





INTRODUCERE

Indiferent de mărimea sau tematica evenimentului tău, experiența noastră bogată ne permite să-ți oferim prânzuri, pauze de cafea și cine cu adevărat delicioase.

Meniurile “Specific local”, de exemplu, sunt inspirate din rețete tradiționale din diferite zone ale țării și folosesc ingrediente și mirodenii autentice.

Bazate pe experiența noastră globală și pe măiestria Bucătarilor Șefi, opțiunile “Bucătărie internațională” sunt o colecție de preparate autentice, clasice și contemporane, din toată lumea.

Pentru un plus de prospețime și savoare, ingredientele de sezon sunt alese de pe piața locală.

Tot ce trebuie să faci pentru a vedea opțiunile disponibile este să selectezi varianta de meniu pe care o dorești din bara de navigare. În plus, echipa noastră de bucătari este încântată să creeze un meniu original, special pentru tine. Astfel, poți fi sigur că vei avea o experiență de neuitat la InterContinental Bucharest.

Prețurile nu includ TVA (24%).

LEGENDA



Specific local

Preparate reprezentative și rețete tradiționale inspirate din specificul local, inclusiv preparate care conțin cele mai gustoase ingrediente și mirodenii românești.



Bucătărie internațională

Preparate clasice și contemporane din întreaga lume, rețete autentice ale bucătăriei internaționale.



Preparate dietetice



Preparate vegetariene



MIC DEJUN

CONTINENTAL

Selecție de pateuri proaspete:

Mini croissant

Mini rulouri cu scorțișoară

Mini pateuri cu fructe

Sandwich cu șuncă și cașcaval

Rulouri cu somon

Fructe feliate de sezon

laurt natural simplu și cu fructe

Suc proaspăt de portocale și grapefruit

Cafea și ceai Ronnefeldt

10 € de persoană



MIC DEJUN

FULL AMERICAN BUFFET

Selecție de pateuri proaspete:

Mini croissant

Mini rulouri cu scorțișoară

Mini pateuri cu fructe

Iaurt natural simplu și cu fructe

Cereale asortate și lapte

Ouă jumări

Cartofi la cuptor

Cârnăciori

Bacon crocant

Fructe feliate de sezon

Suc proaspăt de portocale și grapefruit

Cafea și ceai Ronnefeldt

16 € de persoană



PAUZE DE CAFEA

PAUZĂ DE CAFEA DE DIMINEAȚĂ I

Croissante

Mini pateuri

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

7 € de persoană

PAUZĂ DE CAFEA DE DIMINEAȚĂ II

Croissante

Mini pateuri

Fructe feliate de sezon

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

7.5 € de persoană



PAUZE DE CAFEA

PAUZĂ “ENERGIE & SĂNĂTATE”

Batoane de casă cu granola

Chec de morcovi, fără grăsimi

Mini bircher muesli cu fructe de pădure

Fructe uscate și nuci

Suc de portocale

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

Cafea și ceai Ronnefeldt

9 € de persoană



PAUZE DE CAFEA

PAUZĂ DE CAFEA DE DUPĂ-AMIAZĂ I

Mini tiramisu

Fursecuri

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

7 € de persoană

PAUZĂ DE CAFEA DE DUPĂ-AMIAZĂ II

Mini sandwich

Mini tiramisu

Fursecuri

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

8 € de persoană



PAUZE DE CAFEA

PAUZĂ TRADIȚIONAL ROMÂNEASCĂ

Zacusă

Salată de vinete

Cașcaval

Baghetă cu salam de Sibiu

Plăcintă cu mere

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

10 € de persoană



CANAPÉS

RECE

Gazpacho

Bruschete cu anșoa

Crostini cu prosciutto, brânză feta și marmeladă de ceapă

Frigărui cu mozzarella, roșii și busuioc

Rulada de somon cu cremă de brânză

Creveți ceviche (pahar)

Salată de couscous cu pui și mentă (pahar)

Mini biftec tartar

1.50 € / bucată

CALD

Mini Quiche Lorraine

Mini pizza Margherita

Mămăligă cu șuncă

Chipsuri Chorizo cu fondue de roșii

Crochete de pește cu sos remoulade

Tortilla tapas

1.50 € / bucată



CANAPÉS

CANAPÉS DESERT

Plăcintă cu mere

Tartă de fructe

Profiterol

Mousse de ciocolată

Salată de fructe

Panna cotta

Prăjitură Amandină

Crème brûlée

1.50 € / bucată



CANAPÉS DE LUXE

RECE

Foie gras cu marmeladă de ceapă

Felii de castraveți cu ton tartar

Somon tartar cu cremă de mărar și icre de somon

2 € / bucată

CALD

Burger de miel, brânză feta și sos de iaurt

Mini gustări cu crab tailandez și sos chili dulce

Foietaj cu creveți, roșii și ciuperci

2 € / bucată



BUFET

MENIU SANDWICH

SUPĂ

Gazpacho

BAR SALATE

Mix de salată verde, roșii, salata iceberg, morcovi, castraveți, ceapă, stafide, nuci, crutoane, bacon, porumb dulce și măslina

Dressing:

Balsamic, Caesar și Francez

Salată Caesar cu pui la grătar

Salată grecească



SANDWICH

Brânză Brie și castraveți cu miere și nuci

Somon afumat, cremă de brânză și capere

Baghetă cu mezeluri și legume la grătar cu pesto roșu

Salată de ton cu ceapă de primăvară

Selecție de mini prăjituri gourmet

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

16 € de persoană



PRÂNZ BUFFET I



BAR SALATE

Mix de salată verde, roșii, salata iceberg, morcovi, castraveți, ceapă, stafide, nuci, crutoane, bacon, porumb dulce și măsline

