



INTERCONTINENTAL.
ATHÉNÉE PALACE BUCHAREST



COLECȚIA PENTRU NUNȚI

ALBUM DE NUNTĂ



ALBUM DE NUNTĂ



Bun venit la InterContinental Athénée Palace București! În broșura ce se va desfășura în continuare, vă întâmpinăm cu colecția noastră autentică de nuntă.

Echipa noastră consideră că ziua voastră specială va fi romantică, elegantă și memorabilă și astfel vă invităm să călătoriți dincolo de istoria fațadei Athénée Palace în stil art deco pentru experiența unui eveniment somptuos personalizat pentru ziua nunții voastre, găzduită într-un reper mult iubit al Bucureștiului.

Oferiți oportunitatea echipei noastre de specialiști în evenimente să creeze nunta la care ați visat întotdeauna, împreună cu pachetele noastre de nuntă premium și cu un serviciu de clienți de neegalat.

ALBUM DE NUNTĂ



ALBUM DE NUNTĂ



SALONUL DE NUNTĂ

LE DIPLOMATE

Salonul Le Diplomate are o arhitectură originală, un stil de o eleganță absolută și poate fi salonul perfect pentru nunta voastră de vis. Suma minimă a evenimentului este 17 000 €, iar chiria sălii este 3 000 €.

În chiria sălii sunt incluse: personalizarea meselor cu un locator per invitat; meniu tematic Athénée Palace, oglinda sălii, ring de dans și scenă, degustare meniu pentru două persoane, camera dublă cu mic dejun, loc de parcare.

De asemenea este inclus și serviciul unui coordonator eveniment și un ospătar la 2 mese, cu o disponibilitate a sălii pentru 24h.

Capacitatea maximă a sălii este de aproximativ 160 de persoane în setup cabaret.

Degustarea are loc cu maxim 2 luni înaintea evenimentului în același timp cu definitivarea meniului.



SALONUL DE NUNTĂ



SALA REGINA MARIA

A doua sală ca mărime din InterContinental Athénée Palace, are un design delicat și elegant și beneficiază de un foyer privat spațios.

Suma minimă a evenimentului pentru sala Regina Maria este de 5 000 €, iar chiria sălii este 1 000 €.

