JW MARRIOTT
BUCHAREST GRAND HOTEL

A Season to Gather

DECEMBRIE 2026



A Season to Gather

Sărbătorile ne aduc mai aproape și dau un farmec aparte momentelor petrecute împreună. Lumini calde, arome festive și detalii atent alese creează cadrul perfect pentru revederi, bucurie și celebrare. Într-o atmosferă în care eleganța întâlnește căldura sezonului, fiecare clipă capătă o semnificație aparte. La JW Marriott Bucharest Grand Hotel, fiecare întâlnire devine o amintire prețioasă, creată în jurul celor care contează cu adevărat.

Index

Sezonul Festiv

Brunch de Iarnă.....4
Brunch & Cină de Crăciun.....6
Petrecerea de Sfântul Nicolae.....8
Atelierul de Turtă Dulce.....10

Petreceri de Anul Nou

The Winter Gala.....16
The Crystal Soirée.....18
The Gilded Night.....20
La Notte Fiorita.....22

Brunch de Iarnă



Descoperă bucuria sărbătorilor la un brunch care aduce împreună aromele îndrăgite ale sezonului și inspirația culinară contemporană.

De la preparate familiare reinterpretate cu creativitate la gusturi surprinzătoare, fiecare selecție este o invitație de a savura, a celebra și a împărtăși momente frumoase alături de cei dragi.

începând cu
29 NOIEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT SPLENDID!

jwsteakhouse@marriott.com
021 403 19 03

Selecții din Meniu

Bufet Rece

Ton tataki în crustă de susan, cu glazură de soia și yuzu
Mousse de brânză cu mucegai, pere și nuci caramelizate
Carpaccio de vită cu maioneză cu trufe și parmezan
Salată de caracatiță cu tapenade de măsline și coajă de lămâie
Șuncă de Parma cu pepene și chutney de smochine
Salată tabbouleh de iarnă cu conopidă, bulgur și rodie
Salată cu halloumi rumenit, portocală și morcov infuzate cu anason stelat, dressing de muștar cu miere

Specialități locale

Salată tradițională de boeuf
Păstrăv afumat de Valeputna, salată de sfeclă și hrean
Salată românească de vinete cu roșii

Mezzeh

Hummus cu avocado
Cremă de morcov și portocală cu ghimbir
Tapenade de măsline negre și anșoa
Cremă de brânză feta cu ardei copți și sumac

Sushi

Nigiri | Creveți, somon, ton, anghilă, caracatiță
Maki | Somon afumat, crab, creveți, California Roll
Condimente și sosuri | Wasabi, ghimbir murat, murături japoneze, sos de soia

Stație Rece De Fructe De Mare

Stridii din Noua Zeelandă
File de somon gătit lent
Creveți marinați în citrice
Salată de caracatiță
Somon afumat norvegian

Bufet Cald

Selecție rafinată de fripturi
Mușchi întreg de vită în crustă de ierburi aromatice
Pulpă de miel rumenită cu rozmarin și usturoi
Porchetta cu fenicul, salvie și șorici crocant
Beef Wellington cu duxelles de ciuperci și trufe

Specialități De Sezon

Tocăniță de obrăjori de vită cu legume rădăcinoase și vin roșu
Ciolan de porc gătit lent cu varză murată și chimen
Pastramă de miel la cuptor cu mămăligă și brânză de oaie
Saramură tradițională de șalău cu mămăligă și mujdei
Sarmale în foi de varză, umplute cu porc și orez, servite cu mămăligă, smântână și ardei iute

Garnituri

Gratin de conopidă cu trufe, parmezan și alune de pădure
Roșii și fenicul coapte lent, cu cimbru și Gruyère
Ragout de ciuperci sălbatice și trufe
All-Time Favorite: Ficat de rață rumenit la tigaie, trufe negre, brioche croissant și chutney de fructe de pădure

Stație Caldă de Fructe De Mare

Caracatiță la grătar cu emulsie de boia afumată
Halibut atlantic cu sos de șampanie și trufe
Gratin de homar și scoici Saint-Jacques în crustă de parmezan
Calamar, creveți, somon și ton la grătar

Arome Asiatice

Vinete coapte cu miso, tahini și rodie
Pui cu busuioc thailandez, lime kaffir și dulceață de ardei iute

Specialități Orientale

Kofta de miel cu glazură de rodie și iaurt cu ierburi aromatice
Pui rumenit cu harissa afumată și lămâie
Creveți Tiger rumeniți cu șofran, cocos și ardei iute

Deserturi

Crème brûlée cu cinci condimente
Tort cu două tipuri de ciocolată și alune de pădure
Mousse de fistic cu vișine
Plăcintă cu unt de arahide
Cobbler cu piersici
Panna cotta cu rubarbă și turtă dulce
Jeleu de lime și ceai, chutney de citrice și cremă de mascarpone

Stație live de clătite

Clătite franțuzești servite cu toppinguri clasice: Nutella, zahăr pudră și fructe proaspete, alături de o cupă de înghețată cremoasă.