Dressing:

Balsamic, Caesar și Francez

RECE

Salată de ciuperci cu nuci, sfeclă și brânză

Salată Quinoa cu sparanghel, ardei gras și fasole albă

Salată Caesar cu pui la grătar

Salată grecească

SUPĂ

Supă de roșii cu busuioc

CALD

Penne cu roșii, bacon și ceapă

Piept de pui cu sos gorgonzola

Șalău cu capere, unt și lămâie

Legume sauté de sezon

Orez

DESERT

Selecție de deserturi

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

21 € de persoană



PRÂNZ BUFFET II



BAR SALATE

Mix de salată verde, roșii, salata iceberg, morcovi, castraveți, ceapă, stafide, nuci, crutoane, bacon, porumb dulce și măslina

Dressing:

Balsamic, Cesar și Francez

RECE

Salată de curcan cu măr, stafide și sos vinaigrette cu miere

Salată Panzanella

Salată germană cu cartofi, ceapă de primăvară și muștar

Salată balcanică cu ardei gras, castraveți și brânză feta

Mezeluri românești asortate

SUPĂ

Supă de morcovi și cocos

CALD

Medalion de porc cu unt și salsa verde

Pui cu sos de ciuperci

Mămăligă la grătar

Roșii cherry cu busuioc, la grătar

Paste fusilli cu șuncă, ciuperci și mazăre verde

DESERT

Selecție de deserturi

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

22 € de persoană



PRÂNZ BUFFET III

BAR SALATE

Mix de salată verde, roșii, salata iceberg, morcovi, castraveți, ceapă, stafide, nuci, crutoane, bacon, porumb dulce și măslina

Dressing:

Balsamic, Cesar și Francez

RECE

Salată de castraveți cu iaurt și mărar

Salată rusească de casă cu șuncă

Salată de paste farfalle cu roșii cherry și somon

Salată tradițională Cob

SUPĂ

Supă de ciuperci cu ulei de trufe



CALD

File de porc cu sos de muștar

Pește Doradă cu sos de măslina negre

Spanac sauté cu usturoi, unt și parmezan

Penne all'arrabbiata

Piure de cartofi

DESERT

Selecție de deserturi

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

23 € de persoană



PRÂNZ BUFET EXECUTIV

RECE

Somon marinat cu mărar și ceapă

Platou de antipasti cu șuncă, mortadella, salam și brânză pecorino

Salată de legume la grătar cu bucățele de brânză și semințe de pin

Roșii cu mozzarella, ulei și busuioc

SUPĂ

Supă cremă de legume



CALD

Somon la grătar cu cremă de lămâie

Cartofi copti la cuptor cu cimbru

Tournedos de vită cu roșii, capere și oregano

Rigatoni cu ragout de cârnăciori

Legume sauté

LIVE STATION

Paste italiene sau tăiței asiatici cu condimente

DESERT

Selecție de deserturi

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

25 € de persoană



BUFET ROMÂNESC

RECE

Salată de hering marinat cu ceapă roșie și cartofi

Pastramă de porc

Salată de vinete

Salată de zacuscă

Ruladă Doboș

Salată mixtă de legume crude: roșii, castraveți,
ardei gras verde și ridiche

SUPĂ

Supă de vită



CALD

Sărmăluțe în foi de varză

Mămăligă la grătar

File de păstrăv în saramură

Tochitură de pui

Cârnați la grătar cu muștar

Legume sauté de sezon

DESERT

Cozonac

Plăcintă cu mere

Papanași

Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

25 € de persoană



BUFET ITALIAN

RECE

Carpaccio de vită cu parmezan ras

Salată de roșii și mozzarella cu pesto de busuioc

Vitelo Tonnato

Mezeluri și brânzeturi italiene asortate

Salată de legume la grătar cu ricotta

SUPĂ

Supă Minestrone

CALD

Merluciu la grătar cu capere, ceapă, măslina și roșii cherry

Medalion de vită cu sos de oțet balsamic

Tortellini cu cașcaval și roșii

Spanac sotat cu semințe de pin și parmezan

Penne cu sos pesto și pui



LIVE STATION

Mușchi de porc rumenit în sos balsamic și ceapă călită

DESERT

Panna cotta cu fructe de pădure

Tiramisu

Zuppa inglese

Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

31 € de persoană



MENIU MAPAMOND I

RECE

Ruladă de somon cu cremă de brânză și mărar

Caracatiță cu cartofi și ulei de paprika

Salată Caesar cu pui

Quesadillas

Salată de orez cu ardei gras

SUPĂ

Supă de scoici New England



CALD

Tăiței de porc în stil Shanghai

Penne all'amatriciana

Somon Teriyaki cu legume preparate în wok

Legume sauté

Vită Stroganoff

DESERT

Ecler cu cremă de cafea

Ruladă elvețiană cu dulceață de căpșuni și migdale

Negresă

Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

26 € de persoană



MENIU MAPAMOND II

RECE

Ton călit în susan cu avocado

Salată marocană cu morcov, stafide, miere și coriandru

Salată Waldorf

Ceviche cu avocado (pahar)

