă de iarnă

Cheesecake cu ciocolată și mentă

Prăjitură cu merișoare

Prăjitură cu morcov, alune de pădure și lămâie

Tartă cu lămâie și beza

Prăjitură cu migdale și mere infuzate în vin fierț

Tartă de nucă pecan și bourbon

Plăcintă de mere cu scorțișoară

Stație Live:

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

PACHETUL

Preț: 600 RON / persoană – include băuturi răcoritoare, vin și vin spumant • **700 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 Club.Connoisseur@marriott.com și primești până la 25% discount, conform cu termenii și condițiile programului.



PETRECEREA DE SFÂNTUL NICOLAE

Te așteptăm la o petrecere magică, unde spiritul sezonului prinde viață, spre deliciul copiilor de toate vârstele! Pășește în țărâmul nostru de basm și întâlnește-l pe însuși Sfântul Nicolae, gata să împărtășească povești despre bunătate și bucurie. Copiii se vor bucura de activități festive, vor savura cacao cu lapte cald și delicii speciale, într-o atmosferă plină de căldură, uimire și magie de sărbătoare.

6 DECEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT VESEL!

champions@marriott.com
021 403 19 17

SELECȚII DIN MENU

St. Nicholas Sliders

Mini burgeri de vită cu brânză, salată verde și un sos special „Polul Nord”

Rudolph's Chicken Nuggets

Nuggets de pui crocanți

North Pole Pizza

Pizza cu mozzarella și șuncă

Magic Reindeer Carrot Sticks

Batoane de morcovi proaspete servite cu sos ranch

Santa's Sweet Potato Fries

Cartofi dulci prăjiți cu scorțișoară

Bunătăți Dulci

Turtă dulce

Macarons asortate

Mingiuță umplută cu alune de pădure și caramel

Cheesecake zâmbăreț cu gutui

EVENIMENTUL

6 decembrie

18.00

Champions Sports Bar & Restaurant

PACHETUL

Preț: 190 RON / copil

Include meniul complet, băuturile și momentele distractive pentru copii

Pentru adulți, este disponibil meniul a la carte



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



ATELIERUL DE TURTA DULCE

Toți micii constructori sunt invitați să creeze și să decoreze propriile lor căsuțe din turtă dulce! Să ne bucurăm de aroma delicioasă și de zumzetul vesel al tinerilor arhitecți în timp ce își aduc la viață capodoperele. Această experiență distractivă le va permite copiilor să-și lase imaginația să zburde, creând amintiri delicioase pe care le pot lua acasă!

20 DECEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT DULCE!

viennalounge@marriott.com
021 403 19 01



EVENTIMENTUL

20 decembrie

13.00

Vienna Lounge



PACHETUL

Preț: 160 RON / copil

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



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





EXPERIMENTEAZĂ ARTA PETRECERII

LA MULȚI ANI!

Sărbătorește Anul Nou într-o atmosferă plină de strălucire, creată pentru cei care apreciază cu adevărat arta fină a trecerii dintr-un an în altul. Bucură-te de capodopere culinare, de băuturi rafinate și de un spectacol încântător, în timp ce noaptea te cucerește, plină de surprize și scilipiri.



REZERVĂ UN MOMENT SPECTACULOS!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786



Recepția și înregistrarea oaspeților începe la ora 20.00 în lobby, unde Prestige Violins vor crea atmosfera perfectă pentru o seară spectaculoasă.

Accesul către petrecerile de la etajul 1 are loc începând cu ora 21.00.

Chiar înainte de ora 00.00, vă invităm în fața hotelului pentru numărătoarea inversă și un spectacol artificii memorabil!

După miezul nopții, să începem Noul An cu un show excepțional creat de Horia Brenciu & HB Orchestra, în Vienna Lounge, aflat chiar în centrul etajului 1.

Pentru accesul la petreceri, vă rugăm să prezentați biletele la biroul de înregistrare.

AIEGE UNA DINTRE DESTINAȚIILE DE PETRECERE

SIMFONIE
FASTUOASĂ

GRAND BALLROOM

OPERA
SUBLIMĂ

CONSTANTA BALLROOM

POEM
NOBIL

JW STEAKHOUSE

SERATĂ
DISTINTA

CUCINA,
THE ITALIAN KITCHEN

PACHETUL

Preț: 1800 RON / persoană

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

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până la 30 noiembrie 2024.

