



INTERCONTINENTAL.
ATHÉNÉE PALACE



BROȘURĂ NUNȚI



O echipă dedicată visului vostru...

La InterContinental Athénée Palace, credem că fiecare nuntă este o poveste unică, scrisă cu emoție, pasiune și atenție la detalii.

Vă mulțumim că ne permiteți să fim parte din cea mai frumoasă zi a vieții voastre.

Cu eleganță, dedicație și rafinement, vom transforma visul vostru într-o experiență memorabilă.

Cu drag,

Echipa de Evenimente –
InterContinental Athénée Palace Bucharest

O tradiție de peste un secol în excelență

Cu o istorie bogată de peste o sută de ani, Athénée Palace este un loc al tradiției și rafinamentului, martor al nenumăratelor evenimente memorabile care i-au trecut pragul de-a lungul timpului. An de an, experiențele oaspeților îi îmbogățesc povestea și îi consolidează reputația de simbol al eleganței bucureștene.

Construcția hotelului a început în anul 1912, inspirată de viziunea arhitectului francez Téophile Bradeau, iar inaugurarea grandioasă din 1914 a marcat începutul unei ere legendare.

Prin personalitatea sa distinctă, InterContinental Athénée Palace atrage călătorii care caută o experiență hotelieră autentică, profund integrată în spiritul locului. Îmbinând farmecul istoric cu ospitalitatea sinceră, hotelul oferă oaspeților săi un adevărat refugiu de lux, un „acasă departe de casă”.



Spații de poveste pentru evenimente memorabile

Fie că visați la o nuntă grandioasă sau la o celebrare intimă, Athénée Palace oferă decorul perfect pentru fiecare stil.

Le Diplomate Ballroom

Bijuteria hotelului, sală monument istoric complet restaurată, impresionează prin vitralii, oglinzi de cristal și candelabre somptuoase. Capacitate: până la 160 de invitați.

Sala Regina Maria

Elegantă și luminoasă, cu foyer privat și design rafinat — ideală pentru evenimente cu până la 90 de invitați.

Le Diplomate Ballroom

Sală de patrimoniu complet restaurată, cu vitralii, oglinzi de cristal și candelabre somptuoase.

- Capacitate: până la 160 invitați
- Chirie: 3.000 €
- Suma minimă eveniment: 23.000 €

Sala Regina Maria

Spațioasă, luminoasă și elegantă, cu foyer privat.