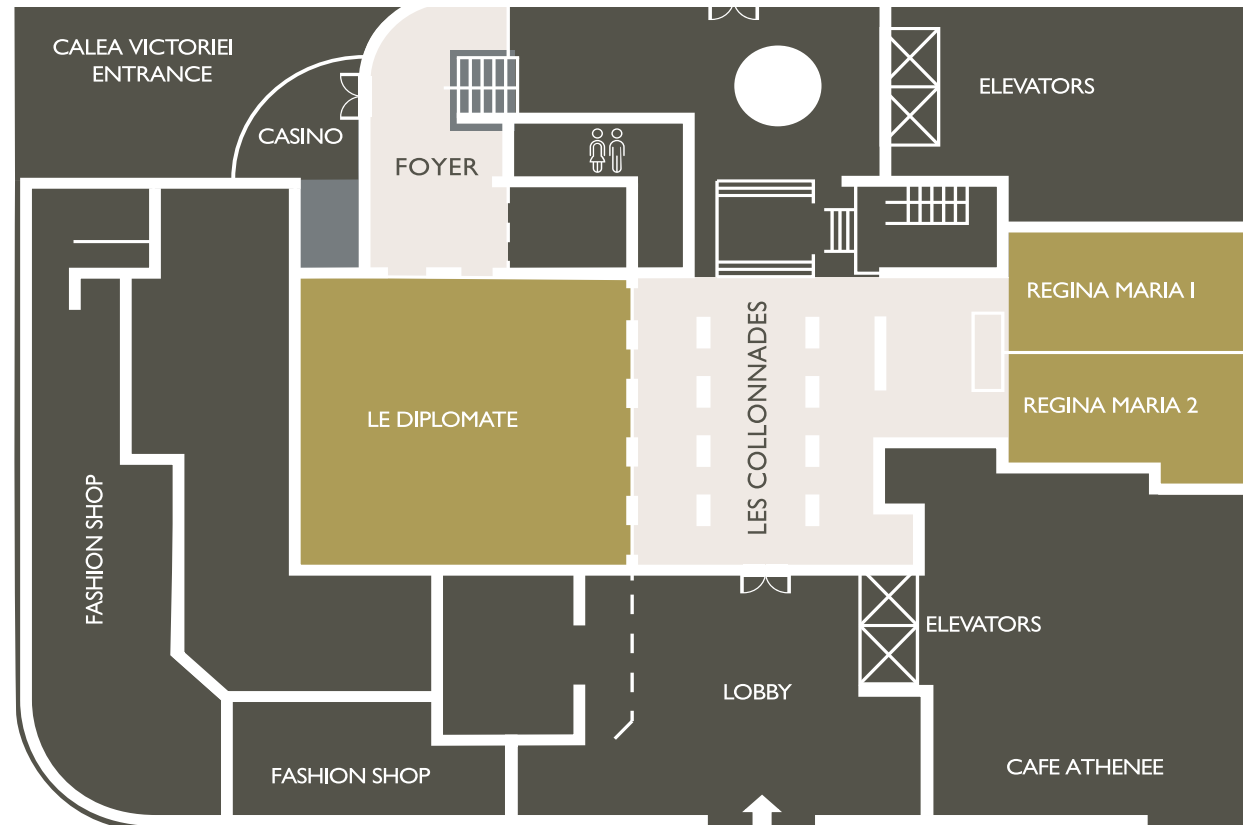
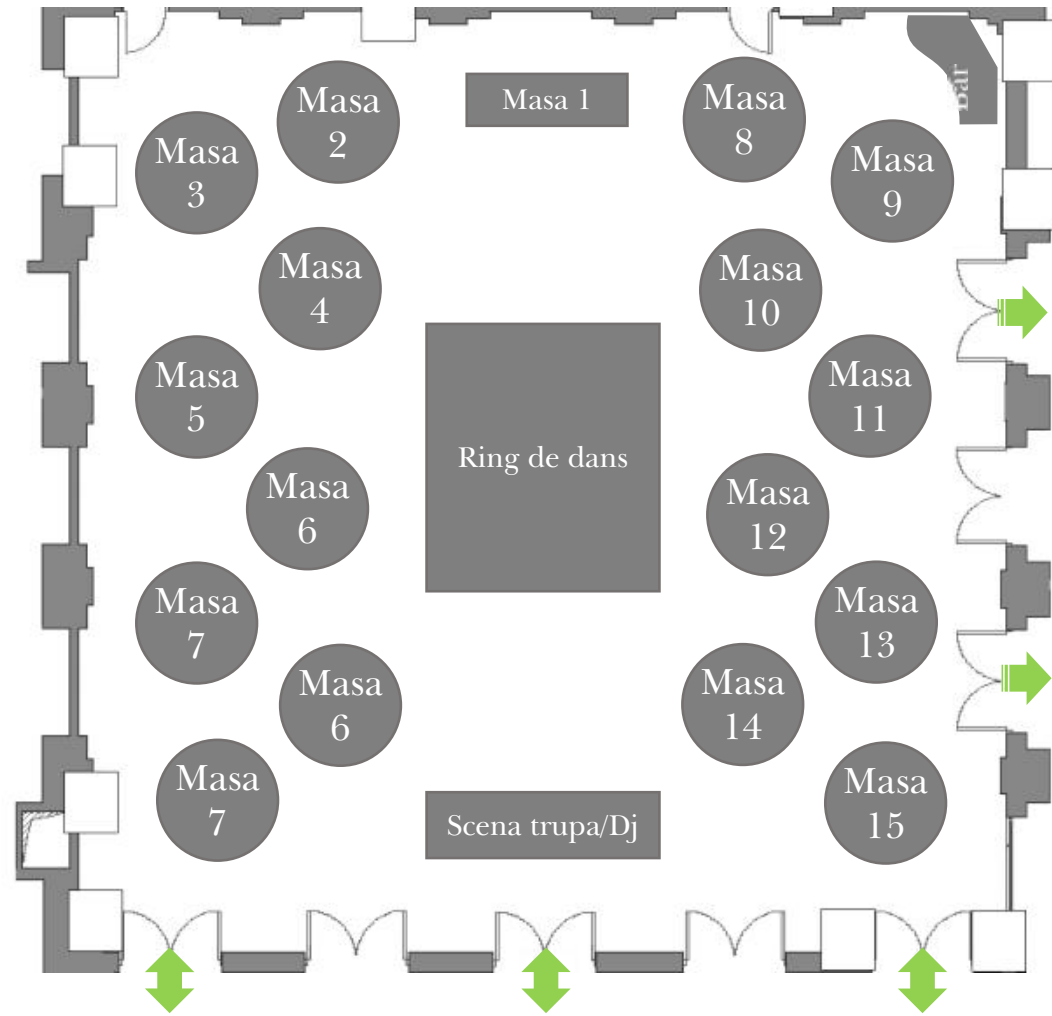
În chiria sălii sunt incluse: personalizarea meselor cu locator per invitat, meniu tematic Athénée Palace, oglinda sălii, ring de dans și scenă, degustare meniu pentru două persoane, camera dublă cu mic dejun, loc de parcare.

De asemenea inclus este și serviciul unui coordonator eveniment și un ospătar la două mese, cu o disponibilitate a sălii pentru 24h.

Capacitatea maximă a sălii este de aproximativ 90 de persoane în setup cabaret.

Degustarea are loc cu maxim 2 luni înaintea evenimentului în același timp cu definitivarea meniului.

OGLINDA SĂLIII



ALBUM DE NUNTĂ



SPECIALIȘTII NOȘTRI



MARIN BADEA
HEAD OF BANQUETING

Marin organizează toate detaliile, începând cu amenajarea sălii evenimentului până la coordonarea echipei care se va ocupa de toate cerințelor oaspeților.

ALEXANDRA PENEȘ
SENIOR EXECUTIVE EVENTS

Alexandra este responsabilă pentru ca evenimentul tău să prindă contur într-o poveste frumoasă, având grijă ca fiecare detaliu să fie stabilit înainte de ziua evenimentului.



Bucătarii noștri propun un meniu exclusiv axat pe specialități internaționale, produse locale și proaspete de sezon.

