



INTERCONTINENTAL®
ATHÉNÉE PALACE BUCHAREST



SERVICII DE CATERING EXTERN 2025

EXPERIENȚA NOASTRĂ ÎN LOCAȚIA DUMNEAVOASTRĂ



Cu o tradiție de excelență în ospitalitate și gastronomie, InterContinental Athénée Palace Bucharest transformă orice eveniment într-o experiență elegantă și rafinată, indiferent de locația aleasă.

Oferim servicii complete, adaptate fiecărei ocazii, asigurând o experiență fără cusur. De la logistică eficientă și personal dedicat, și gastronomie de înaltă clasă, cu meniuri rafinate create de bucătarii noștri talentați, până la coordonarea propriu-zisă a întregului proces, ne vom asigura că evenimentul dumneavoastră va fi memorabil.

DE CE SĂ ALEGEȚI INTERCONTINENTAL ATHÉNÉE PALACE BUCHAREST?

Cu peste 25 de ani de expertiză în organizarea multor evenimente de prestigiu, ne-am construit un portofoliu solid, adaptându-ne celor mai înalte standarde. Fie că este vorba despre recepții exclusiviste, dineuri de gală sau evenimente corporate, livrăm excelență în orice context.



EXPERIENȚĂ ȘI PROFESIONALISM

Indiferent de locație, echipa noastră asigură un standard impecabil, combinând profesionalismul, atenția la detalii și rafinamentul culinar.

Printre proiectele noastre se numără:

- **Catering de gală la Ateneul Român**, cu participarea Președintelui României, a Prim-Ministrului și a altor personalități marcante
- **Recepții oficiale pentru zilele naționale** ale diferitelor ambasade
- **Servicii de catering pentru evenimente de mare anvergură**, cum ar fi cel de 800 de persoane la Palatul Parlamentului
- **Evenimente corporate la Muzeul Național de Artă al României (MNAR) și la Palatul CEC**

GASTRONOMIE DE EXCEPȚIE

Meniurile noastre sunt create cu pasiune și măiestrie de către echipa noastră de chefi talentați, folosind doar ingrediente de cea mai bună calitate.

Vă oferim o gamă variată de opțiuni culinare, de la meniuri servite la masa, la meniuri generoase tip bufet, adaptate perfect preferințelor și tematicii evenimentului dumneavoastră.



MENIURI PLATED - PROPUNERILE CHEF-ULUI

Meniu 1

Aperitiv:

Burrata afumată cu stejar și rozmarin, servită cu gazpacho de roșii coapte, piure de busuioc, crutoane de usturoi și tapenadă de măslină neagră.

Fel Principal:

Piept de pui de fermă la grătar cu ierburi și fistic mărunțit, ciuperci pleurotus la grătar, piure de morcovi copti cu scorțișoară, roșii confit și demiglaze cremos de vin alb.

Desert:

Tartă Sensation Exotique, mascarpone, pandișpan de dovleac, mango și cătină, cremă de kalamansi, bezele crocante.

Preț: **60 euro**



Meniu 2

Aperitiv:

Duo de somon de casă, Gravlax de somon marinat în whisky și miere și rillettes de somon afumat, servit cu rădăcinoase murate cu șofran, maioneză wasabi și crutoane de pâine crocante

Fel Principal:

Piept de porc gătit lent, piure de țelină confit și choucroute de țelină, glazurat negru, morcovi baby și ierburi.

Desert:

Sour, bitter-sweet affair, cheese cake cu compote de vișine Kirsch, biscuit de vanilie, topping de smântână.

Preț: **75 euro**



MENIURI PLATED - PROPUNERILE CHEF-ULUI

Meniu 3

Aperitiv:

Ruladă de foie gras de casă, aromată cu brandy, învelită în crustă de alune, trufe românești proaspete, piure de busuioc și mentă și sos de fructe de pădure.

Fel Principal:

Mușchiuleț de vită argentinian sous vide, sparanghel verde, cartofi baby confit în grăsime de rață cu usturoi și rozmarin și velouté de ciuperci sălbatice.