- Capacitate: 90 invitați
- Chirie: 2.000 €
- Suma minimă eveniment: 14.000 €

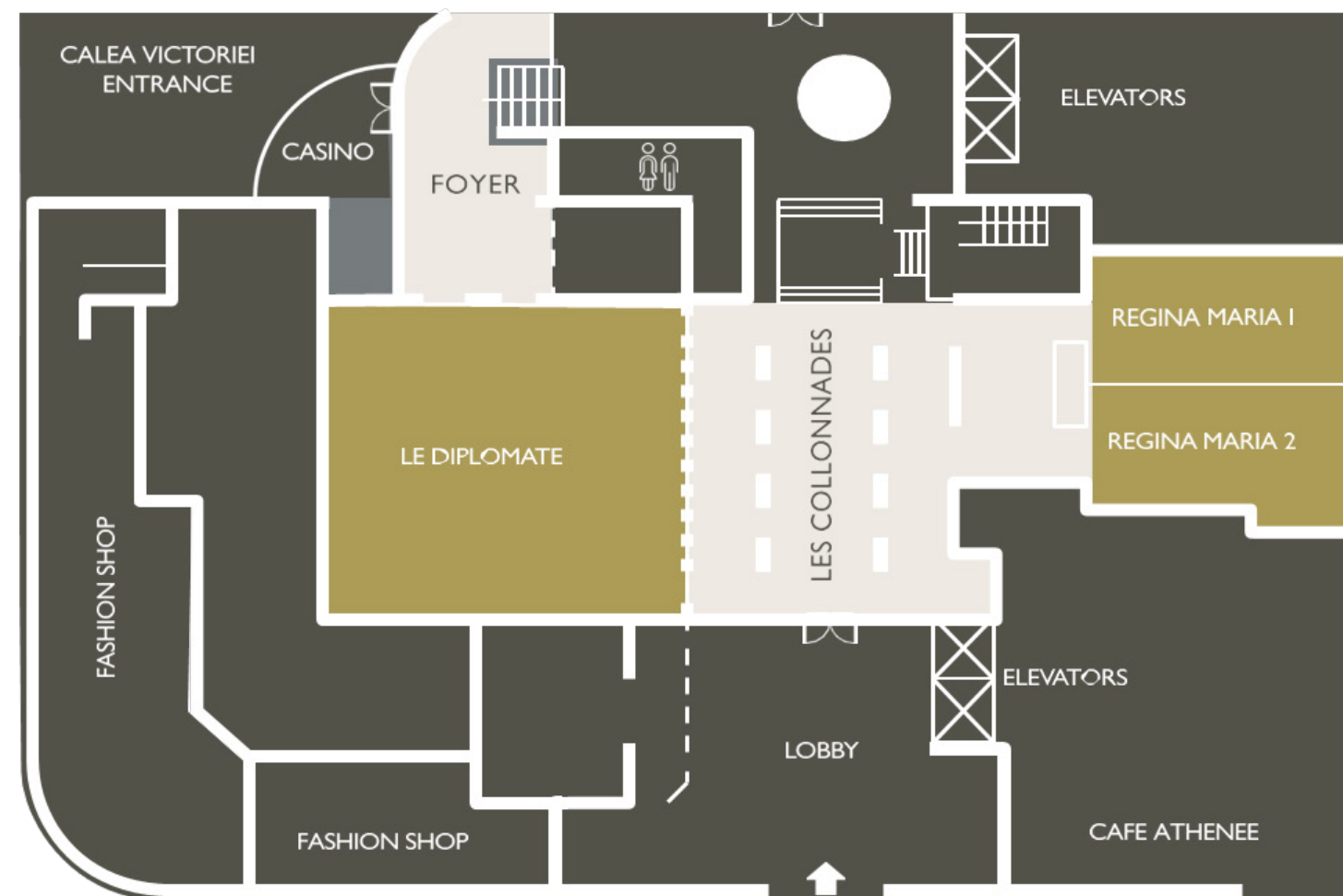
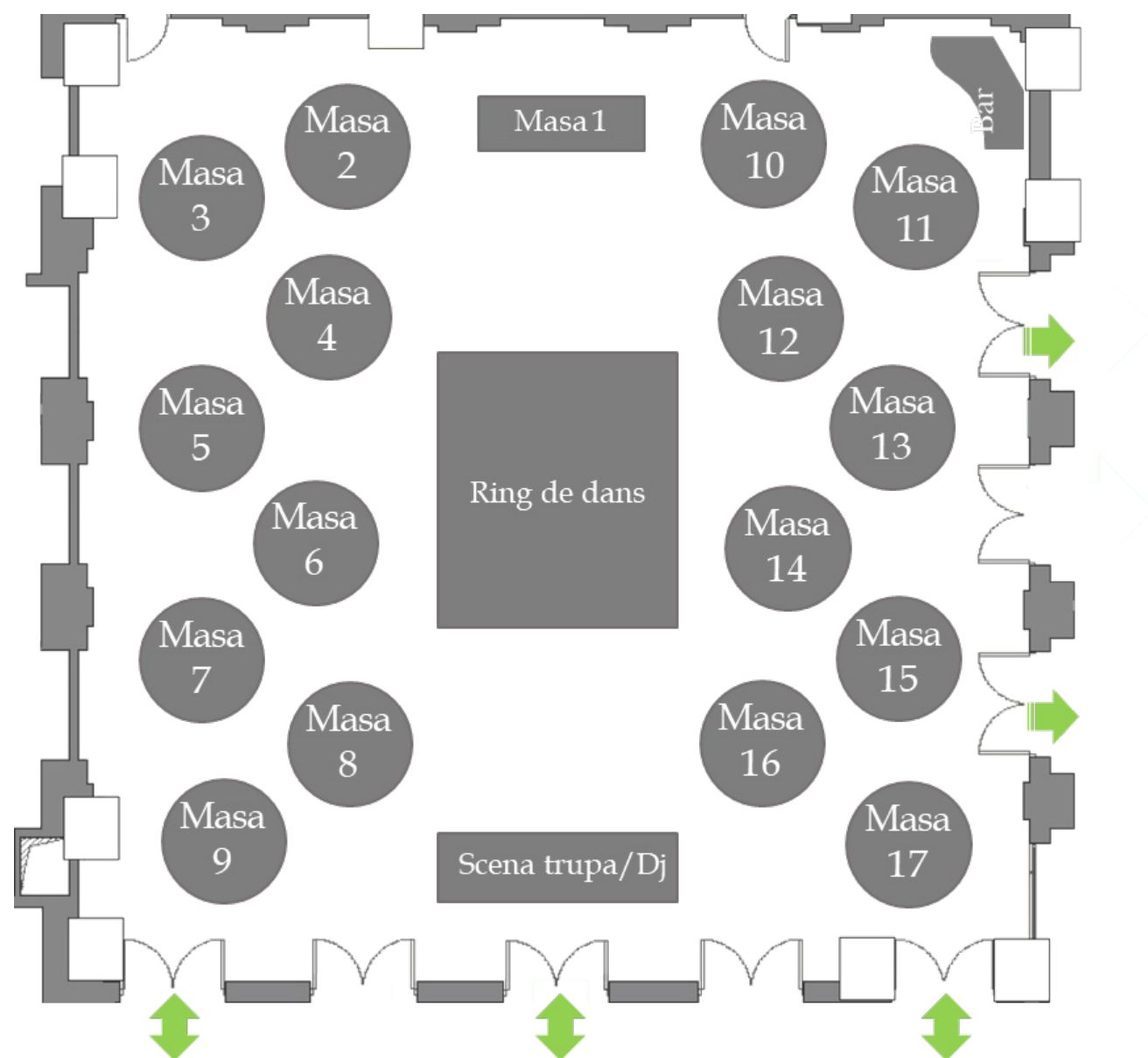
Chiria include: degustare meniu (2 persoane), cameră dublă cu mic dejun, ring de dans, scenă, coordonator dedicat, parcare, acces sală de la ora 13:00.