CHEF MIRELA NICULESCU
EVENTS CHEF

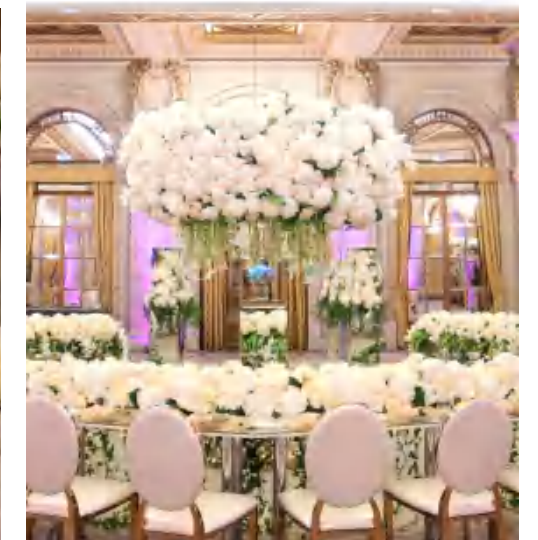
Mirela coordonează pregătirea tuturor preparatelor, pentru a oferi invitaților dumneavoastră o experiență culinară delicioasă.

CHEF MIHAELA DIMA
PASTRY CHEF

Mihaela se ocupă de crearea tuturor preparatelor dulci servite în cadrul evenimentului dumneavoastră
InterContinental Athénée Palace București



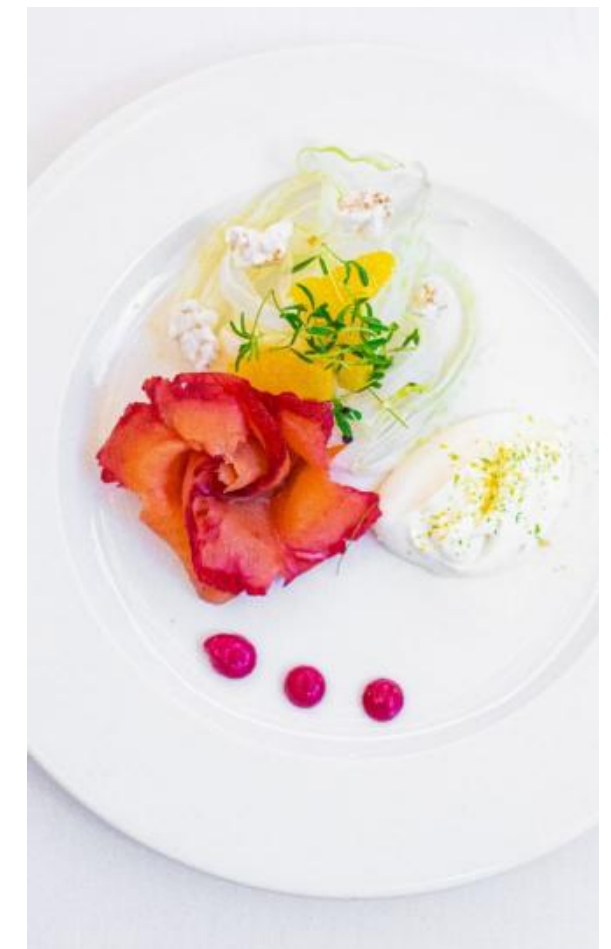
ALBUM DE NUNTĂ



OFERTA DE MENIURI



PREPARATE PROPUSE



OFERTA DE MENIURI

CLASS

Începând de la 80€ per persoană

APERITIV PERSONALIZAT CU 7 PREPARATE LA ALEGERE

PEȘTE

Șalău de Nil cu sos de whisky si capere, piure de conopida si sparanghel verde

FEL PRINCIPAL 1

Sarmale de varza si de vita cu mămăligă și smântână

FEL PRINCIPAL 2

Mușchiuleț de porc cu fasole verde in unt, morcovi caramelizați si sos de Cabernet cu bacon si ciuperci

TORT DE NUNTĂ, SORTIMENT LA ALEGERE

SELECȚIE OPȚIONALĂ:

sortiment canapé, vin spumant sau Prosecco și candy bar

ATHÉNÉE PALACE

Începând de la 89€ per persoană

APERITIV PERSONALIZAT CU 7 PREPARATE LA ALEGERE

PEȘTE

Salmon file with lime tomato salsa, celeriac pure and wild broccoli

FEL PRINCIPAL 1

Sarmale in foi de varza si de vita, mămăligă pe gril bacon smântână si ardei iute

SORBET

Lămâie cu palincă

FEL PRINCIPAL 2

Cotlet de porc fără os marinat servit cu sos de bere neagră, mini morcovi și cartofi fondant

TORT DE NUNTĂ, SORTIMENT LA ALEGERE

SELECȚIE OPȚIONALĂ:

sortiment canapé, vin spumant sau Prosecco și candy bar

PREPARATE PROPUSE



Foto: Mușchiuleț de porc



Foto: Cotlet de porc

PREPARATE PROPUSE



Foto: Rulada de pui și mușchi de vită



Foto: Mușchi de vită cu cartofi și spranghel

OFERTA DE MENIURI

BLISS

Începând de la 99€ per persoană

CANAPÉS

Somon afumat cu icre negre și tarte cu zacuscă

APERITIV PERSONALIZAT CU 7 PREPARATE LA ALEGERE

PEȘTE

Somon cu cartofi gratinați, sparanghel și sos de citrice

FEL PRINCIPAL 1

Stuffed cabbage/vine rolls served with polenta and cream

SORBET

Lămâie cu vodcă

FEL PRINCIPAL 2

Ruladă de pui, mușchi de vită cu sos de ciuperci și mușchiuleț de porc cu piure de cartofi cu lapte de cocos și legume

