



JW MARRIOTT
BUCHAREST GRAND HOTEL

PĂVEȘTI DE IARNĂ

DECEMBRIE 2021



BRUNCH & CINA DE CRACIUN

25 DECEMBRIE 2021

Pășește în atmosfera autentică de Crăciun, împletită în povești culinare bogate și complexe, pline de detalii surprinzătoare, în care ingredientele devin personaje fascinante.

O POVESTE MAGICĂ, DOAR PENTRU TINE!

Include vin & vin spumant, băuturi răcoritoare, ceai & cafea

Unde: **JW Steakhouse**

Preț: **450 RON** / persoană

TVA inclus.

**Ne rezervăm dreptul de a modifica programul evenimentelor, în funcție de restricțiile guvernamentale.*

REZERVĂRI

Tel + 4 0724 000 786
revelion@marriott.com

**Bucură-te de mai multe privilegii cu abonamentul tău Club Connoisseur.*





SELECȚIE DIN MENIU BRUNCH & CINĂ DE CRĂCIUN



BUFET RECE

Specialități românești de porc: tobă, lebăr, caltaboș, cârnați afumați și vânătoarești, piftie, slănină afumată, murături de casă, pâine pajită

Terină de ficat cu smochine proaspete și trufe

Salată Waldorf cu struguri și blue cheese

Salată cu fenel, mango și rodie

Chipotle hummus cu batoane de crudități, lipie

Salată cu brânză halloumi la grătar, quinoa și legume

Salată de cartofi dulci cu sirop de arțar și scoici St. Jaques

Salată de sfeclă cu brânză de capră și mure

Tartă cu ardei copt și nuci

BUFET CALD

Vită Black Angus de America, budincă Yorkshire

Obraz de porc la cuptor, dovleac cu sirop de arțar

Rădăcinoase la cuptor, crumble de blue cheese și urdă

Kofta de miel, sos lamba, esență de roșii

Ciolan de miel la cuptor, cous-cous cu fructe uscate

SELECȚIE STAȚIE LIVE SUSHI & SASHIMI

Bar de maki și nigiri sushi, sashimi, ghimbir, sos de soia, wasabi

COLȚ TRADIȚIONAL CU SPECIALITĂȚI DE CRĂCIUN

Selecție de sarmale în foi de varză și viță de vie cu carne de curcan, miel și porc

Cârnați de casă la tigaie, mămăligă, sos de muștar

DESERT

Budincă de turtă dulce, sos de scorțișoară

"Butugură" cu zemură și ciocolată

Ecleruri asortate

Verină cu banane și caramel

Prăjitură cu vișine și ciocolată albă

JW Cheesecake





CHRISTMAS BRUNCH AT HOME

24 & 25 DECEMBRIE 2021

Un basm culinar fermecător și captivant, la tine acasă!
Pășește în povestea pe care am pregătit-o pentru această zi plină de
magie și bucură-te de toate micile minuni din lumea deliciilor.

FANTEZIE LA TINE ACASĂ

Vin sau vin spumant din partea noastră

Disponibil pentru preluare sau livrare

Preț: **1600 RON** pentru 4 persoane

TVA inclus.

COMENZI

Tel + 4 021 403 1903

jwsteakhouse@marriott.com

Puteți plasa comanda până marți, 21 decembrie

*Bucură-te de mai multe privilegii cu
abonamentul tău Club Connoisseur.*





SELECȚIE DIN MENIU CHRISTMAS BRUNCH AT HOME

FELURI RECI 500g/persoană

Specialități de porc: tobă, lebăr, caltaboș, pastramă vânătorească, piftie, șorici, ruladă de purceluș, slănină afumată, murături de casă, sos de hrean cu muștar

