

NUNȚI DE VIS
LA INTERCONTINENTAL ATHÉNÉE PALACE



INTERCONTINENTAL®
ATHÉNÉE PALACE BUCHAREST

LOCAȚIA PERFECTĂ



Bun venit la **InterContinental Athénée Palace**, locul unde eleganța și rafinamentul unei locații iconice se împletesc cu serviciile de cinci stele.

La Athénée Palace, clădire emblematică a Bucureștiului, re trăiești grandoarea balurilor de altă dată în timp ce pășești pe covorul roșu printre coloane de marmură și candelabre scânteietoare.

Pentru ziua ta cea mare, echipa noastră de profesioniști va avea grijă de fiecare detaliu organizatoric: de la selecția meniului, aranjamentele florale și decorul meselor, până la amenajarea sălii și întâmpinarea oaspeților.

Permite consultanților noștri să transforme visul vostru în realitate, cu ajutorul deliciilor noastre culinare și a serviciilor impecabile!

SALONUL DE NUNTĂ

SALONUL LE DIPLOMATE

Alege o sală monument istoric, cu o arhitectură originală și un stil de o eleganță absolută. Salonul Le Diplomate este impresionant prin elementele sale decorative - vitralii, oglinzi de cristal, șemineul din marmură de Carrara - și poate fi sala perfectă pentru nunta voastră de vis.

Pentru salonul Le Diplomate, suma minimă a evenimentului este 19.000 € sâmbăta și 15.000 € duminica, cu o chirie de 3.000 €.

Capacitatea maximă a sălii este de aproximativ 160 de persoane în set-up cabaret.

SALA REGINA MARIA

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

Pentru sala Regina Maria, suma minimă a evenimentului este 14.000 € sâmbăta și 11.000 € duminica, cu o chirie de 2.000 €.

Capacitatea maximă a sălii este de aproximativ 90 de persoane în set-up cabaret.

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
- cameră dublă cu mic dejun
- loc de parcare
- serviciul unui coordonator de eveniment
- un ospătar la două mese
- Acces în sala în ziua evenimentului, începând cu ora 13h00

Degustarea are loc cu maximum două luni înaintea evenimentului, în același timp cu definitivarea meniului.