TORT DE NUNTĂ , SORTIMENT LA ALEGERE

SELECȚIE OPȚIONALĂ:

sortiment canapé, vin spumant sau Prosecco și candy bar

FORTIS

Începând de la 109€ per persoană

CANAPÉS

Somon afumat cu smântână și caviar de Dunăre

APERITIV PERSONALIZAT CU 7 PREPARATE LA ALEGERE

PEȘTE

File de lup de mare cu piure de broccoli, cartofi și sos de homar

FEL PRINCIPAL 1

Stuffed cabbage/vine rolls served with polenta and Cream

SORBET

Lămâie, șampanie, caramel și caise

FEL PRINCIPAL 2

Mușchi de vită cu cartofi noi cu ierburi, sparanghel sos de vin roșu și trufe

TORT DE NUNTĂ, SORTIMENT LA ALEGERE

SELECȚIE OPȚIONALĂ:

sortiment canapé, vin spumant sau Prosecco și candy bar

OFERTA DE MENIURI

STYLUS

Începând de la 129€ per personă

CANAPÉS

Somon afumat și caviar, brânză de capra pe frigăruie cu sos dulce de ardei, cocktail de creveți

APERITIV PERSONALIZAT CU 7 PREPARATE LA ALEGERE

APERITIV CALD

Fricasse de fructe de mare servite in foietaj cu caviar negru

PEȘTE

Calcan cu sos vierge, sfecla și cartofi fondant

SORBET

Cătină sorbet cu rom negru

FEL PRINCIPAL

Mușchi de vită cu ficat de găscă, sos de trufe și legume

COȘULEȚ CU FRUCTE

TORT DE NUNTĂ , SORTIMENT LA ALEGERE

SELECȚIE OPȚIONALĂ:

sortiment de canapé, vin spumant sau Prosecco și candy bar

AFFINITY

Începând de la 159€ per persoană

CANAPÉS

Somon afumat cu lemn de stejar, scoici cu ierburi de Provence și camembert cu nuci

APERITIV PERSONALIZAT CU URMĂTOARELE PREPARATE:

Medalion de homar Waldorf Astoria

Terină de ficat de rață cu compot de smochine

Lup de mare marinat cu lime, coriandru și ardei iute

Ton marinat cu sos de soia

Mozzarella cu roșii cherry

Ouă de prepeliță cu caviar

APERITIV CALD

Crepes cu fructe de mare și ceapă verde

PEȘTE

Limbă de mare, ierburi aromatice, fructe de mare, langustine cu trufe negre și sos cu sofran și anason

SORBET

Gin, gutuie și grapefruit

FEL PRINCIPAL

Cotlet de miel piure de cartofi, sparanghel și legume sos de ciuperci Morel

COȘULEȚ CU FRUCTE ȘI TORT DE NUNTĂ, SORTIMENT LA ALEGERE

PREPARATE PROPUSE



Foto: Mușchi de vită cu ficat de găscă



Foto: Cotlet de miel

SELECȚIE DE CANAPÉS



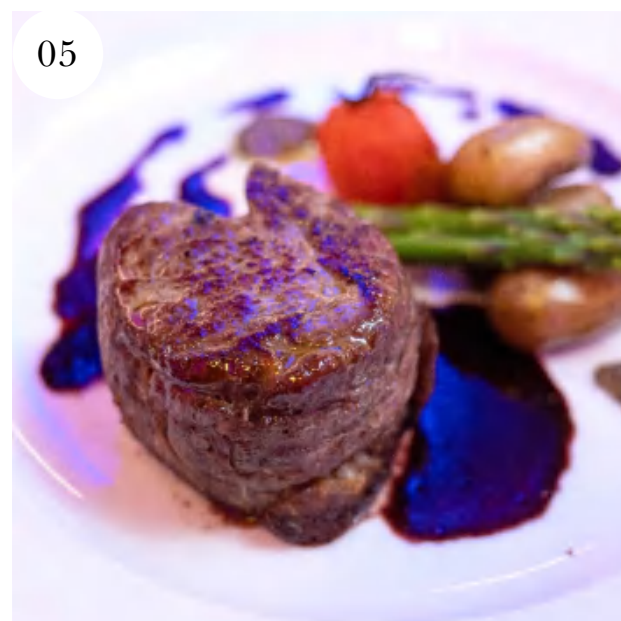
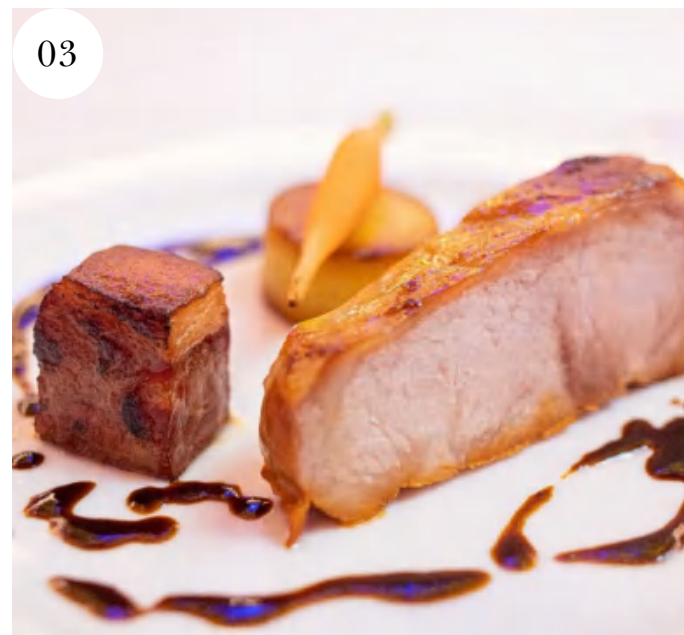
SELECȚIE DE CANAPÉS