Salată de creveți și roșii cu ceapă verde și arpagic

SUPĂ

Supă de cartofi și praz cu vodcă



CALD

Pui în stil elvețian cu ciuperci

Vită cu sos curry thailandez

Somon cu lapte de cocos și ceapă verde

Orez basmati cu mentă proaspătă

Cartofi la cuptor cu cimbru

Roșii cherry cu oregano

DESERT

Mousse belgian de ciocolată

Cremă catalană

Tiramisu

Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

27 € de persoană



BUFET ASIATIC

RECE

Salată de vită thailandeză cu ceapă verde și coriandru

Tăiței soba cu ghimbir murat

Salată japoneză de cartofi cu wasabi

Salată cu creveți și ananas

SUPĂ

Supă cremă de porumb



CALD

Wok Live Station

Legume sotate în wok cu sos de soia

Creveți asiatici marinați

Porc în sos dulce-acrișor cu ananas

Orez cu șuncă și legume

Vită cu sos curry thailandez

DESERT

Tiramisu din ceai verde

Salată de fructe exotice

Cremă de cocos și scorțișoară

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

27 € de persoană



MENIU MEDITERANEAN

RECE

Salată grecească
Salată Tabouleh
Tortilla cu ceapă și arpagic
Salată Nicoise
Salată de ton cu năut

SUPĂ

Supă de dovleac cu cimbru



CALD

Tocană mediteraneană de pește
Ratatouille în stil provençal
Chiftele de miel marocane cu coriandru și chimion
Cartofi zdrobiți cu ulei de măsline și ierburi proaspete
Vită cu sos de piper verde
Rigatoni cu ricotta, roșii și oregano

DESERT

Budincă de orez
Cremă caramel
Mousse Gianduia
Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt
Apă plată și minerală

29 € de persoană



PRÂNZ BUFET "DELICIOS DE SĂNĂTOS"

RECE

Carpaccio de ton cu roșii uscate la soare
Salată de pepene roșu, roșii și brânză feta
Salată verde cu rucola și migdale prăjite
Salată de spanac cu portocale și sos balsamico

SUPĂ

Supă de roșii la cuptor cu busuioc



CALD

Lasagna de legume
Somon Teriyaki cu legume preparate în wok
Dovlecei la grătar cu parmezan și busuioc
Pui Cacciatore
Mușchi de vită la grătar cu sos marinat de pătrunjel și lămâie

DESERT

Budincă de orez cu scorțișoară
Mango lassi
Cremă de iaurt cu fructe de pădure
Salată de fructe

Cafea și ceai Ronnefeldt

Apă plată și minerală

26 € de persoană



LIVE STATIONS



SOMON GRAVLAX ȘI SOMON MARINAT

Somon scoțian stil gravlax și somon marinat cu whisky

Garnituri incluse: capere, ouă tocate, smântână, ceapă, lămâie și toast proaspăt

7 € / persoană / minim 20 persoane

STRIDII

Stridii Declair cu condimente clasice

Pâine neagră, ceapă, vinaigrette, lămâie

Preț la cerere

SOMON COULIBIAC

Somon cu orez, spanac și ceapă în foietaj, servit cu sos de lămâie

5 € / persoană / minim 20 persoane

WOK

Tăiței cu pui, vită, semințe de soia, porumb “baby corn”, alune, ciuperci și condimente asiatice

6 € / persoană / minim 20 persoane

PASTE

Paste cu sos la alegere

Servite cu parmezan

6 € / persoană / minim 20 persoane

MUȘCHI DE VITĂ

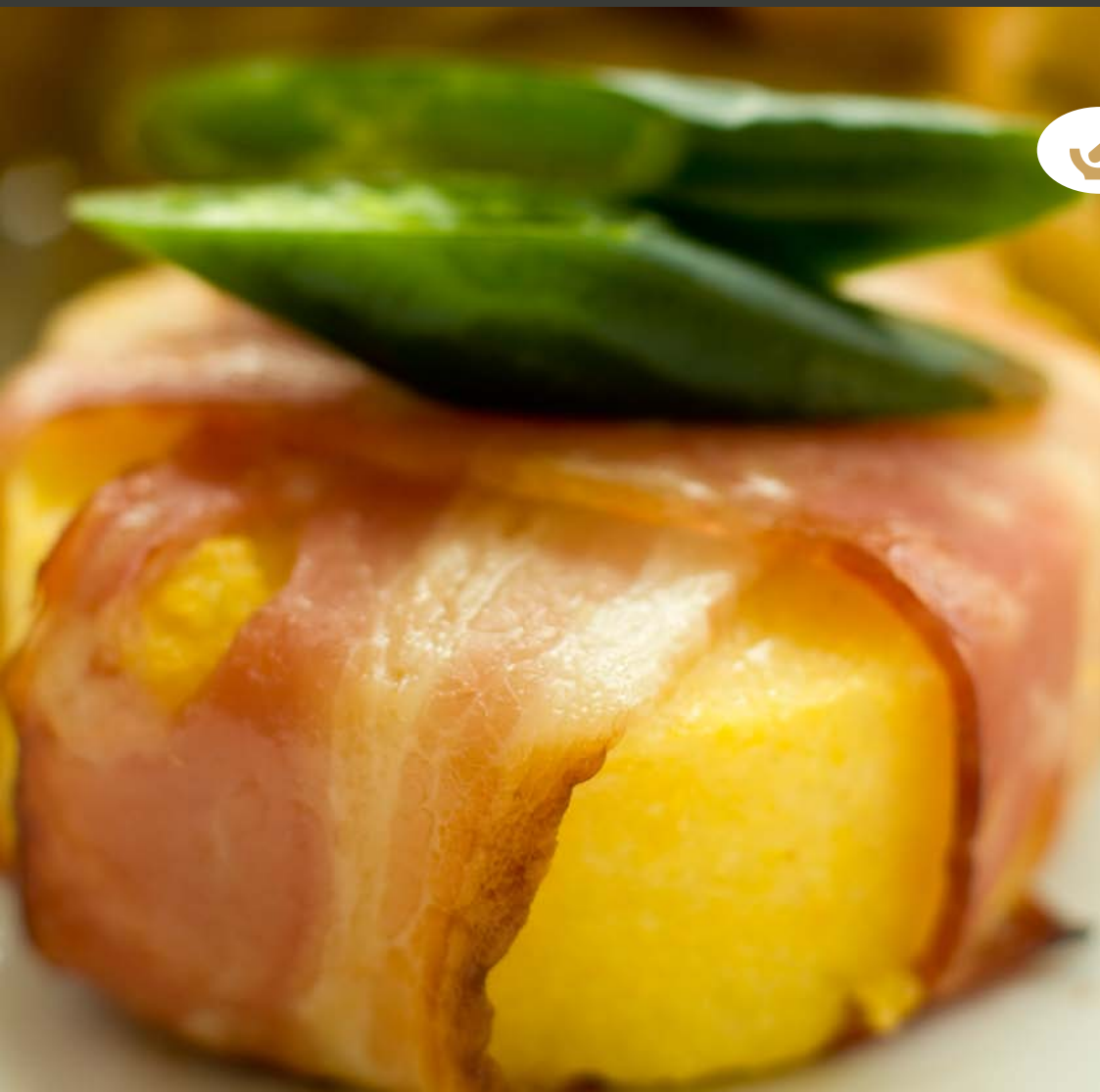
Servit cu sos de piper verde, sos béarnaise, sos de vin roșu cu cimbru și cartofi copti cu rozmarin