Terină de ficat cu smochine proaspete și trufe

Tartă cu piept de rață afumat și pere

Salată de legume cu brânză feta

Somon marinat în casă, sos de muștar dulce

Humus picant, cremă de iaurt, crudități, lipie

Ruladă de pui cu ciuperci

Salată de boeuf

FELURI CALDE 500g/persoană

Mușchi de vită, budincă Yorkshire

Cartofi cu bacon și ceapă la cuptor

Legume la grătar cu salsa de roșii și pesmet aromatizat

Creveți la tigaie în sos alb

Sarmale în foi de varză

File de doradă la grătar

Mămăligă cu parmezan

Coaste de porc la grătar

Cârnați de casă

Obraz de porc la cuptor, dovleac cu sirop de arțar

Tochitură de vânat cu ciuperci de pădure și alune

SUSHI

Bar de maki și nigiri sushi, sashimi, ghimbir, sos de soia, wasabi

DESERT 300g/persoană

Bomboane asortate de Crăciun

Tiramisu

Eclere asortate: ciocolată, fistic, lămâie, căpșuni

JW Cheesecake

Cozonac mix, 500 gr

"Buturugă" cu caramel și banane

Prăjitură cu ciocolată și zmeură

Tort Piemontesa

Prăjitură cu alune de pădure

Plăcintă cu nucă pecan și caramel





JW MARRIOTT
BUCHAREST GRAND HOTEL

HERE WE GO AGAIN
A SPECIAL NEW YEAR'S EVE CELEBRATION

HAVE THE TIME OF YOUR LIFE

E timpul să "take a chance" la miez de noapte, să ne dezvăluim ca "Dancing queen" sau king și să cântăm "Happy New Year" împreună.
Voulez-vous?

ALEGE-ȚI PETRECEREA

Grand Ballroom: **HOW CAN I RESIST YOU**
Constanta Ballroom: **HOW MUCH I MISSED YOU**
Cucina – The Italian Kitchen: **MAMMA MIA!**
JW Steakhouse: **I COULD NEVER LET YOU GO**

Preț **1450 RON*** / persoană

TVA inclus.

**Ne rezervăm dreptul de a modifica programul evenimentelor, în funcție de restricțiile guvernamentale.*

REZERVĂRI

Tel + 4 0724 000 786
revelion@marriott.com

TARIFE SPECIALE DE CAZARE DISPONIBILE

495 RON / noapte pentru Camera Deluxe
605 RON / noapte pentru Camera Deluxe cu mic dejun
inclus pentru două persoane

*Beneficiază de 10% discount pentru plata înainte de
15 decembrie. Se aplică discount CC – 20% pentru
maximum 4 bilete

Discount-urile nu se cumulează.

ENTERTAINMENT

Intră în noul an în pași de dans! Lasă-te purtat de magia muzicii live, în atmosfera unică a acestei seri speciale.