Se aplică reducerile Club Connoisseur:

20% pentru maximum de bilete / membru, nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

RĂSEFĂȚUL PRIMEI DIMINEȚI

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

705 RON | noapte pentru Cameră Deluxe

870 RON | noapte pentru Camera Deluxe cu mic dejun inclus pentru două persoane

Taxe incluse.

PACHETUL DE BĂUTURI

Whisky Chivas 12 yo

Vodka Absolut

Gin Beefeater

Bacardi Carta Blanca

Campari

Martini Rosso & Bianco

Bailey's Irish Cream

Caii de la Letea Sauvignon
Blanc - Dealurile Dobrogei

Caii de la Letea Ferească

Neagră - Dealurile

Dobrogei

Jacobs Creek

Chardonnay Brut

Sparkling Wine Australia

Jacobs Creek Rose

Vin spumant Australia

Bere Heineken

Băuturi non-alcoolice

Pachetul include Bufetul Excepțional, Open Bar și Momentele de Distracție.

EVENTIMENTUL

HORIA BRENCIU & HB ORCHESTRA



PRESTIGE ORCHESTRA





JUKEBOX & JULIE MAYAYA



GRAND BALLROOM

SIMFONIE FASTUOASĂ

Pășește într-o seară de o eleganță fără egal,
în care notele armonioase ale unui nou
început se împletesc în aer precum o
panglică de mătase.



REZERVĂ UN MOMENT SUBLIM!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Salată de creveți Tiger cu salsa de papaya și mango, pomelo și dressing picant

Salată de crab cu papaya, chili și capere

Pere poșate în vin roșu, brânză albastră, rucola, sirop balsamic

Carpaccio de sfeclă roșie cu năsturel, smochine, nuci macadamia

Tuna Tataki, salată de alge, migdale, ulei de turmeric

Terine: Terină de ficat de rață, chutney de căpșuni

Terină de somon cu șalău, alge marine | Terină de legume

Preferat din toate timpurile: Ficat de rață, trufe negre, brișă cu condiment de iarnă, chutney de fructe de pădure

Bufet Cald

Scoici St. Jaques, pesmet de chorizo și salsa de roșii, caviar beluga

File de somon copt în sare

Caracatiță la grătar, sos de unt de citrice

Ton la grătar, sos tartar, salsa de avocado

Sturion la cuptor, papaya verde și salsa jalapeño

Carne de vită Wagyu gătită lent

Piept de curcan la cuptor cu cajun

Ruladă de purceluș de lapte

Vrăbioară de vită Black Angus

Garnituri

Cartofi la cuptor cu ierburi

Legume rădăcinoase cu sirop de arțar și rozmarin

Varză de Bruxelles, panceta crocantă

Morcovi asortați prăjiți

Ardei gras și dovlecei prăjiți, halloumi la grătar și pesmet aromat

Desert

Buturugă cu ciocolată și alune de pădure

Signature JW Cheesecake

Șarlotă cu căpșuni și mango

Prăjitură cu alune de pădure și curmale

Verina cu licii, ghimbir și zmeură

Crème brulle cu cardamom

Prăjitură cu Bailey's și ciocolată

Tarte, Crumble și Plăcinte: Tartă frangipane cu piersici | Profiterol cu cremă de fructul pasiunii și alune macadamia | Plăcintă cu mere și scorțișoară | Baklava asortată

Stație live de înghețată Thailandeză: Înghețata Teppanyaki este preparată în fața dumneavoastră pe o placă rece și servită cu condimente tradiționale.

EVENIMENTUL



Horia Brenciu
& HB Orchestra



Prestige Orchestra
& Entertainment -
Vienna Lounge



Horia Brenciu
& HB Orchestra
Midnight Show -
Vienna Lounge



Jukebox &
Julie Mayaya



IUNO Dance

PACHETUL

Preț: 1800 RON / persoană

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

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până la 30 noiembrie 2024.

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

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

CONSTANTA BALLROOM

OPERA SUBLIMĂ

Cufundă-te într-o galerie vibrantă de momente
incântătoare, în timp ce seara se desfășoară ca o
capodoperă ce a prins viață.