12 € / persoană / minim 20 persoane

CÂRNĂCIORI ROMÂNEȘTI

3 feluri de cârnăciori

5 € / persoană / minim 20 persoane



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

ROMÂNESC

Salată cu cașcaval, bacon și miere

Sarmale cu mămăligă și smântână

Plăcintă cu brânză

23 € de persoană



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

ITALIAN

Mozzarella de bivoliță cu roșii, ulei și busuioc
Scaloppini de vițel cu șuncă Parma și mozzarella,
sos de vin alb și fettuccine
Tiramisu

23 € de persoană



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

LIGHT

Tartar de ton cu mango, salată de morcovi și stafide

Cod la grătar cu pesto din roșii uscate și salată de castraveți

Salată de fructe cu mentă

23 € de persoană





MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

PEȘTE

Carpaccio de ton cu sos de lămâie și salată rucola

Biban la cuptor cu sos Antiboise și cartofi la cuptor

Panna cotta cu coacăze

25 € de persoană



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

MAPAMOND

Creveți marinați în stil asiatic

Mușchiuleț de porc cu chimichurri și orez mexican

Ananas caramelizat cu rom și mentă, sorbet de mandarine

29 € de persoană



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

CLASSY

Bisque de homar cu cremă de șofran

Tournedos de vită Rossini

Crème brûlée cu căpșuni

33 € de persoană



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

FINE DINING

Ficat de gâscă cu cartofi gratinați și brânză Blue Cheese,
chutney de mango și sos balsamic

Miel în crustă de ierburi cu sos de miere și cimbru,
gnocchi de casă și tian provensal

Tort de ciocolată cu sos de vanilie, spumă de căpșuni
și panna cotta de cafea

38 € de persoană



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ

MENIU DE GALĂ

Terină din ficat de gâscă cu marmeladă de ceapă, stafide și toast

Supă de homar cu coniac și cremă de arpagic

Sorbet de lămâi verzi cu șampanie

Mușchiuleț de vită cu sos de ciuperci, cartofi Duchesse și legume sotate

Tort ganache de ciocolată, fulgi de migdale și înghețată de vanilie cu bourbon

40 € de persoană



MENIURI CU SERVIRE LA MASĂ LA ALEGERE

SELECTAȚI O GUSTARE, UN FEL PRINCIPAL ȘI UN DESERT

GUSTĂRI

- ✓ Supă de morcovi și cocos, crutoane și cimbru
- Carpaccio de vită cu parmezan, semințe de pin, ulei și busuioc
- ✓ Salată balcanică cu castraveți, ardei gras și brânză feta
- Salată rusească cu macrou afumat
- Salată Nicoise cu ton la grătar și crutoane



FELURI PRINCIPALE

Somon la tigaie cu gremolata, cartofi și salată de castraveți

- ✓ Lasagna de vinete, dovlecei și roșii cu mozzarella
- Șnițel de porc, cartofi Lyonnaise și sos de ciuperci
- Tournedos de vită cu piper verde și cartofi prăjiți
- Șalău în saramură și cartofi cu paprika

DESERT

Mousse de ciocolată albă
Plăcintă cu mere
Salată de fructe cu mentă
Panna cotta cu fructe de pădure
Tiramisu

27 € de persoană



PACHETE BĂUTURI

BĂUTURI RĂCORITOARE*

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

6 euro / persoană, fără TVA

*Consum 90 de minute.

PACHETE BĂUTURI

COCKTAIL BAR*

Gin

Whisky Premium

Vodcă

Martini (Rosso și Bianco)

Campari

Vinuri albe și roșii românești

Bere Tuborg și Ursus

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

13 euro / persoană, fără TVA

*Consum 90 de minute.

PACHETE BĂUTURI

BAR RECEPȚIE*

Gin

Whisky Premium

Vodcă

Martini (Rosso și Bianco)

Campari

Vinuri albe și roșii românești

Bere Tuborg și Ursus

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

17 euro / persoană, fără TVA

*Consum 150 de minute.