Informații utile

- Acces sală: cu 3 ore înainte de eveniment
- Garderobă gratuită
- Zgomot maxim: 90 dB
- Copii: <5 ani gratuit, 5–12 ani reducere 50%
- Preferințe nutriționale la cerere
- Catering extern disponibil
- TVA: 11% mâncare, 21% băuturi și chirie



Oglinda sălii



Meniu Prestige

APERITIV RECE

Camembert cu miere și nuci prăjite

Salam Napoli

Bresaola cu ricotta și fructe uscate

Prosciutto de piept de rață pe sparanghel verde cu muguri de pin prăjiți și fulgi de parmezan

Terină de foie gras în crustă de fistic cu brioșă și gem de portocale

Creveți cu cremă de rozmarin serviți pe tartă

Somon afumat cu crème fraîche, chives și caviar negru

PEȘTE

Biban de mare la cuptor servit cu salsa de mango și roșii, piure de mazăre cu wasabi, cartofi cu șofran, fenicul la grătar

FEL PRINCIPAL I

Sarmale tradiționale de porc în foi de varză și viță de vie cu mămăligă, smântână și bacon crocant

FEL PRINCIPAL II

Mușchi de porc Mangalița cu sos de salvie, pomme dauphinoise aromatizat cu parmezan și ierburi, ciuperci King Oysters la grătar și broccoli sălbatic

TORTUL DE NUNTĂ

Alegeți tipul de tort dorit din selecția noastră

125 € p.p.



Meniu Prestige - Prezentare preparate

APERITIVE



Camembert cu miere și nuci prăjite



Salam Napoli



Bresaola cu ricotta și fructe uscate



Prosciutto de piept de rață cu muguri de pin



Terină de foie gras în crustă de fistic



Creveți cu cremă de rozmarin pe tartă



Somon afumat cu crème fraiche

PEȘTE ȘI FELURI PRINCIPALE



Biban de mare la cuptor



Sarmale tradiționale de porc în foi de varză și viță



Mușchi de porc Mangalița

Meniu Majesté

RECEPȚIE DE ÎNTÂMPINARE

Aperitive servite cu prosecco:

Brânză Brie cu căpșuni pe toast Melba

Somon gravlax, icre roșii, piure de mazăre verde cu mărar și mentă

Prosciutto afumat cu pară pochée și busuioc

APERITIV RECE

Creveți cu cremă de rozmarin serviți pe tartă

Ceviche de scoici Saint Jacques cu ulei de citrice și trufe

Tiradito de ton cu salsa de mango

Biluțe de brânză de capră cu trufe, alune prăjite și sfeclă roșie

Brânză de Horezu maturată cu gem de gutui

Salam de Sibiu

Bresaola cu ricotta și fructe uscate

Prosciutto din piept de rață pe sparanghel verde cu muguri de pin prăjiți și fulgi de parmezan

Terină de foie gras în crustă de fistic cu brioche la grătar și gem de portocale de casă

PEȘTE

Ton roz servit cu capere, anșoa și salvie, linte neagră cu unt, broccoli sălbatic și conopidă prăjită cu șofran

FEL PRINCIPAL I

Pulpe de rață cu varză roșie înăbușită, sos de portocale caramelizate

SORBET

Sorbet de fructul pasiunii cu rom Bacardi

FEL PRINCIPAL II

Mușchi de vită US gătit sous vide, foie gras și sos de piper verde, mousseline de cartofi cu trufe, sparanghel verde

TORTUL DE NUNTĂ

Alegeți tipul de tort dorit din selecția noastră!

155 € p.p.



Meniu Majesté - Prezentare prezerate

GUSTĂRI DE ÎNTÂMPINARE



Brânză Brie cu căpșuni pe toast Melba



Somon gravlax, icre roșii, piure de mazăre verde



Prosciutto afumat cu pară pochée

APERITIVE



Creveți cu cremă de rozmarin serviți pe tartă



Biluțe de brânză de capră



Brânză de Horezu maturată cu gem de gutui



Tiradito de ton cu salsa de mango



Ceviche de scoici Saint Jacques



Salam de Sibiu



Bresaola cu ricotta și fructe uscate



Prosciutto din piept de rață cu muguri de pin

PEȘTE ȘI FELURI PRINCIPALE



Ton roz cu capere, linte neagră, broccoli



Pulpe de rață cu varză roșie



Mușchi de vită US gătit sous vide



Terină de foie gras în crustă de fistic

Creează-ți propriul meniu

APERITIV RECE

Alege 7 preparate din selecția disponibilă

OPȚIUNI PREPARATE DIN PEȘTE

Somon cu gastrique de rodie

Biban de mare la cuptor cu salsa de mango și roșii

Doradă cu salsa verde de fructe de mare

Ton roz cu capere, anșoa și salvie

GARNITURI PENTRU PEȘTE

Piure de mazăre cu wasabi, cartofi cu șofran, fenicul la grătar

Sau

Linte neagră cu unt, broccoli sălbatic și conopidă prăjită cu șofran

Sau

Risotto de orz în bisque de creveți, edamame cu unt și roșii cherry confiate

FEL PRINCIPAL

Sarmale tradiționale de porc în foi de varză și viță de vie, cu mămăligă, smântână și bacon crocant

Sau

Pulpe de rață cu varză roșie înăbușită și sos de portocale caramelizate

Sau

Fricassee de ciuperci sălbatice servit în vol-au-vent, salată rucola, fulgi de parmezan și reducție de oțet balsamic

Sau

Mușchi de porc Mangalița cu sos de salvie, pomme dauphinoise aromatizat cu parmezan și ierburi, ciuperci King Oysters la grătar și broccoli sălbatic

Sau

Mușchi de vită US gătit sous vide, foie gras și sos de piper verde, mousseline de cartofi cu trufe, sparanghel verde