Evenimentul

29 Noiembrie,
6, 13, 20 și 27 Decembrie

12:30–16:00

JW Steakhouse

Pachetul

550 RON / persoană include băuturi răcoritoare, vin și vin spumant
650 RON / persoană include băuturi răcoritoare, vin, vin spumant și șampanie Taittinger

Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 6 ani,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.
Reducerea pentru copii nu se cumulează cu alte reduceri.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur.*

Nu ești încă membru? Înscrie-te la Club.Connoisseur@marriott.com și beneficiază de până la 25% reducere, conform termenilor și condițiilor programului.

Brunch & Cină de Crăciun

Acolo unde aromele sezonului întâlnesc eleganța, Crăciunul devine o experiență memorabilă. Celebrează această zi specială într-un decor festiv, alături de cei dragi, și lasă-te purtat de creații culinare rafinate, momente autentice și o ospitalitate desăvârșită, ce transformă fiecare clipă într-o amintire prețioasă.

25 DECEMBRIE



REZERVĂ UN CRĂCIUN MEMORABIL!

marius.serban@marriott.com
021 403 19 03

Selecții din Meniu

Selecție de Preparate Tradiționale Românești și Salate de Crăciun

Terrină de porc, lebăr, tocană de carne și orez, cârnați afumați, cârnați, piftie de porc, slănină afumată, murături
Caviar Osetra cu blinis, crème fraîche și ulei de ceapă verde
Somon gravlax cu sos de muștar și mărar
Bresaola cu vinegretă de trufe și rucola baby
Salată de vită Wagyu cu morcovi baby copți și glazură de rodie
Parfait de ficat de rață cu gel de portocale condimentate
Salată de boeuf cu maioneză cu trufe și legume murate

Stație Tartar

Somon Ora King, Ton, Carne de crab
Caviar de somon, pâine Melba, avocado, castravete, finger lime

Sushi

Nigiri | Creveți, somon, ton, anghilă afumată
Maki | Somon afumat, carne de crab, creveți
Condimente | Wasabi, ghimbir murat, murături japoneze, sos de soia

Mezzeh

Humus de morcov copt cu boia afumată și semințe de pin prăjite
Dip de sfeclă și brânză de capră cu caviar balsamic și nuci

Stație de Fructe de Mare Reci

Stridii din Noua Zeelandă
File de somon gătit lent
Creveți marinați cu citrice

Bufet Cald

All-Time Favorite:
Ficat de rață prăjit la tigaie, trufe negre, brioșă din croissant, chutney de fructe de pădure

Preparate Tradiționale Românești Calde

Sarmale cu carne de porc și orez
Sarmale în foi de viță umplute cu curcan și rață afumată
Cârnați tradiționali românești
Pastramă de miel aromată
Gulaș ardelenesc de porc cu boia afumată,
Sturion la grătar cu emulsie de saramură

Selecție Rafinată de Fripturi

Tomahawk USDA Prime
Carre de miel în crustă de ierburi și muștar
Pluma Ibérico
Piept întreg de rață rumenit
Antricot de vită argentiniană
Medalioane din mușchi de vită
Flat Iron USDA Prime
Pulpă de miel în crustă de fistic

Stație de Fructe de Mare Calde

Creveți Tiger la grătar cu salsa de mango
Steak de ton în crustă de susan
Scoici Saint-Jacques la grătar cu unt și lime
Caracatiță la jar cu ulei de boia afumată

Garnituri

Piure de țelină coaptă cu ulei de trufe
Cartofi gratinați cu Gruyère
Păstârnac glazurat cu sirop de arțar, coajă de portocală și nuci pecan prăjite
Vinete coapte cu roșii confiate și fulgi de Parmezan

Specialități Asiatice și Orientale

Pui cu ghimbir, sos de soia și bok choy
Creveți Tiger cu sos de usturoi și chili
Tofu crocant cu glazură Teriyaki
Colțunași cu legume și sos de soia cu ghimbir

Deserturi

Buturugă cu mango și fructul pasiunii
Budincă cu prune și crème anglaise condimentată
Jeleu de merișoare, cremă de fructul pasiunii și compot de citrice
Mousse Sabayon cu ciocolată, brownie și compot de caise
Tort cu trufe de ciocolată și nuci Macadamia
Selecție de Tarte și Plăcinte

Stație Live

Kaiserschmarrn tradițional austriac, sos de prune și vin roșu, piure de mere cu vin alb și scorțișoară, sos de vanilie

Evenimentul

25 decembrie

Brunch: **12:30–16:00**
Cină: **18:30–22:00**

JW Steakhouse
Asigurăm program de divertisment pentru copii.

Pachetul

680 RON / persoană include băuturi răcoritoare, vin și prosecco
780 RON / persoană include băuturi răcoritoare, vin, prosecco și șampanie Taittinger

Plata în avans este obligatorie.

Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 6 ani,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.
Reducerea pentru copii nu se cumulează cu alte oferte.
Se aplică beneficiile Club Connoisseur.*

Nu ești încă membru? Înscrie-te la Club.Connoisseur@marriott.com și beneficiază de până la 25% reducere, conform termenilor și condițiilor programului.

Petrecerea de Sfântul Nicolae

Sărbătorile sunt și mai frumoase atunci când sunt văzute prin ochii celor mici.

De Sfântul Nicolae, îi invităm într-o lume plină de culoare, veselie și surprize, unde jocurile, muzica și activitățile distractive creează o atmosferă plină de energie și voie bună, transformând fiecare moment într-o adevărată celebrare a copilăriei și a magiei sezonului.

Sosirea mult așteptată a lui Moș Nicolae va aduce zâmbete, cadouri și bucurie, iar un meniu festiv și delicii dulci, pregătite special pentru această ocazie, vor completa magia.



6 DECEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT VESEL!

champions@marriott.com
021 403 19 17

Selecții din Meniu

Gustări

Mini brioșă cu somon afumat, cremă de brânză și mărar

Croissant cu șuncă, Brie și chutney de smochine

Salată grecească

Salată de năut și avocado, pita și dressing cu ulei de măsline

Delicii Calde

Mini burgeri de vită cu maioneză de trufe și ceapă crocantă

Somon glazurat cu miere, susan și soia

Quesadilla mexicană cu pui și guacamole

Foietaj cu spanac și feta, sos de iaurt cu ierburi aromatice

Bunătăți Dulci

Turtă dulce
Cheesecake „Happy Face" cu gutui
Tort cu smochine și portocale
Budincă Sfântul Nicolae



Evenimentul

6 decembrie

18:00

Champions Sports Bar & Restaurant

Pachetul

250 RON / copil

Include meniu complet, băuturi și activități distractive pentru cei mici.

Pentru adulți este disponibil meniul à la carte.

Nu ești încă membru? Înscrie-te la Club.Connoisseur@marriott.com și beneficiază de până la 25% reducere, conform termenilor și condițiilor programului.

Atelier de Turtă Dulce



Micii creatori sunt invitați să dea frâu liber imaginației și să construiască propriile căsuțe din turtă dulce, într-un atelier plin de culoare, arome dulci și voie bună. Fiecare copil va pleca acasă cu propria creație – o amintire veselă și delicioasă a unui moment de sărbătoare petrecut împreună.

20 DECEMBRIE

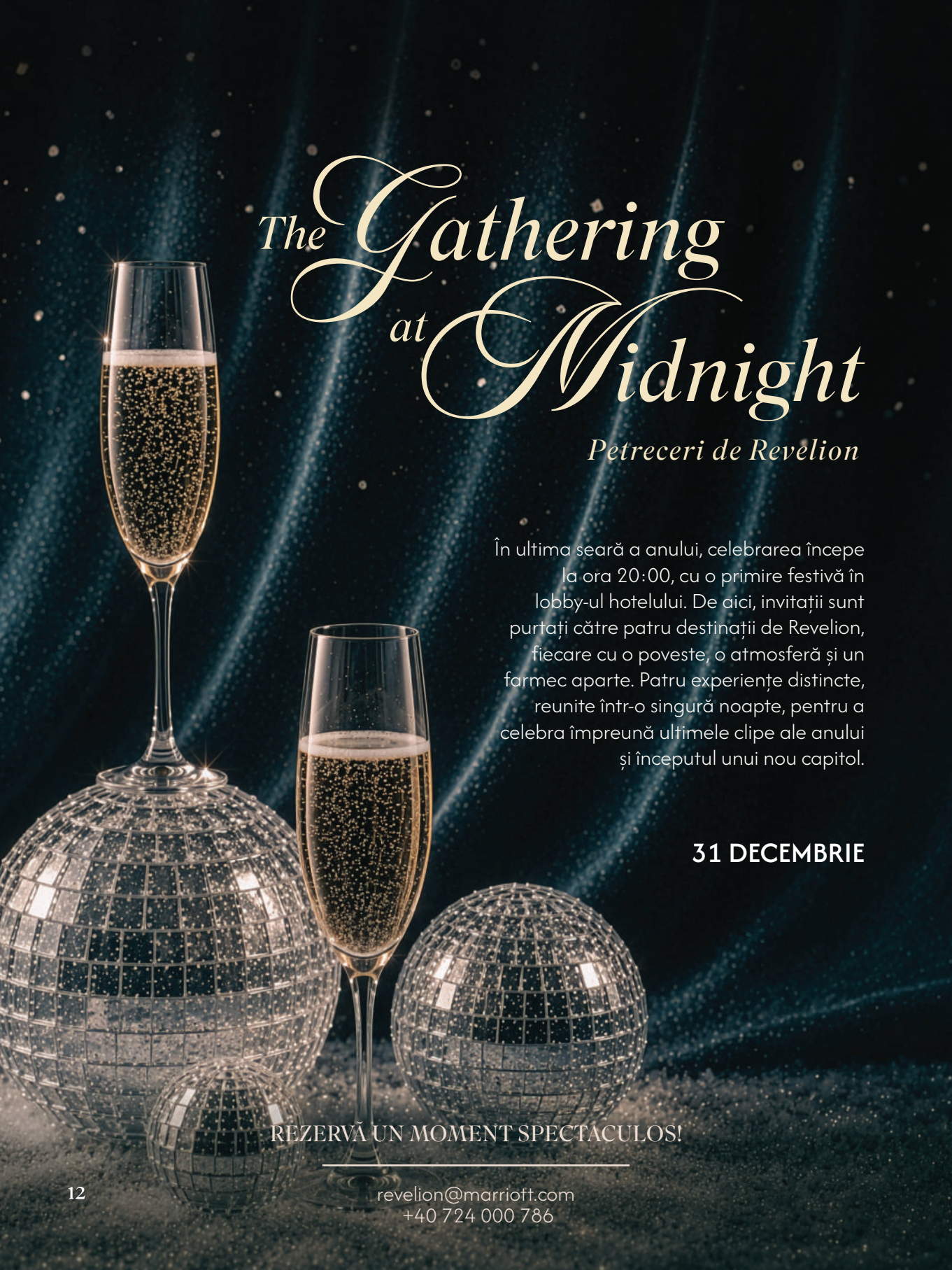
REZERVĂ UN MOMENT DULCE!