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



PACHETE BĂUTURI

MENIU VINURI

Vinuri albe și roșii românești

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

15 euro / persoană, fără TVA

PACHETE BĂUTURI

FULL OPEN DINNER BAR

Gin

Whisky Premium

Vodcă

Martini (Rosso și Bianco)

Campari

Vinuri albe și roșii românești

Bere Tuborg și Ursus

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

24 euro / persoană, fără TVA



PACHETE BĂUTURI

MENIU FESTIV BĂUTURI RĂCORITOARE*

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă plată

Apă minerală

13 euro / persoană, fără TVA

*Consum nelimitat

PACHETE BĂUTURI

MENIU FESTIV DE VINURI*

Vin spumant

Vinuri albe și roșii românești

Selecție de băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

Apă minerală

Apă plată

20 euro / persoană, fără TVA

*Consum nelimitat

PACHETE BĂUTURI

MENIU FESTIV INTERNAȚIONAL*

Campari

Gin

Whisky

Vodcă

Martini

Vinuri albe și roșii românești

Vin spumant românesc

Bere Tuborg și Ursus Premium

Apă plată

Apă minerală

Băuturi răcoritoare

Selecție de sucuri de fructe

34 euro / persoană, fără TVA

*Consum nelimitat



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

The prices do not include VAT (24%).

LEGENDA



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



BREAKFAST

CONTINENTAL

Selection of freshly baked pastries:

Mini croissants

Mini cinnamon rolls

Mini fruit Danish

Ham and cheese sandwich

Salmon rolls

Sliced seasonal fruit

Natural and fruit yogurt

Freshly squeezed orange and grapefruit juice

Coffee and Ronnefeldt tea

€ 10.00 per person



BREAKFAST

FULL AMERICAN BUFFET

Selection of freshly baked pastries:

Mini croissants

Mini cinnamon rolls

Mini fruit pates

Natural and fruit yogurt

Assorted cereal and milk

Scrambled eggs

Baked potatoes

Traditional sausages

Crispy bacon

Sliced seasonal fruit

Freshly squeezed orange and grapefruit juice

Coffee and Ronnefeldt tea

€ 16.00 per person



COFFEE BREAKS

MORNING COFFEE BREAK I

Croissants

Danish pastry

Coffee and Ronnefeldt tea

Sparkling mineral water

Soft drinks

€ 7.00 per person

MORNING COFFEE BREAK II

Croissants

Danish pastry

Sliced seasonal fruit

Coffee and Ronnefeldt tea

Sparkling mineral water

Soft drinks

€ 7.50 per person



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



COFFEE BREAKS

“ENERGY AND HEALTH” BREAK

Homemade granola bars

Low fat carrot cake

Mini bircher muesli with berries

Dried fruit and nuts

Orange juice

Sparkling mineral water

Soft drinks

Coffee and Ronnefeldt tea

€ 9.00 per person



COFFEE BREAKS

AFTERNOON COFFEE BREAK I

Mini tiramisu

Cookies

Coffee and Ronnefeldt tea

Sparkling mineral water

Soft drinks

€ 7.00 per person

AFTERNOON COFFEE BREAK II

Mini sandwiches

Mini tiramisu

Cookies

Coffee and Ronnefeldt tea

Sparkling mineral water

Soft drinks

€ 8.00 per person



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



COFFEE BREAKS

TRADITIONAL ROMANIAN BREAK

Zacusca

Eggplant salad

Romanian cascaval cheese

Baguette with Sibiu salami

Traditional Romanian apple pie

Coffee and Ronnefeldt tea

Sparkling mineral water

Soft drinks

€ 10.00 per person



CANAPÉS

COLD

Gazpacho

Bruschetta with anchovies

Crostini with prosciutto, feta cheese and onion marmalade

Tomato mozzarella skewer with basil

Salmon roulade with cream cheese

Shrimp Ceviche (glass)

Couscous salad with chicken and mint (glass)

Mini beef tartar

€ 1.50 per piece

HOT

Mini Quiche Lorraine

Mini pizza Margherita

Polenta with ham

Chorizo chips with tomato fondue

Fish fingers with remoulade sauce

Tortilla tapas

€ 1.50 per piece



CANAPÉS

DESSERT CANAPÉS

Traditional Romanian apple pie

Fruit tart

Profiterole

Chocolate mousse

Fruit salad

Panna cotta

Chocolate amandine cake

Crème brûlée

€ 1.50 per piece



DELUXE CANAPÉS

COLD

Foie gras toast with onion marmalade

Cucumber slices with tuna tartar

Salmon tartar with dill cream and salmon roe

€ 2.00 per piece

HOT

Lamb and feta cheese burger with yogurt dressing

Mini Thai crab cakes with sweet chili

Puff pastry with shrimp, tomatoes and mushrooms

€ 2.00 per piece



BUFFET

SANDWICH MENU

SOUP

Gazpacho

SALAD BAR

Mix of lettuce, tomatoes, iceberg salad, carrots, cucumbers, onion, raisins, walnuts, croutons, bacon bits, sweet corn and olives

Dressing:

Balsamic, Caesar and French

Grilled chicken Caesar salad

Greek salad



SANDWICH

Brie cheese and cucumbers with honey and walnuts

Smoked salmon, cream cheese and capers

Cold cuts baguette with grilled vegetables and red pesto sauce

Tuna salad with spring onion

Selection of mini gourmet cakes

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 16.00 per person



STANDING WORKING LUNCH I



SALAD BAR

Mix of lettuce, tomatoes, iceberg salad, carrots, cucumbers, onion, raisins, walnuts, croutons, bacon bits, sweet corn and olives

Dressing:

Balsamic, Caesar and French

COLD

Mushroom salad with walnuts, beetroot and cheese crumbles

Quinoa salad with asparagus, bell pepper and white beans

Grilled chicken Caesar salad

Greek salad

SOUP

Tomato soup with basil

HOT

Penne with tomatoes, bacon and onion

Chicken breast with gorgonzola cream

Pike perch with capers, lemon and butter

Sautéed season vegetables

Steamed rice

DESSERT

Selection of desserts

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 21.00 per person



STANDING WORKING LUNCH II



SALAD BAR

Mix of lettuce, tomatoes, iceberg salad, carrots, cucumbers, onion, raisins, walnuts, croutons, bacon bits, sweet corn and olives