Desert:

Duo Chocolate & Brulé, cremă de ciocolată neagră, cremă Brulée cu lavandă, jeleu de afine.

Preț: **90 euro**



BUFETE - O EXPERIENȚĂ GASTRONOMICĂ VARIATĂ

MENIU BUFET 1

PÂINE

Sortiment de pâinici de casă

MEZELURI INTERNAȚIONALE ȘI LOCALE

Salami Milano, șuncă Parma, șuncă de curcan, șuncă de porc

SORTIMENT DE PEȘTE AFUMAT ȘI MARINAT

Macrou afumat, somon Gravlax, hering cu ceapă
Hrean, felii de lămâie, albuș de ou ras, măslină

SORTIMENT DE BRÂNZETURI

Brie, Cheddar, brânză albastră, brânză Horezu, cașcaval
Prune uscate și caise, stafide, nuci, migdale, alune, grisine și
fructe de pădure proaspete

SALATE

Roșii și mozzarella cu pesto
Salată de tăiței de orez cu cuburi de ton
Cartofi Bayern și salată de cârnați cu dressing de muștar
Salată de vinete

HOT

Curry verde
Pui Thai cu legume
Mușchi de porc gătit lent cu ceapă glazurată
File de biban de mare a la plancha cu capere și sos de șofran
Cartofi Dauphinoise
Orez prăjit cu legume
Legume la abur

Preț **40 EURO**

MENIU BUFET 2

PÂINE

Sortiment de pâinici de casă

MEZELURI INTERNAȚIONALE ȘI LOCALE

Salami Milano, Napoli, Bresaola, șuncă de curcan

SORTIMENT DE PEȘTE AFUMAT ȘI MARINAT

Somon afumat, hering cu ceapă, mușchi de ton la grătar
Hrean, felii de lămâie, albuș de ou ras, măslină

SORTIMENT DE BRÂNZETURI

Camembert, Emmenthal, brânză albastră, brânză Horezu, brânză de burduf
Prune uscate și caise, stafide, nuci, migdale, alune, grisine și fructe de pădure

SALATE

Salată grecească cu măslină kalamata și brânză feta
Salată de cartofi și fasole verde, ceapă roșie, semințe de susan
Salată Nicoise cu ton, dressing cu miere și lămâie
Pui la grătar cu țelină, mere și nuci
Salată de mango și papaya cu dressing de miere și lime

HOT

Carne de vită cu piper negru, ardei gras și ceapă
File de somon glazurat Teriyaki cu lămâie și ceapă verde
Pui prăjit aromatizat cu usturoi și ierburi
Orez Jasmine la aburi,
Cartofi copti cu boia
Legume la grătar cu pesto mediteranean

DESERTURI

Plăcintă cu crumble de mere
Tort de ciocolată cu migdale
Tartă de banane cu mascarpone
Salată de pepene galben, portocale și struguri
Fructe proaspete de sezon - 2 sortimente

Preț **55 EURO**

BUFETE - O EXPERIENȚĂ GASTRONOMICĂ VARIATĂ

MENIU BUFET 3

PÂINE

Sortiment de pâinici de casă

MEZELURI INTERNAȚIONALE ȘI LOCALE CU CONDIMENTE

Salami Milano, Napoli, pastramă de porc, șuncă de curcan, babcic

SORTIMENT DE PEȘTE AFUMAT ȘI MARINAT

Anghilă Unagi, somon Gravlax, hering cu ceapă, mușchi de ton la grătar; Hrean, felii de lămâie, albuș de ou ras, măslin

SORTIMENT DE BRÂNZETURI CU CONDIMENTE

Camembert, Emmenthal, Gorgonzola, Parmezan, Cașcaval afumat, brânză de burduf

Prune uscate și caise, stafide, nuci, migdale, alune, grisine și fructe de pădure proaspete

SALATE

Brânză Burratina, roșii cherry colorate, pesto de busuioc, salată rucola

Salată de vită în stil Thai cu tăiței de orez, lime și ardei iute

Somon afumat, ouă de prepeliță, capere, ridichi, cu cremă de hrean, dressing cu miere și lămâie