APERITIV

Set personalizat de aperitive pentru selectarea a 7 preparate

- 01 Roșii umplute cu vinete
- 02 Selecție de mezeluri artisanale românești
- 03 Brânză Horezu cu compot de gutui
- 04 Ardei copti
- 05 Mozzarella Caprese și pesto de busuioc de casă
- 06 Tartar de ton galben cu sos de roșii și capere crocante
- 07 Salată de creveți și mere cu țelină
- 08 Ciuperci și măslina marinate
- 09 Brânză Brie cu nuci caramelizate
- 10 Acadele cu brânză de capră cu alune prăjite
- 11 Tartar de somon cu castraveți murați
- 12 Somon din nordul Atlanticului afumat cu stejar, hrean și capere
- 13 Mozzarella de bivoliță cu smochine și oțet balsamic
- 14 Prosciutto și pepene galben
- 15 Ouă cu sturion și mărar
- 16 Mousse de foie gras cu vișine confiate
- 17 Inimioare de anghinare umplute cu cremă de cartofi și caviar

PREZENTAREA PREPARATELOR



PREZENTAREA PREPARATELOR

FEL PRINCIPAL

Prezentarea felurilor principale

- 01 Sarmale în foi de varză și de vită, mămăligă pe gril, bacon smântână și ardei iute
- 02 Mușchiuleț de porc cu fasole verde în unt, morcovi caramelizați și sos de Cabernet cu bacon și ciuperci
- 03 Cotlet de porc fără os marinat servit cu sos de bere neagră, mini morcovi și cartofi fondant
- 04 Ruladă de pui, mușchi de vită cu sos de ciuperci și mușchiuleț de porc cu piure de cartofi cu lapte de cocos și vegetale
- 05 Mușchi de vită cu cartofi noi cu ierburi, asparagus verde, sos de vin roșu și trufe
- 06 Mușchi de vită cu ficat de gâscă, sos de trufe și legume
- 07 Cotlet de miel, piure de cartofi, asparagus verde și legume, sos de ciuperci Morel.



SELECȚIE DE TORTURI



SELECȚIE DE TORTURI

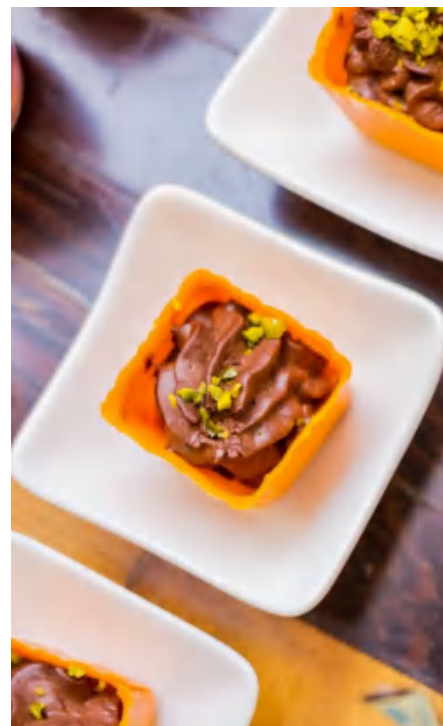
SELECTIE TORTURI

Torturi disponibile pentru personalizarea meniului ales

- Symphony, tort cu ciocolată neagră
- Mousse, cu ciocolată albă și fructe de pădure
- Athénée, mousse de ciocolata cu lapte, mousse de mascarpone și vișine
- Exotique, crema de cocos, caramel și mousse de mango și fructul pasiunii
- Samba, foi de nucă, mousse de cafea și pralină
- Pink flamingo, mousse de zmeură, vanilie și blat de fistic
- Vegan și fără gluten, Tort cu mere caramelizate, castane cu ciocolată și biscuiți cu migdale.



OPȚIUNI CANDY BAR



OPȚIUNI CANDY BAR

OPTIUNI PENTRU CANDY BAR

Candy bar-ul vostru personalizat cu deserturi la alegere

Bonbón bar 9 € per pers.

- Fruit tart, cake pop cu portocală și ciocolată, mini eclere și choux asortate, ciocolată delice.

Godis bar 12 € per pers.

- Macaron asortate, brișe glazurate, tarte cu fructe, mini prăjituri ardness cu ciocolată albă și zmeură, pavlova cu vanilie, framboisine.

Dulcis bar 14 € per pers.