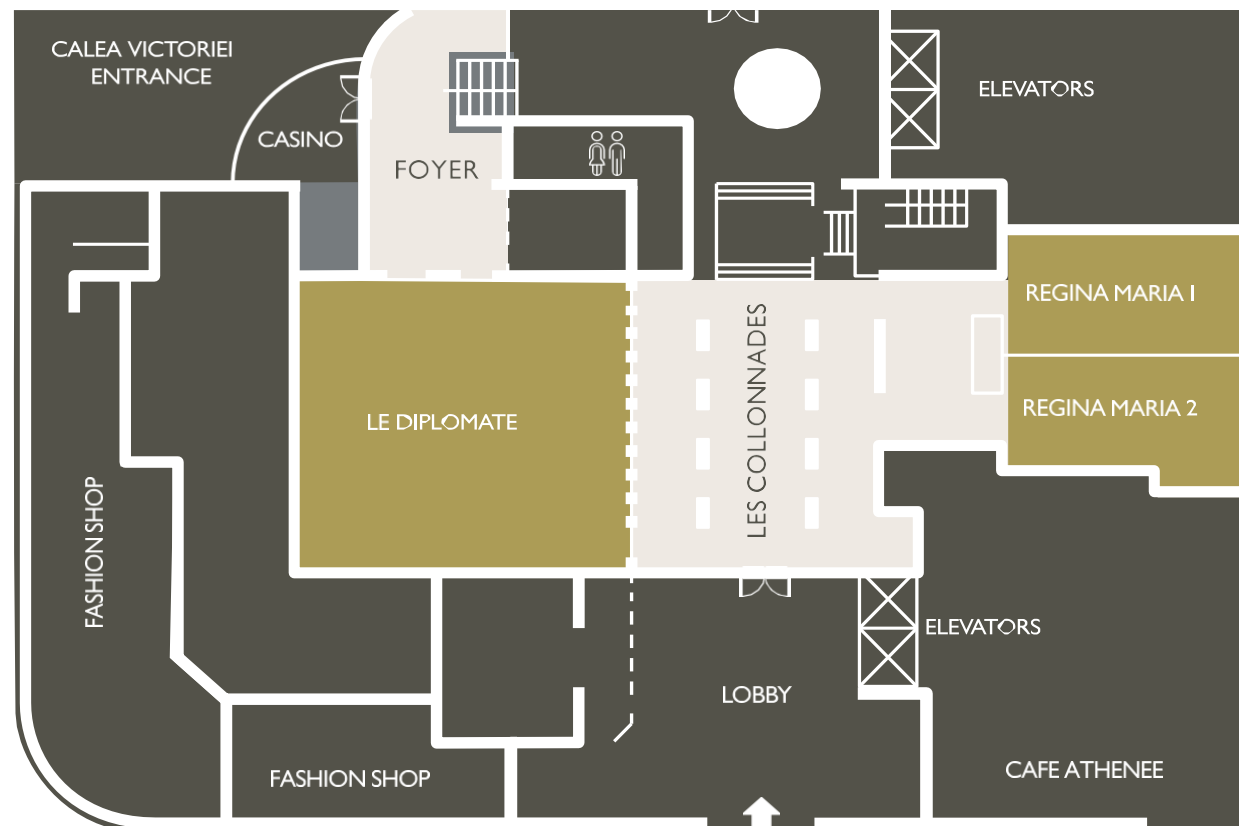
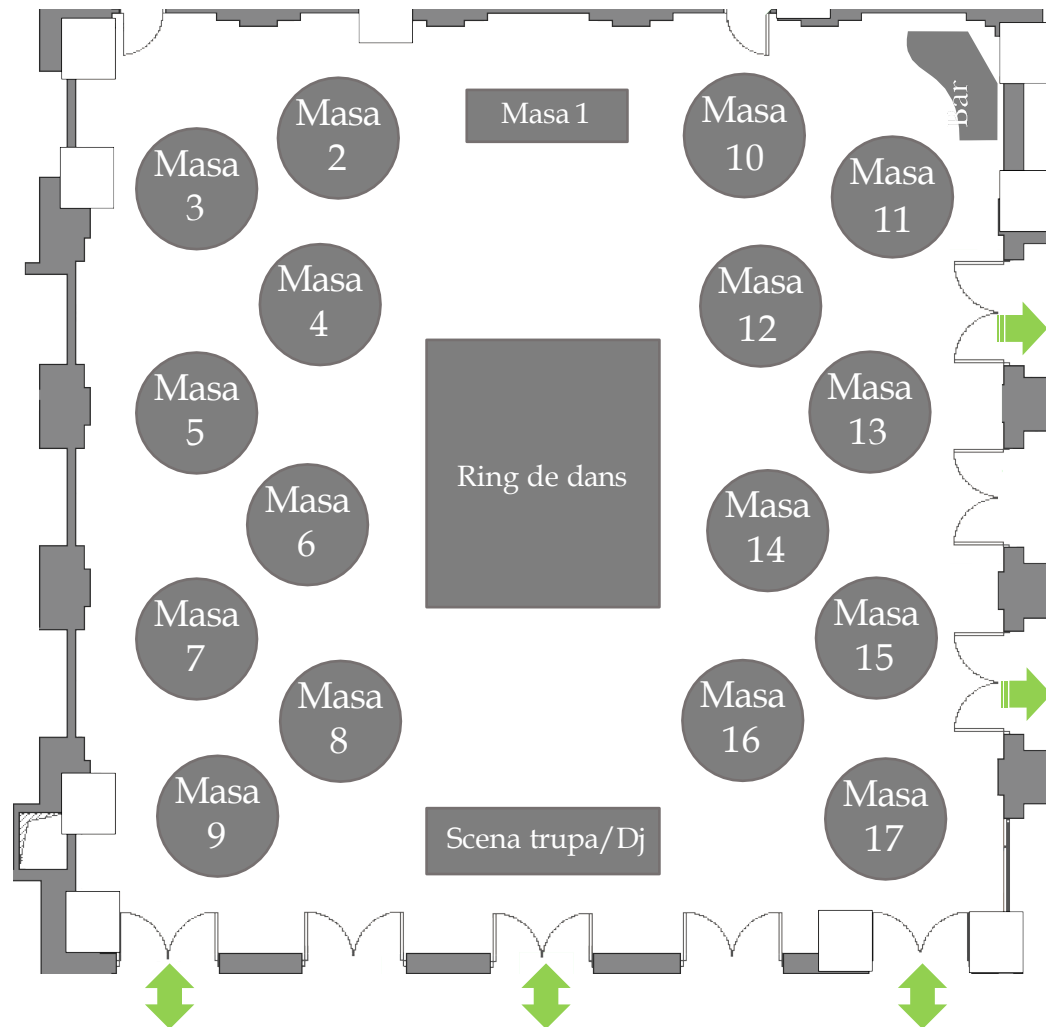