**REZERVĂ UN
MOMENT MINUNAT!**

revelion@marriott.com

+4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Salată de homar în stil thailandez, sparanghel de mare
Salată de scoici, fenicul și sparanghel, pancetta crocantă, dressing de lămâie
Somon Ora King, fasole verde, roșie și ceapă

Stație live Sushi and Sashimi:

Sashimi | Sake (somon), Maguro (ton), Tako (caracatiță)
Nigiri | Scoici Akagai, Ebi (creveți), calamar, Unagi (anghilă)
Maki | Somon afumat, crab, creveți, California roll, maki colorat, sandwich sushi, maki Tempura, rulou picant de ton, Futomaki
Condimente | Wasabi, Gari (ghimbir murat), Shinko (murături japoneze), Shoyu (sos de soia)

Bufet Cald

Homar gratinat cu spanac, sos de raci, brânză Gruyere
Tocană de căprioară gătită lent, sos cremos de ciuperci de pădure și coacăze roșii
Pulpă de rață cu aromă de scorțișoară, varză roșie, jus de portocale
USDA Mușchi de vită Wellington, budincă Yorkshire
Cotlet australian de miel, sos de vin de Porto
Antricot de vită Argentinian, sos de piper verde
Cotlet de porc cu crustă de ierburii și fistic, sos de cimbru din grădina JW

JW Marriott Signature Fructe de Mare la Barcă

Homar Atlantic, crab, creveți, scoici albastre, raci, caracatiță, scoici, stridii
Selecție de pește afumat și marinat

Garnituri

Cartofi noi la cuptor cu ierburii proaspete
Legume Bayaldi
Ciuperci la grătar, crumble de feta
Morcovi colorați la cuptor cu sirop de arțar
Gnocchi de dovleac cu trufe și alune prăjite, spanac

Desert

Buturugă cu mascarpone și jeleu de zmeură
Prăjitură cu caramel și migdale
Compot de mango cu mouse de amandină
Panna cotta cu vanilie, rom și grapefruit
Mousse de mușețel și mure
Budincă irlandeză de prune cu sos de coniac
Tarte, Crumble și Plăcinte: Tartă cu Key lime și beza
Tartă cu biscuit și ciocolată | Choux cu macadamia și fructul pasiunii | Selecție de ecleruri asortate în stil JW
Stație Live: Kaiserschmarrn tradițional austriac, sos de prune și vin roșu, vin alb, scorțișoară, piure de mere, sos de vanilie

EVENIMENTUL



Prestige
Live Music
Concept



Prestige
Authentic
Folklore



Horia Brenciu &
HB Orchestra Midnight
Show - Vienna Lounge

PACHETUL

Preț: 1800 RON / persoană

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

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până la 30 noiembrie 2024.

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

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

JW STEAKHOUSE

POEM NOBIL

Întâmpină Noul An învăluit de frumusețea lirică a
unei seri desăvârșite, inspirate de promisiunea
anului de povestea ce urmează.



**REZERVĂ UN
MOMENT INCREDIBIL!**

revelion@marriott.com

+4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Salată asiatică de vită Wagyu, dressing cu susan și ghimbir
Salată de homar, citrice, verdețuri crocante, dressing de cardamom
Tartă cu dovleac, gorgonzola, ceapă caramelizată
Salată de vită la grătar cu chili proaspăt, lime, castraveți, roșii
Terine: Terină de ficat de rață, chutney de căpșuni
Terină de somon cu șalău, alge marine | Terină de legume

Canapele speciale de Revelion:

Caviar Sevruga cu blini și smântână | Icre de somon și mousse de somon | Macarons cu foie gras

Bufet Cald

Mini burger cu vită Kobe, ficat de rață și sos de trufe
Tomahawk din carne de vită Black Angus US
Scoici la grătar, caviar de somon, mango
Medalion din somon Ora King
Vrăbioară de vită Black Angus US, unt aromatizat
Preferat din toate timpurile: Ficat de rață, trufe negre, brișă cu condiment de iarnă, chutney de fructe de pădure
Ruladă de porc Iberico umplută cu castane și ciuperci de pădure, sos de vin de Porto
Obraz de vițel gătit lent, sos cremos de hrean