Horia Brenciu & Academia de arte HB



Compania 7



The Marions



Funky Band

HOW CAN I RESIST YOU

SELECȚIE DIN MENU GRAND BALLROOM

BUFET RECE

Salată de caracatiță cu alge și coleslaw picant

Rillete cu somon și salsa de castraveți și papaya

Salată de sfeclă cu brânză de capră, quinoa și smochine

Carpaccio din piept de rață afumat, spumă de căpșuni, crocant de parmezan

Tartă cu blue cheese și prosciutto

Macarons cu ficat de rață, sos de mure

BUFET CALD

Medalioane de vită, momițe pane, sos de vin marsala

Pulpe de iepure confiate, sote de năut, sos harissa picant

Cartofi mediteraneeni, gruyere

Pește călugăr învelit în pancetta, sos de homar

Vită la foc lent, cartofi dulci la cuptor, ciuperci porcini

Sparanghel la grătar, sos de brânză stilton, pesto de rucola

STAȚIE DE PEȘTE

Ton marinat, avocado, sos tartar

Somon la grătar, varză kale

Tentacule de caracatiță la grătar, sos de unt, icre negre

DESERT

Cremă de șampanie, ananas poșat

Prăjitură Pădurea Neagră

Tartă exotică cu banane și ciocolată

Prăjitură cu ciocolată și portocale, beza cu zmeură

Profiterol cu caramel

Tiramisu, jeleu de amaretto

Casonade cu fistic

LIVE STATION

Înghețată tailandeză pregătită în fața dumneavoastră

HOW MUCH I MISSED YOU

SELECȚIE DIN MENIU CONSTANȚA BALLROOM

BUFET RECE

Salată de vită Black Angus, cartofi dulci și ciuperci Portobello

Salată de pere, brânză Roquefort, rodie și dressing de lime

Salată de calamari și creveți cu tăieței de hrișcă

Salată cu carne de crab, icre de somon

SUSHI

Bar de maki și nigiri sushi, ghimbir, sos de soia, wasabi

STAȚIE FOIE GRAS ȘI TRUFE

Ficat de rață cu trufe negre

Foie gras, brioșă cu condimente de iarnă, chutney de fructe de pădure

BUFET CALD

Picioare de crab de Alaska gratinate cu spanac, sos cheddar

Mistreț la cuptor, trufe, gnocchi alla romana

STAȚIE DE CARNE LA MINUT

Vrăbioară de vită, sos de piper

Cotlete de miel de Australia, sos de porto

Porc de Mangalița, selecție de muștar

Piept de rață la tigaie, sos de afine

Antricot de vită de Argentina, sos chimichurri

Vită la cuptor în crustă de ierburi, selecție de sosuri

DESERT

Rulouri cu ceai Matcha umplute cu cremă de ciocolată Valhrona

Prăjitură de castane

Brule cu fructul pasiuni și mango, crocant de cocos

Magnolia cu fructul pasiunii

Tartă de lămâie, fructe de pădure

Foitaj cu căpșuni, cremă de fistic

MAMMA MIA

SELECȚIE DIN MENIU CUCINA - THE ITALIAN KITCHEN

BUFET RECE

Somon marinat cu ierburi și sfeclă, cipsuri de orez
Caracatiță la grătar, cremă de fasole Fava, icre negre
Ardei gras umplut cu mozzarella și legume, ou de prepeliță
Salată de homar, citrice, dressing de rodii
Rulouri de vițel și tartar de ton, dressing de mustar
Roast-beef de căprioară, miere cu lămâie și crocant de wasabi

BUFET CALD

Mușchiuleț de vițel, trufe, piure de topinambur
Piept de rață chutney de smochine, cremă de gorgonzola
Biban de mare cu legume crocante, spanac și sos de raci
Baccala în still Genovese, muguri de pin, măsline
Mușchiuleț de mistreț învelit în slănină, sos de trufe negre

STAȚIE DE PASTE

Risotto cu cremă de stridii, șampanie, caviar
Torteloni umpluți cu ossobuco, cremă de mazăre
Calamarată cu vinete și roșii chery, ciuperci porcini, sparanghel

STAȚIE DE PEȘTE

Ton, spadă, caracatiță, plătică de mare
Midii și scoici, creveți tiger

DESERT

Ecler umplut cu cremă de Tiramisu
Verină cu zmeură și trandafir
Cannoli cu cremă de urdă, fructe uscate
Panna cotta cu ciocolată albă, jeleu de afine
Savarină cu limoncelo, cremă de alune

I COULD NEVER LET YOU GO

SELECȚIE DIN MENIU JW STEAKHOUSE

BUFET RECE

Terină de rață cu portocale

Somon Teriyaki cu fenel și salată de castraveți

Homar, sos cocktail picant, lămâie

Cocktail de creveți marinați în bourbon

Tartă cu spanac, blue cheese și pancetta crocantă

Chevices de ton, dressing de tequila, lime, coriandru, chipsuri de porumb

Tabbouleh cu quinoa și goji

BUFET CALD

Creveți tiger în crustă de mălai, salsa de roșii cu coriandru

Coastă de vită US Black Angus, piure de cartofi cu trufe

Cotlet de miel Noua Zeelandă, crustă de semințe, sos de miel

Scoici Saint-Jacques la broiler

Porc de Iberico, morcovi caramelizați cu castane

Cod negru glazurat cu miso, varză chinezească la tigaie

Caracatiță la grătar, cartofi cu șofran

STAȚIE LIVE

Vită Black Angus de America, unt cu homar

Ficat de rață la tigaie, trufe negre, chutney de dovleac

LEGUME ȘI CARTOFI

Clătite de porumb cu cartofi dulci, sfeclă coaptă

Vinete coapte cu năut și quinoa, dressing de lămâie și măsline

Dovleci cu urdă la tigaie, sos de iaurt

Conopidă gratinată cu brânză cedar și gruyere

DESERT

Verină cu rubarbă, cremă de ciocolată neagră, crumble de migdale

Prăjitură opera cu zmeură

Prăjitură cu ciocolată, nucă caramelizată

Baklava cu ciocolată, cremă de fistic

Prăjitură cu vanilie și ciocolată, unt de arahide

JW Cheesecake