cucina@marriott.com
021 403 19 02



Evenimentul	Pachetul
20 decembrie	**200 RON / copil**
13:00–16:00	Include un set complet pentru construirea căsuței din turtă dulce și o băutură caldă de ciocolată.
Cucina – The Italian Kitchen	





The Gathering at Midnight

Petreceri de Revelion

În ultima seară a anului, celebrarea începe la ora 20:00, cu o primire festivă în lobby-ul hotelului. De aici, invitații sunt purtați către patru destinații de Revelion, fiecare cu o poveste, o atmosferă și un farmec aparte. Patru experiențe distincte, reunite într-o singură noapte, pentru a celebra împreună ultimele clipe ale anului și începutul unui nou capitol.

31 DECEMBRIE

REZERVĂ UN MOMENT SPECTACULOS!

revelion@marriott.com
+40 724 000 786

Pe măsură ce miezul nopții se apropie, cele patru petreceri se reunesc pentru cel mai așteptat moment al serii. Invitații întâmpină împreună ultimele clipe ale anului, într-o atmosferă elegantă, plină de emoție și anticiparea unui nou început.

Numărătoarea inversă și spectacolul de artificii luminează începutul lui 2027, transformând miezul nopții într-un moment cu adevărat spectaculos. Apoi, celebrarea continuă cu muzică, dans și momente memorabile, într-o atmosferă vibrantă și sofisticată, până târziu în noapte.

Alege una dintre cele patru destinații de petrecere:

The Winter Gala	*The Crystal Soirée*	*The Gilded Night*	*La Notte Fiorita*
Grand Ballroom	Constanța Ballroom	JW Steakhouse	Cucina – The Italian Kitchen

Pachetul Răsfățul Primei Dimineți

1.890 RON / persoană (TVA inclus)
Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 1 an,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 1 și 6 ani și
30% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele achiziționate până la 30 noiembrie 2026.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur:
20% reducere pentru maximum 4 bilete / membru.
Reducerea nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

Achiziționează biletele pentru petrecerea de Revelion și bucură-te de tarife speciale la camerele hotelului:

790 RON / noapte – cameră Deluxe

970 RON / noapte – cameră Deluxe cu mic dejun inclus pentru două persoane

Taxele sunt incluse.

Pachetul de Băuturi

Whisky Chivas 12 YO
Vodka Absolut
Gin Beefeater
Bacardi Carta Blanca
Campari

Martini Rosso & Bianco
Baileys Irish Cream
Caii de la Letea Sauvignon Blanc, Dealurile Dobrogei

Caii de la Letea Fetească Neagră, Dealurile Dobrogei
Prosecco Brut / Rosé DOC Casa di Sant'Orsola
Bere Heineken

Băuturi răcoritoare
Suc Granini – portocale, grapefruit și mere
Apă plată și minerală
Selecție de cafea și ceai

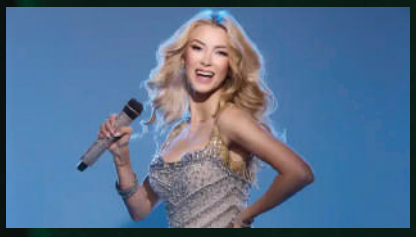
Pachetul include bufetul excepțional, open bar și momente de entertainment.



The Happening



Horia Brenciu & HB Orchestra



Andreea Bălan



Juno Dance



Romanița & Band



Eduard & Band



Night Shift

Grand Ballroom

The Winter Gala

Eleganța iernii, energia celebrării și magia unei nopți de neuitat.

O seară spectaculoasă, în care rafinamentul întâlnește ritmul, iar fiecare detaliu contribuie la atmosfera unei celebrări grandioase. Muzica, dansul și momentele pline de strălucire creează cadrul perfect pentru a celebra împreună trecerea dintre ani și promisiunea unui nou început.