145 € p.p. cu 7 canapés la alegere



Selector meniu - Canapés - Prezentare preparate



Camembert cu miere și nuci prăjite



Trufe de brânză de capră



Frigărui de roșii cherry și mozzarella baby



Salam Napoli



Prosciutto de Parma cu pepene



Prosciutto din piept de rață cu muguri de pin



Vinete coapte cu roșii



Mozzarella de bivoliță cu compot de smochine



Tartar de somon cu ou de prepeliță



Brânză de Horezu maturată cu gem de gutui



Mousse de brânză albastră cu chutney de mere



Pastramă de porc



Bresaola cu ricotta și fructe uscate



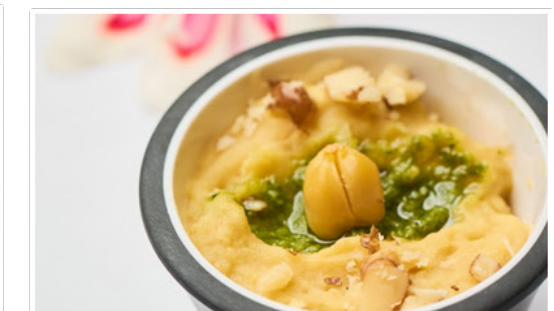
Somon afumat cu crème fraîche



Tartar de ton cu susan și mousse de avocado



Salam de Sibiu



Hummus cu nuci și pesto de busuioc

Selector meniu - Canapés Premium

- Presentare preparate



Creveți cu cremă de rozmarin serviți pe tartă



Tiradito de ton cu salsa de mango



Terină de foie gras în crustă de fistic



Macaron cu mousse de foie gras și trufe



Ceviche de scoici Saint Jacques



Caviar negru pe clătite de hrișcă

Selector meniu - Pește și Fel Principal

- Prezentare preparate

OPȚIUNI PREPARATE DIN PEȘTE



Somon cu gastrique de rodie



Doradă cu salsa verde de fructe de mare



Biban de mare la cuptor cu salsa de mango și roșii



Ton roz cu capere, anșoa și salvie

OPȚIUNI FEL PRINCIPAL



Sarmale tradiționale de porc în foi de varză și viță de vie, cu mămăligă, smântână și bacon crocant



Pulpe de rață cu varză roșie înăbușită și sos de portocale caramelizate



Mușchi de porc Mangalița cu sos de salvie, pomme dauphinoise aromatizat cu parmezan și ierburi



Mușchi de vită US gătit sous vide, foie gras



Tortul de nuntă

SELECTOR TORT

Simfonie de ciocolată cu krantz de migdale

Tort Ardennes cu ciocolată albă cu zmeură

Tort Athénée cu cremă de mascarpone, compot de vișine, mousse de ciocolată cu lapte

Tort Exotic cu mango și fructul pasiunii, blat de fistic

La Samba cu blat de nuci, mousse de cafea și praline

Tort Trio de ciocolată cu mousse de ciocolată neagră amară, ciocolată cu lapte și ciocolată albă, blat de vanilie

SELECTOR SORBET + 6 €

Sorbet de lămâie cu vodcă

Sorbet de zmeură cu șampanie

Sorbet de fructul pasiunii cu rom Bacardi

Sorbet de cătină cu gin Hendrick's

Sorbet de mango

Sorbet de căpșuni



Opțiuni Candy Bar

Candy bar personalizat cu deserturi la alegere

Bonbón bar - 12 € per pers.

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

Godis bar - 14 € per pers.

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

Dulcis bar - 16 € 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 - 19 € 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 & white, panacotta cu migdale, ciocolată cu lapte, campari și fructe de pădure, choco delice și tiramisu.

Fântână de ciocolată - 12 € per pers.

Bar cu fructe asortate - 10 € per pers.

Selector deserturi

-Prezentare



Black Forest



Panna cotta caise



Prăjitură exotică



Prăjitură rusească cu miere



Tartă de lămâie cu afine



Tartă de lămâie și bezea



Tartă de mere, caramel,
îngețată



Tartă mascarpone și portocală



Tiramisu cu bomboane de
ciocolată



Velvet cu cremă de brânză



Tartă de ciocolată cu fistic

Pachete băuturi

SOFT DRINKS – Open Bar – 18 € /pers

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

PACHET STANDARD – Open Bar – 28 € /pers.

Beefeater 24
Chivas 12 Whiskey
Baileys Cream
Absolute Vodka
Havana 3YO
Olmeca Gold Tequila
Pachet de bere inclus
Bucur cu și fără alcool

PACHET PREMIUM – Open Bar – 42 € /pers.

Gin Mare
The Glenlivet 15YO
Baileys Cream
Skyy Vodka
Havana 7YO
Olmeca Gold Tequila
Pachet de bere inclus
Carlsberg cu și fără alcool



Opțiuni vinuri

BRONZE – Open Bar – 24 € /pers.