Le Diplomate



Regina Maria

OGLINDA SĂLII



SPECIALIȘTII NOȘTRI



MARIN BADEA HEAD OF BANQUETING

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

EXECUTIVE CHEF YEVGEN DENYSENKO

Cu o atenție deosebită la detalii, Chef Yevgen transformă fiecare nuntă într-o experiență culinară de neuitat, aducând la Athénée Palace o vastă experiență internațională.



CHEF MIRELA NICULESCU EVENTS CHEF

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

CHEF MIHAELA (MIMI) DIMA PASTRY CHEF

Mimi se ocupă de crearea tuturor preparatelor dulci servite în cadrul evenimentelor de la InterContinental Athénée Palace București.



MENIU PRESTIGE - 110 €

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!



Mușchi de porc Mangalița



Ton roz cu capere

MENIU MAJESTÉ - 140 €

RECEPȚIE DE ÎNTÂMPINARE

Aperitive servite cu șampanie:

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!

Creează-ți propriul meniu – 130 EUR cu 7 canapés la alegere



Somon cu gastrique de rodie

APERITIV RECE

Alege 7 preparate din selecția disponibilă pe următorul slide.

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 reducere de oțet balsamic



SELECTOR MENIU - CANAPÉS

CREEAZĂ-ȚI APERITIVUL PERSONALIZAT

Camembert cu miere și nuci prăjite

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

Mozzarella de bivoliță cu compot de smochine

Brânză de Horezu maturată cu gem de gutui

Mousse de brânză albastră pe tartă cu chutney de mere

Frigărui de roșii cherry și mozzarella baby cu ulei de busuioc

Salam Napoli

Salam de Sibiu

Pastramă de porc

Bresaola cu ricotta și fructe uscate

Prosciutto de Parma cu pepene

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

Tartar de somon cu ou de prepeliță

Somon afumat cu crème fraîche, chives și caviar negru

Tartar de ton cu semințe de susan negru și mousse de avocado

Vinete coapte cu roșii

Hummus cu nuci și pesto de busuioc

CANAPES PREMIUM

+ 5 € /bucată

Creveți cu cremă de rozmarin serviți pe tartă

Tiradito de ton cu salsa de mango

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

Macaron cu mousse de foie gras și trufe

+ 10 € /bucată

Stridii proaspete cu oțet de șalote și caviar negru

Ceviche de scoici Saint Jacques cu ulei de citrice și trufe

Medalion de homar cu icre de somon, cremă de brânză cu lime și mărar proaspăt

Caviar negru pe clătite de hrișcă



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 - 10 € 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 & white, 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 € per pers.

PACHETE BĂUTURI

PACHET STANDARD – Open Bar – 25 € /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 – 40 € /pers.

Gin Mare

The Glenlivet 15YO

Baileys Cream

Sky Vodka

Havana 7YO

Olmeca Gold Tequila

Pachet de bere inclus

Carlsberg cu și fără alcool



PACHETE BĂUTURI

SOFT DRINKS – Open Bar – 17 € /pers.

Fanta

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Selecție de ceai și cafea

Granini orange și grapefruit juice

Limonadă

PACHET DE COCKTAILURI LIVE STATION MIXER - Open Bar - 1 oră – 10 € /pers.

Negroni

Aperol Spritz

Gin Tonic

Virgin Mojto

Kombucha spritz 0%

OPȚIUNI VINURI



BRONZE – Open Bar – 20 € /pers.