- Macaron asortate, cake pop cu portocală și ciocolată, brișe cu șampanie și fructe macerate în alcool, tarte cu fructe asortate, tiramisu, mini prăjituri black forrest, mini eclere și choux-uri asortate și mini Athénée cake.

Pastel candy bar 17 € per pers.

- macaron asortate, brișe cu ciocolată, creme brulee cu trei tipuri de ciocolată, mini praline, tartă crunch cu lamâie, negrese cu praline, mini prăjituri black&withe, panacotta cu migdale, ciocolată cu lapte, campari și fructe de pădure, choco delice și tiramisu

Fântână de ciocolată 10 € per pers.

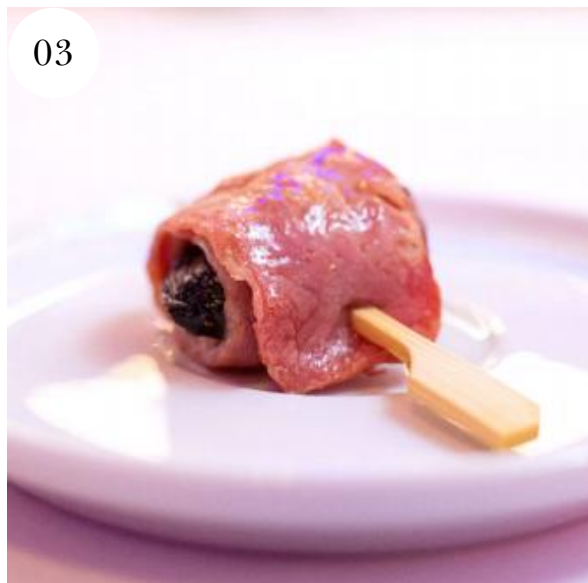
Bar cu fructe asortate 8 € lei per pers.

OPȚIUNI DE CANAPÉS

OPTIUNI CANAPÉS

Set personalizat de canapés și băuturi de întâmpinare per pers.

- Coș cu fructe proaspete - 5 €
- Sortimente internaționale de brânză servite cu fructe proaspete și uscate – 8 €
- Platou / Bufet cu brânzeturi – 8 €
- Somon afumat cu smântână și caviar de Dunăre - 3 €
- Acadele cu brânză de capră cu alune și sos dulce de chili – 1 €
- Prune uscate în bacon - 1 €



PREFERINȚE ȘI CATERING



PREFERINȚE NUTRITIONALE

Întotdeauna facem tot posibilul pentru a satisface cerințele nutriționale individuale ale oaspeților noștri. Avem o gamă largă de mese speciale în ofertă, adaptate exact preferințelor dumneavoastră.

CATERING

Dacă alegeți să vă organizați petrecerea de nuntă în afara InterContinental Athénée Palace Bucharest, vă vom pregăti cu plăcere o ofertă de catering, acoperind totul de la meniu până la serviciu, indiferent de locul unde are loc recepția.

Consultantul nostru vă va prezenta cu plăcere detaliile.

OPȚIUNI BĂUTURI TARI



OPȚIUNI BĂUTURI TARI

BĂUTURI TARI

Pachetul de băuturi tari Standard, bar deschis 17 € per pers.

- Beefeater 24 – garnisit cu lămâie sau portocală
- Chivas 12 Whiskey – garnisit cu lime
- Baileys Cream – garnisit cu boabe de cafea
- Absolute Vodka – servită cu bitter lemon
- Havana 3YO – garnisit cu portocală
- Olmeca Gold Tequila – garnisită cu lămâie

Pachet de bere inclus

- Ursus cu și fără alcool

Pachet băuturi tari Premium, bar deschis 35 € per pers.

- Gin Mare – garnisit cu lămâie sau portocală
- The Glenlivet 15YO – garnisit cu lime
- Baileys Cream – garnisit cu boabe de cafea
- Skyy Vodka – servită cu bitter lemon
- Havana 7YO – garnisit cu portocală
- Olmeca Gold Tequila – garnisită cu lămâie

Pachet de bere inclus

- Heineken cu și fără alcool

Pachet băuturi soft, open bar 19 € lei per pers.

- Fanta
- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Sprite
- Selecție de ceai și cafea
- Granini orange și grapefruit juice
- Limonadă

Mixer Live Station Cocktail Package, open bar 1 oră 45 lei per pers.

- Negroni
- Aperol Sprints
- Gin Tonic
- Tom Collins
- Long Island ice tea
- Virgin Mojto
- Kombucha spritz 0%

Bule de întâmpinare sau la tort

- Vin Spumant – 3 €
- Vila Babiciu Prosecco – 5 €

OPȚIUNI VINURI

VINURI

Bronze, bar deschis 15 €

- Alb - Budurească, Exuberant, Sauvignon Blanc - demi-sec - Romania
- Roze - Budurească - Exuberant, Cabernet Sauvignon - demi-sec - Romania
- Roșu - Budurească - Exuberant, Cabernet Sauvignon, Merlot demi-sec - Romania
- Cu bule - Vila Babiciu - Prosecco Brut, Italy

Silver, bar deschis 25 €

- Alb - Gitana Winery - Fetească Regală, Chardonnay - Moldova
- Alb - Villa Babiciu - Bordeaux Sauvignon Blanc - France
- Roze - Gitana Winery - Rose de Gitana - Rara Negrea, Cab. Sav. Moldova
- Roșu - Gitana Winery - Roșu de Gitana - Cabernet Sauvignon - Moldova
- Roșu - Vila Babiciu - Bordeaux Rouge - France
- Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco Il fresco - Italy