Dressing:

Balsamic, Caesar and French

COLD

Turkey salad with apple, raisins and honey vinaigrette

Panzanella salad

German potato salad with spring onion and mustard

Balkan salad with bell peppers, cucumbers and feta cheese

Assorted Romanian cold cuts

SOUP

Carrot and coconut milk soup

HOT

Pork medallion with Salsa Verde butter

Seared chicken with mushroom cream

Grilled polenta

Roasted cherry tomatoes with basil

Fusili pasta with ham, mushrooms and green peas

DESSERT

Selection of desserts

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 22.00 per person



STANDING WORKING LUNCH III



SALAD BAR

Mix of lettuce, tomatoes, iceberg salad, carrots, cucumbers, onion, raisins, walnuts, croutons, bacon bits, sweet corn and olives

Dressing:

Balsamic, Caesar and French

COLD

Cucumber salad with yogurt and dill

Homemade Russian salad with ham

Farfalle pasta salad with cherry tomatoes and salmon

Traditional Cobb salad

SOUP

Mushroom soup with truffle oil

HOT

Pork fillet with mustard cream

Grilled Dorada with black olive sauce

Sautéed spinach with garlic, butter and parmesan

Penne all'arrabbiata

Mashed potatoes

DESSERT

Selection of desserts

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 23.00 per person



EXECUTIVE STANDING WORKING LUNCH

COLD

Marinated salmon with dill and onion

Antipasti plate with ham, mortadella, salami and pecorino cheese

Grilled vegetables salad with cheese crumbles and pine nuts

Truss tomatoes with mozzarella and basil oil

SOUP

Vegetable cream soup



HOT

Grilled salmon with lemon cream

Oven roasted potatoes with thyme

Beef tournedos with tomatoes, capers and oregano

Rigatoni with creamy sausage ragout

Sautéed vegetables

LIVE STATION

Choice of Italian pasta or Asian noodles with spices

DESSERT

Selection of desserts

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 25.00 per person



ROMANIAN BUFFET

COLD

Pickled herring salad with red onion and potatoes

Pork pastrami

Eggplant salad

Zacusca salad

Dobos roulade

Mixed pickled vegetables: tomatoes, cucumbers, green bell peppers and radish

SOUP

Romanian beef soup



HOT

Stuffed cabbage with gammon

Grilled polenta

Grilled trout fillet with saramura sauce

Romanian chicken stew

Grilled sausages with mustard

Sautéed seasonal vegetables

DESSERT

Traditional Romanian sweetbread - Cozonac

Traditional Romanian apple pie

Romanian sweet cheese dumplings - Papanasi

Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 25.00 per person



ITALIAN BUFFET

COLD

Beef Carpaccio with parmesan shavings
Tomato and mozzarella salad with basil pesto
Vitelo Tonnato
Assorted Italian cold cuts and cheeses
Grilled vegetables salad with ricotta

SOUP

Minestrone soup

HOT

Grilled hake with capers, onion, olives and cherry tomatoes
Beef medallion with balsamic reduction
Tortellini with cheese and tomatoes
Sautéed spinach with pine nuts and parmesan
Penne with chicken and creamy pesto



LIVE STATION

Slow roasted pork loin with balsamic glaze and fried onions

DESSERT

Panna cotta with berries
Tiramisu
Zuppa inglese
Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 31.00 per person



AROUND THE GLOBE MENU I



COLD

Salmon roulade with dill cream cheese

Steamed octopus with potatoes and paprika oil

Chicken Caesar salad

Quesadillas

Rice salad with bell peppers

SOUP

New England clam chowder

HOT

Shanghai style pork noodles

Penne all'amatriciana

Teriyaki glazed salmon with wok-fried vegetables

Sautéed seasonal vegetables

Beef Stroganoff

DESSERT

Coffee éclair

Swiss roll with strawberry jam and almonds

Chocolate glazed brownie

Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 26.00 per person



AROUND THE GLOBE MENU II



COLD

Sesame seared tuna with avocado

Moroccan salad with carrots, raisins, honey and coriander

Waldorf salad

Snapper Ceviche with avocado (glass)

Shrimp and tomato salad with spring onion and chives

SOUP

Potato and leek soup with vodka

HOT

Swiss style chicken with mushrooms

Thai green beef curry

Salmon with coconut milk and spring onion

Fresh mint flavored basmati rice

Oven roasted potatoes with thyme

Cherry tomatoes with oregano

DESSERT

Belgian chocolate mousse

Catalan cream

Tiramisu

Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea

Natural and sparkling mineral water

€ 27.00 per person



ASIAN BUFFET

COLD

Thai beef salad with spring onion and coriander
Cold soba noodles with pickled ginger
Japanese potato salad with wasabi
Shrimp and pineapple salad

SOUP

Corn cream soup



HOT

Wok Live Station
Wok-sautéed vegetables with soy sauce
Marinated Asian shrimps
Pork in sweet and sour sauce with pineapple
Rice with ham and vegetables
Thai green beef curry

DESSERT

Green tea tiramisu
Exotic fruit salad
Coconut and cinnamon custard

Coffee and Ronnefeldt tea
Natural and sparkling mineral water

€ 27.00 per person



MEDITERRANEAN MENU

COLD

Greek salad
Tabouleh salad
Tortilla with chives and onion
Nicoise Salad
Chickpeas and tuna salad

SOUP

Roasted pumpkin soup with thyme



HOT

Mediterranean fish stew
Provençal style ratatouille
Moroccan lamb meatballs with coriander and cumin
Crushed potatoes with olive oil and fresh herbs
Beef with green pepper cream
Rigatoni with ricotta, tomatoes and oregano