Alb - Budurească, Exuberant, Sauvignon Blanc - demi-sec - Romania

Rosé - Budurească - Exuberant, Cabernet Sauvignon - demi-sec - Romania

Roșu - Budurească - Exuberant, Cabernet Sauvignon, Merlot demi-sec - Romania

Cu bule - Serena - Prosecco Brut, Italy

SILVER – Open Bar – 28 € /pers.

Alb – Lacerta Cameleon - Romania

Rosé - Lacerta Cameleon - Romania

Roșu - Lacerta Cameleon - Romania

Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco alb – Italy

Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco rose – Italy

GOLD – Open Bar – 45 € pers.

Alb – 1000 de Chipuri – Cupaj Alb - Romania

Alb - Remale Toscana Frescobaldi - Italy

Rosé - Remale Toscana Frescobaldi – Italy

Rosé - 1000 De Chipuri Winery - Rose – Romania

Roșu - 1000 De Chipuri Winery - Pinot Noir – Romania

Roșu - Remale Toscana Frescobaldi - Italy

Cu bule - Villa Sandi Winery - Prosecco Superiore Millesimato - Italy

Add on:

Laurent Perrier champagne

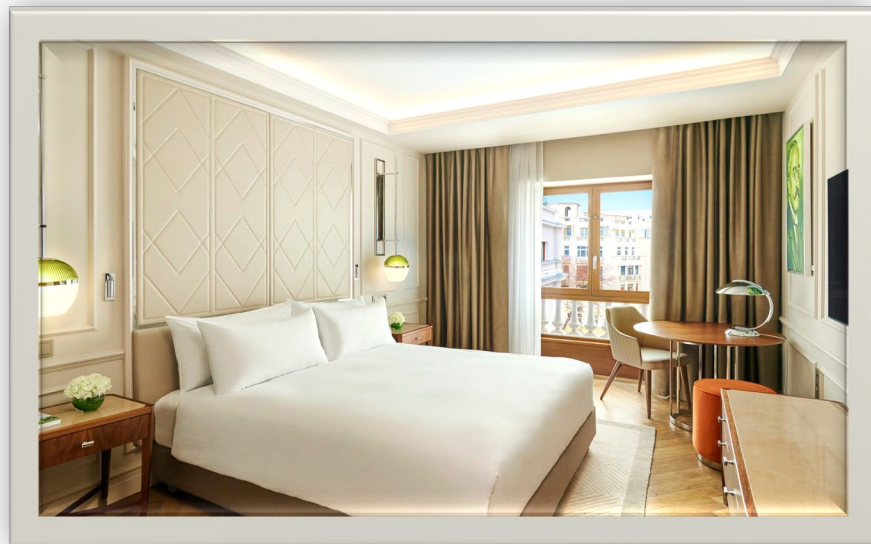
Welcome champagne – 17 € / person

Open Bar 6 hours – 60 € / person



REFUGII DE LUX ȘI RĂSFĂT

CAMERE ȘI APARTAMENTE



Camerele și apartamentele noastre decorate într-un stil cald și rafinat, vă vor oferi un sejur de neuitat, fiind perfecte pentru a sărbători nunta într-un cadru încântător.

SPA ȘI RELAXARE

Un loc ideal pentru a vă relaxa după petrecerea de nuntă, centrul SPA vă oferă o piscină interioară încălzită, saună umedă și uscată, un centru de fitness și o cadă cu hidromasaj.



PRIVILEGII EXCLUSIVISTE PENTRU MIRII NOȘTRI

PETRECERI 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.

O LUNĂ DE MIERE DE NEUITAT

Pentru ca aventura nunții cu InterContinental să continue, vă invităm să vă petreceți luna de miere în hotelurile IHG Hotels & Resorts, prin programul IHG® Business Rewards, un program de loialitate cu abonament gratuit, care oferă puncte pentru alegerea brandului ca gazdă a nunții voastre.



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

ALBUM DE NUNTĂ



INFORMAȚII SUPLIMENTARE

SALĂ TEHNICĂ SAU DE DIVERTISMENT PENTRU COPII

La cerere, hotelul vă poate pune la dispoziție o sală tehnică sau rezervată pentru copii. 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 6 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 consultantului nostru de evenimente preferințele dumneavoastră și ale invitaților.

CATERING

Dacă alegeți să organizați petrecerea de nuntă în afara 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 19% pentru băuturi și chiria sălii, și 9% pentru mâncare.