Gold, open bar 45 €

- Alb - Illuminati - Pecorino - Italy
- Alb - Metamorfosis Winery - Via Coltul Pietrei- Sauvignon Blanc – Romania
- Roze - Jidvei Winery - Mysterium - Cabernet Sauvignon, Shiraz – Romania
- Roșu - Illuminati - Riparosso, Montepulciano d'Abruzzo DOCG – Italy
- Roșu - 1000 De Chipuri Winery - Pinot Noir – Romania
- Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco Superiore Millesimato - Italy
- Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco Superiore Millesimato Rose - Italy

Platinum, bar deschis 55 €

- White - Banfi - Fontanelle - Chardonnay – Italy
- Rosé - Chateau de Minuty - M - France
- Red - Tenuta San Guido - Le Difese - Italy
- Fizz - Crama Carastelec - Carassia Blanc de Blanc - Romania
- Fizz - Crama Carastelec - Carassia Pinot Noir Rose - Romania

OPȚIUNI VINURI



VIITOARE PETRECERI

PETRECEREA DE A DOUA ZI

Dacă doriți să organizați o petrecere după nuntă, vă vom pregăti cu plăcere o ofertă specială. De asemenea, avem pregătite beneficii unice cu ocazia organizării altor evenimente ulterioare de familie.

Vă încurajăm să vă bucurați de avantaje adiționale la viitoare petreceri de botez, petreceri de tăiere de moț sau turtă, zile de naștere și alte evenimente sau celebrări în termen de 18 luni de la nunta dumneavoastră.



O LUNA DE MIERE DE NEUITAT

LUNA DE MIERE

Dacă doriți ca aventura de nuntă cu InterContinental să dureze mai mult, vă invităm să vă petreceți luna de miere în hoteluri InterContinental. Acest lucru este posibil cu IHG® Business Rewards, un program de loialitate cu abonament gratuit. Acordăm puncte pentru că ne-ai ales să găzduim nunta ta. Mirii primesc triplu numărul obișnuit de puncte.

Pentru exemple de locații exotice din portofoliul IHG menționăm: ANA InterContinental Beppu Resort & Spa (Japonia); InterContinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa; InterContinental Maldives Maamunagau Resort; Kimpton Seafire Resort & Spa (Insulele Cayman); InterContinental Resort Mauritius; InterContinental Paris – Le Grand.



CAMERE ȘI APARTAMENTE

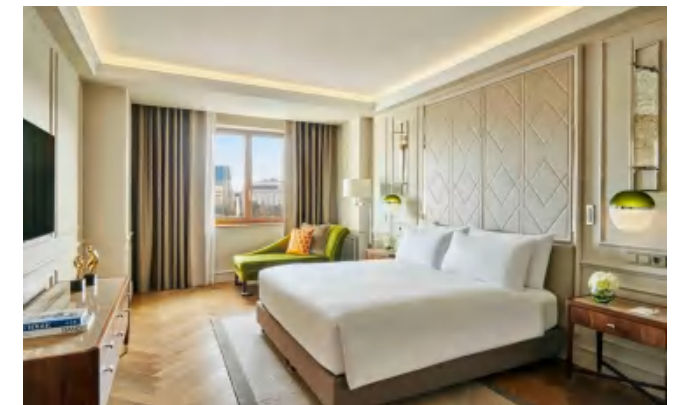


CAMERE ȘI APARTAMENTE



Cele 283 de camere ale noastre vă dezvăluie un decor contemporan cald, rafinat și unic, inspirat din istoria bogată a hotelului. Culorile, materialele, mobilierul au fost alese și create special pentru hotel împreună cu casa de design Alexander James din Londra și formează un loc somptuos ce denotă o frumusețe modernă, chiar dacă aproape fiecare cameră are propria identitate.

Impregnate cu o eleganta incomparabila, cele 12 de apartamente ale noastre isi dezvaluie tot caracterul intr-un cadru incantator pentru un sejur de neuitat: living deschis sau privat, si baie din marmura. Decorată în stil contemporan, suita noastră Royal oferă privilegiul suprem: un balcon privat spectaculos cu vedere panoramica către piața George Enescu.



HEALTH CLUB SPA



SPA ȘI RELAXARE

Un loc ideal pentru relaxare și bunăstare, centrul spa este o adevărată bijuterie ieșită din timp. Cu cei 1000 mp organizați într-un spațiu contemporan, ce vă oferă o piscină interioară și încălzită pentru relaxare, o saună, o saună atât umedă cât și uscată, un centru de fitness și o cadă cu hidromasaj.