DESSERT

Rice pudding
Crème caramel
Gianduia mousse
Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea
Natural and sparkling mineral water

€ 29.00 per person



"HEALTHY & TASTY" BUFFET LUNCH

COLD

Tuna Carpaccio with sun dried tomatoes
Watermellon, tomato and feta cheese salad
Lettuce with rucola and roasted almonds
Spinach salad with oranges and balsamic sauce

SOUP

Oven roasted tomato soup with basil



HOT

Vegetable lasagna
Teriyaki glazed salmon with wok-fried vegetables
Grilled courgettes with parmesan and basil
Chicken Cacciatore
Grilled beef with lemon parsley marinade

DESSERT

Rice pudding with cinnamon
Mango lassi
Berry yoghurt cumble
Fruit salad

Coffee and Ronnefeldt tea
Natural and sparkling mineral water

€ 26.00 per person



LIVE STATIONS

GRAVLAX AND MARINATED SALMON

Scottish gravlax salmon and marinated salmon with whisky

Garnishes: capers, chopped eggs, sour cream, onion, lemon and fresh toast

€ 7.00 / person / 20 persons minimum

OYSTERS

Fine Declair oysters opened to order with classic spices

Whole wheat bread, onion vinaigrette, lemon

Price on request

SALMON COULIBIAC

Baked salmon wrapped in puff pastry with rice, spinach, shallots and served with lemon cream sauce

€ 5.00 / person / 20 persons minimum



ASIAN WOK

Live cooked Asian noodles with chicken, beef, soy bean sprouts, baby corn, nuts, mushrooms and Asian spices

€ 6.00 / person / 20 persons minimum

PASTA

Live cooked pasta with the sauce of your choice

Served with fresh grated parmesan

€ 6.00 / person / 20 persons minimum

CHAR-GRILLED BEEF TENDERLOIN

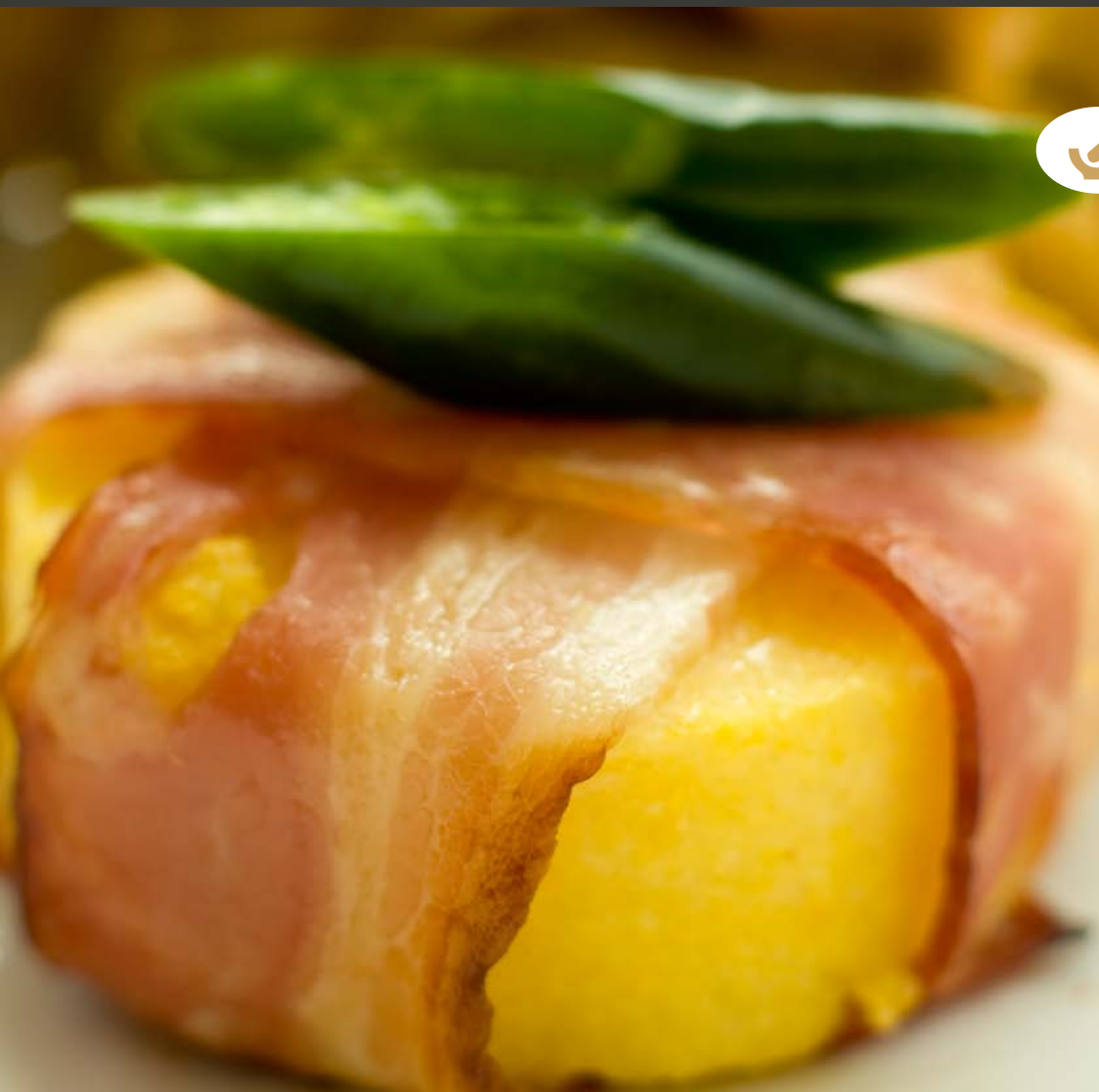
Served with green pepper sauce, béarnaise sauce, red wine sauce with thyme and roasted potatoes with rosemary