Vinarte Castel Starmina
Alb: Sauvignon Blanc
Rosu: Merlot
Rose: Rose
Vin spumant: Serena Prosecco

SILVER – Open Bar – 32 € /pers.

Serve Vinul Cavalerului
Alb: Sauvignon Blanc
Rosu: Feteasca Neagra
Rose: Rose
Vin spumant: Villa Sandi Prosecco

GOLD – Open Bar – 42 € pers.

1000 Chipuri
Alb: Sauvignon Blanc
Rosu: Pinot Noir
Rose: Rose
Vin spumant: Villa Sandi Prosecco

Add on:

Laurent Perrier champagne
Welcome champagne – 20 € / person
Open Bar 6 hours – 80 € / person

Informații suplimentare

SALĂ TEHNICĂ SAU DE DIVERTISMENT PENTRU COPII

La cerere, hotelul vă poate pune la dispoziție o sală tehnică sau rezervată pentru copii sau staff. Aceasta va putea fi confirmată în funcție de disponibilitate. În cazul în care există alte cerințe speciale privind spațiul pentru divertisment, pot apărea taxe adiționale.

FACILITĂȚI PENTRU GARDEROBĂ

Hotelul oferă garderobă gratuită. Se aplică taxe de personal în funcție de numărul de oaspeți prezenți și de intervalul de timp alocat pentru sosirea oaspeților.

FACILITĂȚI PENTRU EVENIMENTUL FESTIV

Alegerea sălii pentru petrecerea dumneavoastră se realizează în funcție de numărul de invitați estimat. În situația în care numărul de invitați va depăși capacitatea sălii, pot exista taxe suplimentare în funcție de disponibilitate.

ACCES LA SALA DE EVENIMENTE

Sala este disponibilă cu 3 ore înainte de începerea evenimentului. Ora de începere contractată este considerată oră de acces în sală; în cazul în care aveți nevoie de acces mai devreme, acesta se oferă în funcție de disponibilitate la momentul solicitării și se poate aplica o taxă suplimentară pe oră.

La încheierea evenimentului, toate articolele aduse din afara hotelului (precum mobilier auxiliar, huse, aranjamente florale, etc.) vor fi scoase din sală până la ora de încheiere contractată în acea zi. În cazul în care se solicită timp suplimentar pentru eliberarea sălii, se pot aplica taxe adiționale în funcție de disponibilitate.

RESTRICȚII DE ZGOMOT

Pentru a preîntâmpina disconfortul oaspeților noștri din hotel în timpul evenimentului dumneavoastră, se aplică restricții de zgomot de maximum 90 decibeli.

POLITICA COPIILOR

Copiii sub 5 ani beneficiază de participare gratuită, iar pentru cei între 5 și 12 ani se aplică un discount de 50%. Meniul pentru copii este disponibil la cerere.

PREFERINȚE NUTRIȚIONALE

Facem tot posibilul pentru a satisface cerințele nutriționale ale oaspeților noștri. Vă rugăm să comunicați coordonatorului nostru de evenimente preferințele dumneavoastră și ale invitaților.

CATERING

Dacă alegeți să organizați petrecerea de nuntă în afara locației InterContinental Athénée Palace Bucharest, vă oferim cu plăcere servicii complete de catering, de la meniu până la servire, indiferent de locația recepției.

TVA

Prețurile afișate nu includ TVA. Se aplică 21% pentru băuturi și chiria sălii, și 11% pentru mâncare.

Album de nuntă



Privilegii exclusive

Beneficii

Camera mirilor, parcare, pachet de întâmpinare, covor roșu și ședință foto – din partea noastră, pentru o zi perfectă.

Camere și apartamente

Design elegant și vedere spectaculoasă asupra centrului orașului.

Petrecheri viitoare

Dacă doriți să organizați o petrecere post-nuntă, vă vom pregăti cu plăcere o ofertă specială, incluzând beneficii exclusive pentru organizarea viitoarelor evenimente de familie, valabilă în termen de 18 luni de la nuntă.