Salată picantă de pui la grătar cu papaya, ardei grași, ceapă roșie și măslin

HOT

Pește cod la grătar cu sos cremos de praz și ciuperci

Cotlet de miel la grătar cu ragout de roșii, ardei grași și brânză de capră mărunțită

Antricot de vită US Prime la grătar cu sos de piper verde

Nasi goreng

Piure de cartofi cremos cu roșii uscate și măslin negre

Ratatouille de legume

DESERTURI

Pavlova cu căpșuni și cremă de iasomie

Choux a la crème cu fistic și cremă de vanilie

Trio de ciocolată cu pandișpan cu nuci

Cheese cake cu lămâie și mere

Salată de fructe tropicale proaspete cu Malibu și fulgi de cocos

Fructe proaspete de sezon întregi - 2 feluri

Preț – **70 EURO**



ECHIPA NOASTRĂ



YEVGEN DENYSHENKO
Executive Chef

Yevgen aduce un plus de creativitate și inovație fiecărui eveniment, asigurându-se că fiecare experiență este unică și specială.



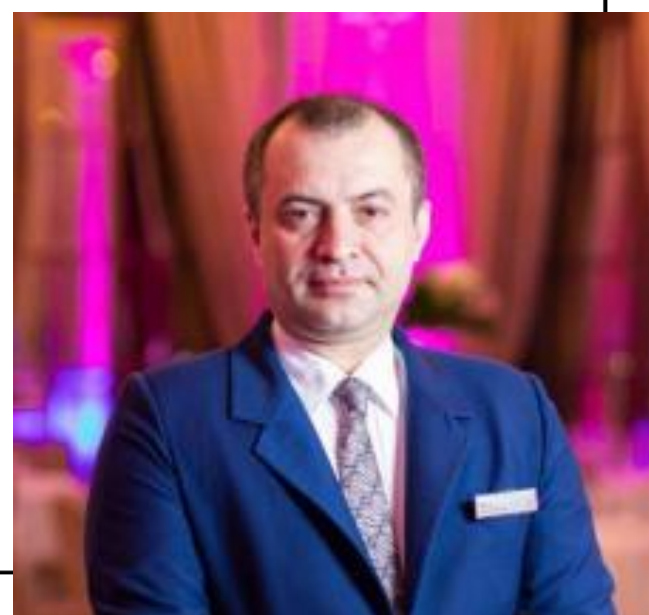
MIMI DIMA
Pastry Chef

Mimi este recunoscută pentru simțul său artistic remarcabil și creativitatea în domeniul deserturilor. Cu o experiență de 25 de ani, ea are capacitatea de a gestiona cu succes chiar și cele mai complexe evenimente.



MIRELA NICULESCU
Events Chef

Cu o experiență vastă în industria ospitalității, Mirela este un organizator de evenimente desăvârșit, cu un talent deosebit pentru a transforma viziunile clienților în evenimente memorabile.



MARIN BADEA
Banqueting Manager

Marin este un maestru al logisticii, asigurând o desfășurare impecabilă a evenimentelor, de la transport și amenajare până la servire și debarasare.

RADU NICULESCU
GC&E Sales Supervisor

Radu coordonează echipa de Vânzări & Evenimente, contribuind cu profesionalism, entuziasm și implicare la succesul fiecărui eveniment.





CONTACT

EMAIL

Radu.niculescu@ihg.com

TELEFONIC

+40 731 305 706

ADRESĂ

Episcopiei 1-3

Sector 1

Bucharest 010292

Romania

WEBSITE

atheneepalace.intercontinental.com

SOCIAL MEDIA

Facebook

InterContinental Athénée

Palace Bucharest

Instagram

@icatheneepalacebucharest

Toate imaginile sunt cu titlu ilustrativ.

Prețurile sunt afișate fără TVA, respectiv 9% pentru mâncare și 19% pentru băuturi.

Pot fi aplicate taxe suplimentare de catering, în funcție de locație și de numărul de persoane.