REZERVĂ UN MOMENT SUBLIM!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

Selecții din Meniu

Aperitive

Hamachi marinat, yuzu, castravete, shiso
Mușchi de vită la cuptor, usturoi negru, ou de prepeliță
Anghilă afumată, măr verde, crème fraîche cu hrean
Salată de King Crab, avocado, mango, dressing cu lime
Tataki de ton, susan, ponzu, ridiche murată
Ceviche de biban de mare, leche de tigre, cartof dulce, porumb

Vegetarian

Conopidă coaptă, tahini, rodie, muguri de pin
Salată de sparanghel și ciuperci, vinegretă cu trufe

Stație de Terine

Terrină de rață, chutney de smochine, alune de pădure prăjite
Terrină de păstrăv afumat și cod, crème fraîche cu ierburi aromatice

Mezzeh

Hummus de sfeclă roșie
Muhammara cu ardei copți și roșii uscate
Cremă de brânză de capră, miere și nuci

Selecție de Brânzeturi

Taleggio, Camembert, Roquefort,
Parmigiano Grana Padano și Horezu
Acompaniate de miere, nuci prăjite,
fructe uscate și chutney de ardei iute

Selecție de Delicatese Speciale

Friptură de vită Wagyu, friptură de vită US Black Angus,
șuncă San Daniele
All-Time Favorite: Ficat de rață prăjit la tigaie, trufe negre,
brioșă din croissant, chutney de fructe de pădure

Stație de Preparate din Pește și Fructe de Mare

Scoici Saint-Jacques, Serrano crocant
Caracatiță la grătar, ulei aromat cu citrice
Tataki de ton, avocado, ghimbir murat
Calcan la cuptor, salsa de mango și jalapeño
Calamar la grătar, finger lime

Garnituri

Arancini cu trufe, Parmezan
Vinete afumate, rodie, sos tahini
Morcovi confiați, glazură de portocale, cremă de brânză de capră

Stație de Fripturi

Mușchi întreg de vită în crustă de ierburi,
jus de Madeira, ciuperci de pădure
Cotlet de vițel în crustă de ierburi, ciuperci porcini
Antricot de vită argentiniană la cărbuni,
sare de mare afumată, unt cu trufe
Porc Mangalița, mere coapte

Arome Asiatice

Cod negru glazurat cu miso, unt de yuzu, verdețuri cu susan
Tofu crocant Sichuan, ulei picant de arahide, ceapă verde
Orez biryani cu șofran și trufe, orez basmati aromat, șalotă crocantă

Preparate Tradiționale

Sarmale cu carne de vită și porc
Cartofi țărănești cu pancetta, ceapă verde și cârnați de Pleșcoi

Deserturi

Ruladă Alto cu brânză de capră și jeleu de sfeclă roșie
Akira cu ceai verde matcha, yuzu și calamansi
Ciocolată și boabe de tonka cu crémeux de alune de pădure și caviar de căpșuni
Prăjitură cu lime
Tort cu zmeură și miere
Tiramisu dulce
Tort de ciocolată Manjari
Choux craquelin cu ciocolată
Tartă cu miere și nuci
Budincă de panettone

Stație Live de Înghețată Teppanyaki

Înghețata teppanyaki este preparată în casă, în fața oaspeților, pe o placă rece și servită cu toppinguri tradiționale, oferind o experiență de desert unică și interactivă, cu arome proaspete și personalizabile.

Stație de Fructe

Mango, pepene roșu, papaya, ananas, pepene galben, grapefruit, prune, physalis, rambutan, piersici, pere, kiwi, struguri, banana

Evenimentul


Romanița & Band


Iuno Dance


Horia Brenciu & HB Orchestra


Andreea Bălan


Eduard & Band

Pachetul

Preț: 1.890 RON / persoană (TVA inclus)

Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 1 an,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 1 și 6 ani și
30% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele achiziționate până la 30 noiembrie 2026.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur: 20% reducere pentru maximum 4 bilete / membru. Reducerea nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

Pachetul include bufetul exceptional,
open bar și momente de entertainment.

Nu ești încă membru? Înscrie-te la Club.Connoisseur@marriott.com și beneficiază de până la 20% reducere, conform termenilor și condițiilor programului.

Constanța Ballroom

The Crystal Soirée



Reflexii de lumină, eleganță și farmecul unei nopți aparte.

O seară învăluită în strălucire cristalină, unde fiecare detaliu contribuie la o atmosferă sofisticată și fermecătoare. Muzica, eleganța și energia celebrării se împletesc pentru a crea un cadru spectaculos, în care ultimele clipe ale anului sunt trăite împreună, în așteptarea promisiunii unui nou început.