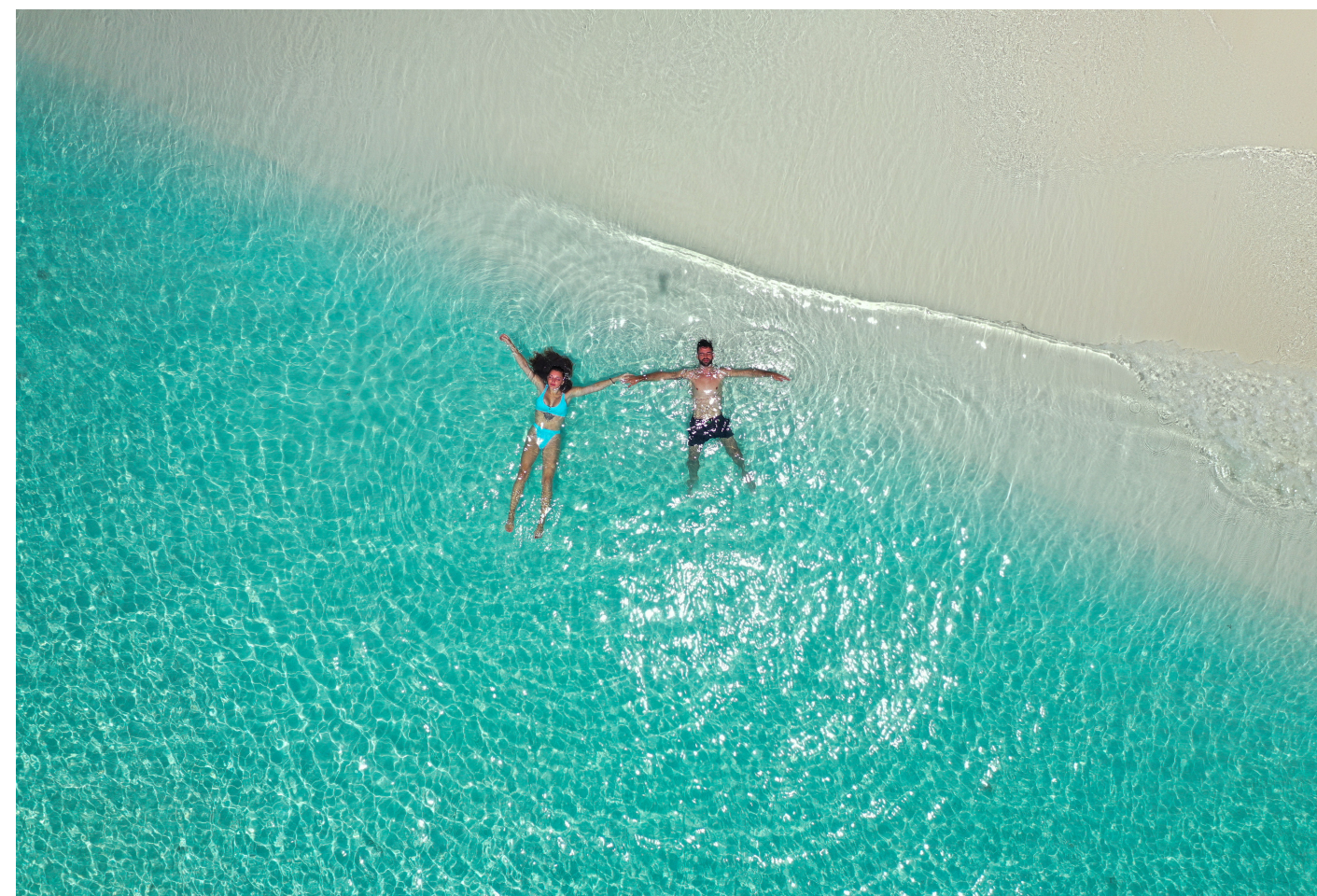
SPA & relaxare

Piscină interioară, saună, jacuzzi și fitness.

IHG® Business Rewards

Câștigați puncte pentru luna de miere sau evenimente viitoare în oricare hotel InterContinental.

*Mirii primesc de trei ori mai multe puncte decât în mod obișnuit.





InterContinental Athénée Palace
Episcopiei 1-3, 010292 București – România
T: +40 21 303 3777 | E: buhap.events@ihg.com
[intercontinental.com/bucharest](https://www.intercontinental.com/bucharest)