HEALTH CLUB
SPA

PRIMUL BRUNCH ÎMPREUNĂ

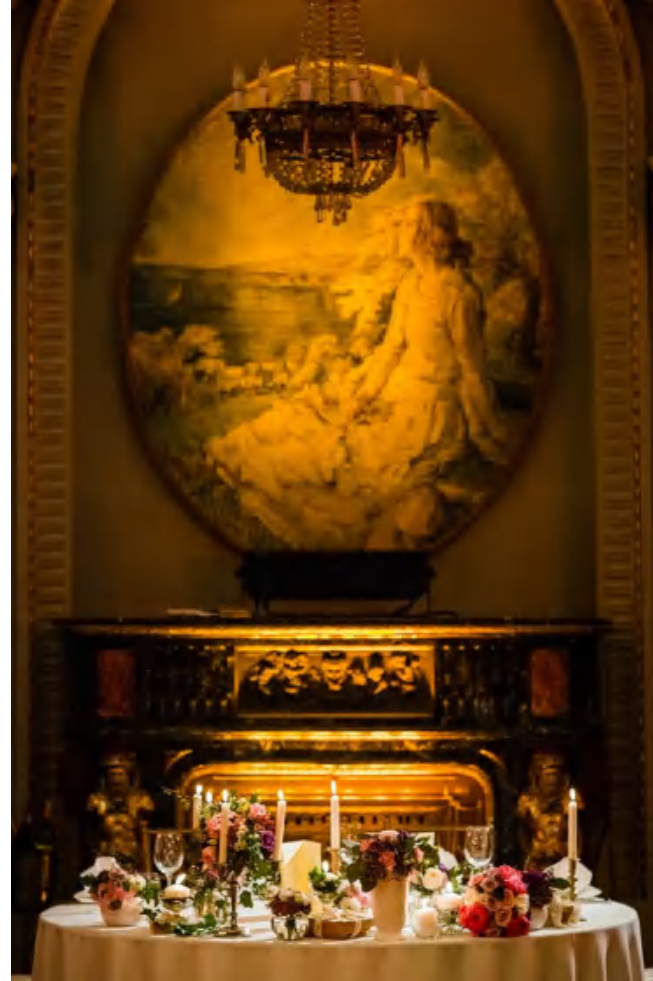


PRIMUL BRUNCH

Reunește familia a doua zi după nuntă și bucurați-vă de un moment comun de delectare în faimosul Roberto's Bucharest. În meniu se pot regăsi: unele cele mai bune preparate franțuzești, produse de patiserie, gustări dulci și sărate (fructe de mare, salate, selecție de brânzeturi, etc.) preparate cu produse de sezon, servite într-un bufet somptuos. Rezervă această experiență cu un minim de 30 persoane.



MOMENTE MEMORABILE



FURNIZORI RECOMANDAȚI

ARANJAMENTE FLORALE

FLORĂRIA AMAZON

Bulevardul Regina Maria 68-70, București 030167

Designer Consultant & Managing Director Nicu Marin : +40 723 551 661

Email: magazin@floraria-amazon.ro

STILIZARE AMBIENTALĂ

YES EVENTS

Strada Barajul Argeș 41E, București 014121

Creative Director contact: Iulia Stan +40 730 707 089

Contact secundar: +40 722 899 893

Email: office@yesevents.ro

SUNET, LUMINI SI ECHIPAMENTE

SCHINKEL CONFERINTE SOLUTII (SCS)

Str. Budisteanu Constantin, Gen., 12, Bucuresti-Sector 1, Bucuresti, 10774

Contact: Adrian Stoica +40 741 035 199

Email: office@scs-online.ro

INFORMAȚII IMPORTANTE

INFORMATII IMPORTANTE

Sală tehnică sau de divertisment pentru copii

La cerere o anumită sală va putea fi confirmată în funcție de disponibilitate mai aproape de data zilei speciale. În cazul în care există alte cerințe cu spațiul pentru divertisment, vor fi suportate taxe suplimentare.

Facilitati pentru garderobă

Acest serviciu beneficiază de un spațiu gratuit, dar va suporta taxe de personal. Acesta va fi determinat de numărul de oaspeți prezenți împreună cu intervalul de timp alocat pentru sosirea oaspeților.

Facilități pentru evenimentul festiv

Alegerea sălii pentru petrecerea dumneavoastră depinde de numărul de invitați și aceasta va fi stabilită în funcție de numărul estimat. Dacă numărul dvs o să depășească capacitatea camerei din estimarea inițială, vor exista taxe suplimentare în funcție de disponibilitate.

Acces la sala de evenimente

Sala este disponibilă cu 6 ore înainte de eveniment respectiv a orei de începere, așa cum a fost rezervată. Dacă accesul este necesar în afara acestor ore, se poate aplica o taxă suplimentară pe oră. Ora de începere contractată este considerată oră de acces în sală, în cazul în care aveți nevoie de acces mai devreme, aceasta este în funcție de disponibilitate la momentul solicitării. La încheierea evenimentului, toate articolele aduse din afara hotelului vor fi scoase din sala de evenimente, inclusiv obiecte precum mobilier auxiliar, huse, aranjamente florale, etc., până la ora de încheiere contractată în acea zi. În cazul în care este nevoie de timp suplimentar, se pot aplica taxe suplimentare și sunt în funcție de disponibilitatea la momentul solicitării.

Restricții de zgomot

Deoarece în același timp hotelul este funcțional, vor intra în vigoare restricții de zgomot de maximum 90 db și sunt supuse sălii dvs. Specialistul dvs. dedicat pentru nunți vă va sfătui cu privire la acestea odată ce înțelegem care sunt cerințele dvs.

Politica copiilor

Pret 50% pentru copii 5-12 ani. Meniul pentru copii este disponibil la cerere. Copii sub 5 ani beneficiază de participare gratuită.