REZERVĂ UN MOMENT STRĂLUCITOR!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

Selecții din Meniu

Bufet Rece

Tataki de ton Yellowfin în crustă de susan, perle de yuzu
Sparanghel la grătar, burrata, caviar balsamic
Gravlax de somon Ora King, crème fraîche cu mărar
Tataki de vită Wagyu, ponzu cu trufe
Creveți King, salsa de mango, coriandru și lime
Terrină de foie gras, chutney de caise, crutoane de brioșă
Salată tradițională de boeuf cu legume, murături și maioneză

JW Marriott Signature Seafood Boat

Homar, King Crab, creveți, midii albastre, caracatiță și stridii
Selecție de pește afumat și marinat

Stație Live de Sushi și Sashimi

Sashimi | Sake (somon), Maguro (ton), Tako (caracatiță)
Nigiri | Ebi (creveți gătiți), calamar, Unagi (anghilă)
Maki | Somon afumat, crab, creveți, California Roll, Rainbow Maki, Tempura Maki, rulou picant cu ton
Condimente și Sosuri | Wasabi, ghimbir murat, murături japoneze, sos de soia

Bufet Cald

Coaste de vită Wagyu gătite lent, sos de vin roșu, șalote coapte
Cod negru glazurat cu miso, bok choy, ghimbir murat, esență de dashi
Porc Mangalița gătit lent cu varză și jus de ceapă caramelizată
Gratin de cartofi, brânză Comté, cimbru
Sparanghel copt, fulgi de Parmezan, ulei de măsline
Ciuperci oyster rumenite, feta, coajă de lămâie

Stație de Fripturi

Cotlete de miel în crustă de ierburi, jus de usturoi,
roșii cherry confiate
Piept de rață copt, napi caramelizați
Tomahawk de vită, jus de usturoi negru
Skirt de vită Wagyu, reducție de vin roșu

Acompaniamente

Porumb la grătar, roșii la grătar, cartofi dulci copți

Deserturi

Tacos Valrhona cu coulis tropical și sponge cake
Rocher cu ganache Gianduja și alune de pădure
Trifle deconstruit cu Valrhona Raspberry Inspiration
și caviar de mango
Baba au rhum tiramisu
Napoleon cu cocos
Panna cotta cu rom și vanilie, servită cu grapefruit
Dulcey de Blonde
Pădurea Neagră deconstruită
Selecție de tarte și plăcinte
Selecție de ecleruri asortate în stil JW
Budincă irlandeză cu prune și sos de brandy

Stație Live

Atelier JW de Cheesecake
Atunci când creativitatea întâlnește cele mai fine brânzeturi
ale lumii: brânză de capră, Brie, Emmental și multe altele.

Evenimentul


Eduard & Band


Horia Brenciu & HB Orchestra


Andreea Bălan


Night Shift


Romanița & Band

Pachetul

Preț: 1.890 RON / persoană (TVA inclus)

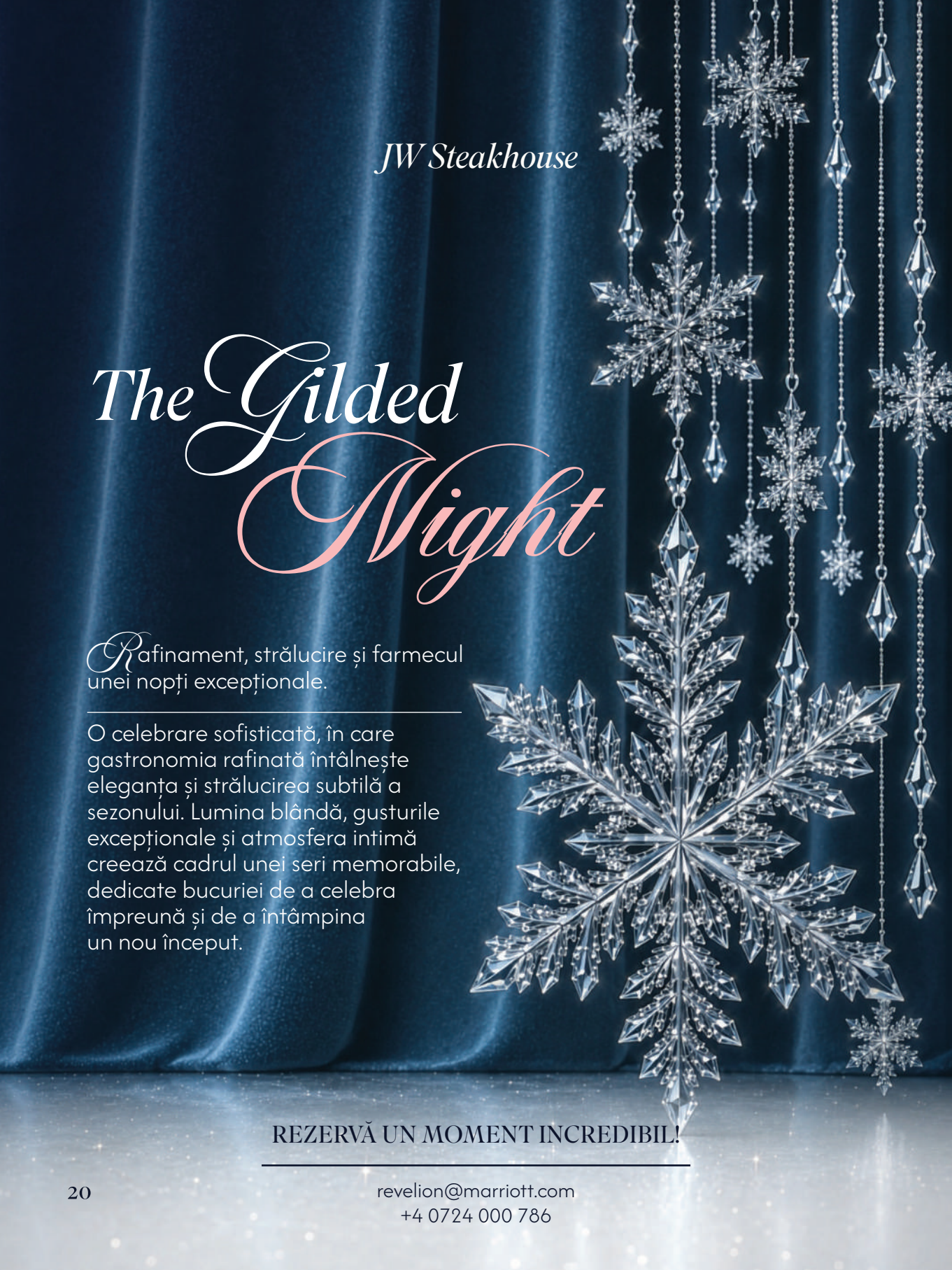
Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 1 an,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 1 și 6 ani și
30% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele achiziționate
până la 30 noiembrie 2026.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur: 20% reducere pentru maximum 4 bilete / membru. Reducerea nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