Garnituri

Cartofi noi la cuptor cu ierburi
Conopidă și broccoli gratinate, brânză Gruyere
Porumb la grătar cu glazură de miso și miere
Sparanghel la grătar, crumble de Stilton și caju
Cartofi JW copti

Desert

Buturugă de ciocolată cu lapte Valrhona și mandarină
Red Velvet cu cocos și căpșuni
Mousse de cireșe cu migdale și lămâie
Prăjitură cu morcov, portocale și migdale
Prăjitură cu ciocolată și merișoare
Cremă de zahăr ars cu fructul pasiunii
Cremă din lapte condensat cu cafea
Panna cotta cu rom și vanilie

Tarte, Crumble și Plăcinte: Tartă cu lămâie, busuioc și ciocolată albă | Tartă cu dovleac | Plăcintă cu merișoare
Tartă cu unt de arahide și crumble de biscuiți
Selecție de cheesecake | Crème caramel cu fructul pasiunii

EVENIMENTUL



IUNO Dance



Prestige Orchestra
& Entertainment -
Vienna Lounge



Horia Brenciu
& HB Orchestra
Midnight Show -
Vienna Lounge



Prestige
Authentic
Folklore



Jukebox &
Julie Mayaya

PACHETUL

Preț: 1800 RON / persoană

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

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până la 30 noiembrie 2024.

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

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



CUCINA - THE ITALIAN KITCHEN

SERATA DISTINTA

Noaptea devine un caleidoscop de mișcare și culoare, fiecare pas fiind o celebrare a anului ce este pe cale să înceapă.

**REZERVĂ UN MOMENT
ÎNCÂNTĂTOR!**

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

SELECȚII DIN MENU

Bufet Rece

Șuncă San Daniele, brânză Straciatella, caviar de oțet balsamic

Mămăligă crocantă cu trufe și slănină de porc

Salată de ton cu ierburi și roșii cherry

Salată Panzanela în stil modern

Salată de andive cu icre Botarga

Caracatiță, cremă de fasole, crocant de chorizo

Cannoli cu brânză Squacquerone, bresaola, sparanghel și trufe

Antipasto Italian: Selecție de mezeluri și brânzeturi italiene, servit cu condimente și garnituri tradiționale

Bar de Crudo în Stil Italian: Langustine cu sabayon sărat
Ton Yellowtail | Creveți roșii | Servit cu condimente și garnituri tradiționale

Bufet Cald

Vită Chinana, salsa verde

File de cerb servit cu coacăze roșii și radichio

Vițel în stil Milanese

Calcan prăjit cu aioli și sofran

Calamar umplut cu Caponata și sos de mazăre verde

Ruladă de iepure în stil Cacciatore, sos de porcini

Garnituri

Cartofi noi prăjiți cu guanciale crocant

Piure de cartofi mov cu trufe

Cannelloni cu spanac

Parmigiana de vinete

Stație de paste

Risotto, brânză Straciatella, creveți, caviar Beluga

Tortellini prăjiți, umpluți cu porcini, sos Bottarga

Paste Pappardelle cu ragout de porc și vită în stil Napoletana

Paste Cacio e Pepe și Tagliolini cu trufe albe în roată de parmezan

Desert

Cannoli asortat

Flan de ciocolată cu amaretto

Varietate de Tiramisu

Crostata cu smochine și fructe de pădure

Savarină cu ciocolată și pere

Prăjitură cu lămâie și urdă

Semifreddo cu migdale, mere caramelizate

EVENIMENTUL



Jukebox &
Julie Mayaya



Prestige Orchestra
& Entertainment -
Vienna Lounge



Horia Brenciu
& HB Orchestra
Midnight Show -
Vienna Lounge



IUNO Dance



Prestige
Authentic
Folklore

PACHETUL

Preț: 1800 RON / persoană

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

10% reducere Early Bird pentru biletele plătite până la 30 noiembrie 2024.

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

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



THE EXCLUSIVE DINING PROGRAM

MORE BENEFITS. MORE FUN.

Unlock year-round savings and unique privileges with
your Club Connoisseur Membership.

JOIN NOW

+ 4 0724 000 640

club.connoisseur@marriott.com







JW MARRIOTT BUCHAREST GRAND HOTEL

90 Calea 13 Septembrie, București

www.jwmarriottbucharest.com | +4 021 403 1000