€ 12.00 / person / 20 persons minimum

ROMANIAN SAUSAGES

3 types of sausages

€ 5.00 / person / 20 persons minimum



SET MENUS PLATED

ROMANIAN

Salad with Romanian cascaval cheese, bacon and honey

Sarmale with sour cream and polenta

Traditional Romanian cheese pie

€ 23.00 per person



SET MENUS PLATED

ITALIAN

Buffalo mozzarella with tomatoes and basil oil dip

Veal scaloppini with Parma ham and mozzarella,
white wine sauce and fettuccine

Tiramisu

€ 23.00 per person



SET MENUS PLATED

LIGHT

Tuna tartar with mango and carrot - raisin salad

Grilled codfish with sun dried tomato pesto and cucumber salad

Seasonal fruit salad with mint

€ 23.00 per person





SET MENUS PLATED

FISH

Tuna Carpaccio with lemon cream and rucola-herb salad

Roasted sea bass with Antiboise sauce and roasted potatoes

Panna cotta with currants

€ 25.00 per person



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



SET MENUS PLATED

AROUND THE WORLD

Asian marinated shrimps

Pork tenderloin with chimichurri and Mexican rice

Caramelized pineapple with rum and mint, tangerine sorbet

€ 29.00 per person



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



SET MENUS PLATED

CLASSY

Lobster bisque with saffron cream fraiche

Beef Tournedos Rossini

Strawberries crème brûlée

€ 33.00 per person



SET MENUS PLATED

FINE DINING

Seared goose liver on potato gratin with blue cheese, mango chutney and balsamic reduction

Herb-crusted lamb with honey and thyme sauce, homemade gnocchi and Provencal tian

Chocolate cake with vanilla sauce, mini strawberry bavareses and coffee panna cotta

€ 38.00 per person



SET MENUS PLATED

GALA MENU

Goose liver terrine with onion marmalade, raisins and brioche toast

Lobster bisque with brandy and chive cream

Homemade lime and champagne sorbet

Beef tenderloin with mushroom cream gratin, duchesse potatoes and butter vegetables

Chocolate ganache cake, almond tuile and bourbon vanilla ice cream

€ 40.00 per person



SET MENUS PLATED CREATE YOUR MENU

CHOOSE ONE STARTER, ONE MAIN COURSE
AND ONE DESSERT

STARTERS

- ✓ Carrot and coconut milk soup with thyme croutons
- Beef Carpaccio with parmesan, pine nuts and basil oil
- ✓ Traditional Balkan salad with cucumbers, bell peppers and feta cheese
- Homemade Russian salad with smoked mackerel
- Nicoise salad with grilled tuna and croutons



MAIN COURSE

Pan seared salmon with gremolata, potato cake
and cucumber salad

- ✓ Eggplant and zucchini lasagna with tomato and mozzarella
- Pork schnitzel with potatoes Lyonnaise and mushroom cream
- Beef Tournedos with green pepper and French fries
- Pike perch with saramura sauce and paprika potatoes

DESSERT

White chocolate mousse
Traditional Romanian apple pie
Fresh fruit salad with mint
Berry panna cotta
Tiramisu

€ 27.00 per person



BEVERAGE PACKAGES

SOFT BAR*

Selection of soft drinks
Selection of fruit juices
Natural mineral water
Sparkling mineral water

€ 6.00 per person, VAT excluded

*Consumption for 90 minutes.

BEVERAGE PACKAGES

COCKTAIL BAR*

Gin

Whisky Premium

Vodka

Martini (Rosso & Bianco)

Campari

Romanian red & white wine

Tuborg & Ursus beer

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Natural mineral water

Sparkling mineral water

€ 13.00 per person, VAT excluded

*Consumption for 90 minutes.

BEVERAGE PACKAGES

RECEPTION BAR*

Gin

Whisky Premium

Vodka

Martini (Rosso & Bianco)

Campari

Romanian red & white wine

Tuborg & Ursus beer

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Natural mineral water

Sparkling mineral water

€ 17.00 per person, VAT excluded

*Consumption for 150 minutes.



BEVERAGE PACKAGES

WINE BAR

Romanian red & white wine

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Natural mineral water

Sparkling mineral water

€ 15.00 per person, VAT excluded

BEVERAGE PACKAGES

FULL OPEN DINNER BAR

Gin

Whisky Premium

Vodka

Martini (Rosso & Bianco)

Campari

Romanian red & white wine

Tuborg & Ursus beer

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Natural mineral water

Sparkling mineral water

€ 24.00 per person, VAT excluded



BEVERAGE PACKAGES

CELEBRATION SOFT BAR*

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Natural mineral water

Sparkling mineral water

€ 13.00 per person, VAT excluded

*Unlimited consumption of listed items.



BEVERAGE PACKAGES

CELEBRATION WINE BAR*

Sparkling wine

Romanian red & white wine

Selection of soft drinks

Selection of fruit juices

Sparkling mineral water

Natural mineral water

€ 20.00 per person, VAT excluded

*Unlimited consumption of listed items.

BEVERAGE PACKAGES

INTERNATIONAL CELEBRATION BAR*

Campari

Gin

Whisky

Vodka

Martini

Romanian red & white wine

Romanian sparkling wine

Tuborg & Ursus Premium

Natural mineral water

Sparkling water

Soft drinks

Selection of fruit juices

€ 34.00 per person, VAT excluded

*Unlimited consumption of listed items.