Pachetul include bufetul exceptional,
open bar și momente de entertainment.

Nu ești încă membru? Aplică la Club.Connoisseur@marriott.com și primești până la 20% discount, conform termenilor și condițiilor programului.



JW Steakhouse

The Gilded Night

Rafinament, strălucire și farmecul unei nopți excepționale.

O celebrare sofisticată, în care gastronomia rafinată întâlnește eleganța și strălucirea subtilă a sezonului. Lumina blândă, gusturile excepționale și atmosfera intimă creează cadrul unei seri memorabile, dedicate bucuriei de a celebra împreună și de a întâmpina un nou început.

REZERVĂ UN MOMENT INCREDIBIL!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

Selecții din Meniu

Bufet Rece

Carpaccio de vită Wagyu, crab, caviar de yuzu
Tartar de ton, caviar Oscietra, maioneză cu wasabi
Salată de creveți, vinegretă de mango și chili, coriandru
Terrină de ficat de rață cu trufe negre din Bucovina
Somon marinat în casă cu rom și sirop de arțar
Salată Cobb JW cu crab și pancetta crocantă
Macarons cu mousse de ficat de rață

Miniaturi Individuale de Lux

Blini cu caviar Sevruga și smântână
Macarons cu foie gras

Bufet Cald

Frigărui de vită Wagyu, aioli cu trufe negre
Skirt steak de vită Wagyu australiană, sos de vin Madeira

Stația Emblematică JW Steakhouse Ribeye Around the World :

Selecție exclusivă de antricot de vită, gătit la perfecțiune:
Argentina | SUA | Australia | România | Uruguay

Stație de Fripturi

JW Tomahawk din carne de vită US Black Angus
Sturion la cuptor
Vrabioară US Black Angus la grătar, unt aromatizat
Coaste de vită gătite lent, demi-glace de vin roșu, șalote crocante
Creveți Black Tiger gătiți la wok, unt picant cu usturoi, lime
Cotlet de cerb rumenit, reducție de ienupăr, ciuperci de pădure
Mușchiuleț de porc Mangalița, usturoi negru și hribi
Homar la grătar
All-Time Favorite: Ficat de rață prăjit la tigaie, trufe negre, brioșă din croissant, chutney de fructe de pădure

Garnituri

Conopidă rumenită cu usturoi negru, cremă de migdale și rodie
Vinete afumate cu tahini și sumac
Cartofi dulci copți, miere cu chipotle și șalote crocante
Sparanghel la grătar, crumble de Stilton și nuci caju
Porumb dulce la grătar, aioli cu chipotle

Deserturi

Verrine cu ciocolată și fructul pasiunii, caviar de zmeură
Bostock cu gel fluid de mandarine
Banane Foster cu nuci pecan caramelizate
Inspirație cu zmeură
Mille-feuille clasic, cu fructe și ciocolată
Cremă de lapte cu șofran
Charlotte cu mango și fructul pasiunii
Insulă plutitoare cu căpșuni
Pavlova cu yuzu
Selecție de tarte și plăcinte

Evenimentul


Night Shift


Romanița & Band


Eduard & Band


Iuno Dance


Night Shift

Pachetul

Preț: 1.890 RON / persoană (TVA inclus)

Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 1 an,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 1 și 6 ani și
30% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele achiziționate până la 30 noiembrie 2026.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur: 20% reducere pentru maximum 4 bilete / membru. Reducerea nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

Pachetul include bufetul excepțional,
open bar și momente de entertainment.

Nu ești încă membru? Aplică la Club.Connoisseur@marriott.com și primești până la 20% discount, conform termenilor și condițiilor programului.

Cucina - The Italian Kitchen

La Notte Fiorita

Farmec italian, arome rafinate și bucuria unei nopți care prinde viață.

O celebrare vibrantă, inspirată de spiritul autentic al Italiei, unde gastronomia, muzica și eleganța se întâlnesc într-o atmosferă plină de farmec. Gusturile rafinate și energia serii creează cadrul perfect pentru momente împărtășite, în timp ce ultimele clipe ale anului lasă loc promisiunii unui nou început.



REZERVĂ UN MOMENT FERMECĂTOR!

revelion@marriott.com
+4 0724 000 786

Selecții din Meniu

Selecție de Salate și Aperitive

Prosciutto di Parma, burrata cremoasă,
perle de oțet balsamic maturat
Baccalà mantecato cu icre de păstrăv somonat
Carpaccio de vită alla Chef Francesco,
fulgi de Parmigiano și ierburi aromatice
Caracatiță la cuptor, cremă de fasole Cannellini
Salată de anghinare, Bottarga rasă și piper roz
Vol-au-vent crocant, umplut cu salată de crab
Gravlax marinat cu Limoncello, servit pe crostini
de pâine neagră cu ulei de fenicul

Bar de Crudo în Stil Italian

Ton proaspăt, servit într-un stil rafinat,
cu condimente atent alese pentru a
evidenția textura sa delicată și gustul curat
Bar de stridii cu selecție premium, servite pe
gheață și acompaniate de dressinguri rafinate
Blini cu caviar negru de Dunăre

Bufet Cald

Anșoa prăjite, servite cu salsa fină de usturoi
File de vițel delicat infuzat cu aromă
de trufe negre
Purceluș de lapte gătit lent,
aromatizat cu ierburi mediteraneene
Caracatiță fragedă gătită lent în stil napoletan,
într-un sos de roșii, capere și măsline
Arancini aurii cu crab, interior cremos,
salsa rosa dulce

Garnituri

Ciuperci oyster marinate cu usturoi și mentă
Cartofi rumeniți la cuptor, Lardo toscan, rozmarin
Anghinare prăjită crocantă în tempura cu șampanie
Parmigiana de vinete
Flori de dovlecel crocante, cu cremă de ricotta și anșoa
din Marea Cantabrică
Caponata siciliană cu legume proaspete asortate
Piure de cartofi aromat cu trufe

Stație de Paste

Risotto cu fructe de mare, velouté de spanac și esență de citrice
Tortelloni cu hribi, cremă de Parmigiano și trufe albe proaspete
Ravioli umpluți cu burrata, coulis de roșii cherry
Tortelloni cu scampi, bisque de crustacee,
creveți și caviar Osetra

Stație de Fructe de Mare

Ton, calamar, pește-spadă, caracatiță crocantă, doradă

Pizza

Pizza cu trufe negre, cremă de Parmigiano și ulei de trufe
Pizza cu creveți, cremă de mascarpone și caviar

Deserturi

Selecție de cannoli italienești
Panettone cu cremă de mascarpone
Flan Bonet cu ciocolată și Amaretto
Tort Gianduja
Crostata cu smochine și afine
Semifreddo cu migdale și mere caramelizate
Tiramisu de casă
Tiramisu dulce
Panna cotta cu rubarbă

Evenimentul


Iuno Dance


Eduard & Band


Night Shift


Romanița & Band


Iuno Dance

Pachetul

Preț: 1.890 RON / persoană (TVA inclus)

Gratuit pentru copiii cu vârsta de până la 1 an,
50% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 1 și 6 ani și
30% reducere pentru copiii cu vârste cuprinse între 6 și 12 ani.

10% reducere Early Bird pentru biletele achiziționate
până la 30 noiembrie 2026.

Se aplică beneficiile Club Connoisseur: 20% reducere pentru maximum
4 bilete / membru. Reducerea nu se cumulează cu ofertele de mai sus.

Pachetul include bufetul excepțional,
open bar și momente de entertainment.

Nu ești încă membru? Aplică la Club.Connoisseur@marriott.com și primești până la 20% discount,
conform termenilor și condițiilor programului.

CLUB CONNOISSEUR



THE EXCLUSIVE DINING PROGRAM

MORE BENEFITS. MORE FUN.

Unlock year-round savings and unique privileges with your Club Connoisseur Membership.

JOIN NOW

+ 4 0724 000 640

club.connoisseur@marriott.com





JW MARRIOTT BUCHAREST GRAND HOTEL
90 Calea 13 Septembrie, București
www.jwmarriottbucharest.com | +40 21 403 1000