

—
O NUNTĂ
MAGICĂ

ÎN INIMA
ORAȘULUI
—



—
BUN VENIT

Say
I Do!

ÎN POVESTEA
NUNȚII VOASTRE
—

CREEAZĂ-ȚI

ATLAS BALLROOM

Sărbătorește-ți ziua specială în eleganța rafinată a Salonului Atlas. Cu o capacitate de până la 250 de invitați în aranjament festiv, acest spațiu cu design neutru se potrivește oricărei tematici de nuntă, oferind rafinament și grație. Ferestrele din podea până în tavan inundă sala cu lumină naturală.

Un echilibru desăvârșit între flexibilitate, eleganță și servicii impecabile, într-un cadru recent reînnoit pentru a da viață viziunii tale.

TERASA ÎN AER LIBER

Pășește într-o oază de liniște chiar în inima orașului. Perfect complementară rafinatului Salon Atlas, terasa în aer liber oferă priveliști încântătoare către grădina și piscina exterioară – un cadru ideal pentru clipe de respiro, fotografii memorabile și ceremonii de neuitat sub cerul liber.

Schimbă jurămintele sau găzduiește o recepție elegantă în aer liber, într-o atmosferă plină de rafinament.

ZIUA DE NEUITAT



CREEAZĂ-ȚI

MENIURI DE NUNTĂ RAFINATE

Încântă-ți invitații cu o experiență culinară creată pe gustul tău. Pachetele noastre de nuntă includ preparate elegante din bucătăria românească și internațională, realizate din ingrediente premium. Poți alege din meniurile atent concepute sau îți poți crea propriul meniu, pentru o celebrare care să reflecte stilul și personalitatea voastră unică.

Experiență culinară desăvârșită pentru o zi unică în viață.

FIECARE DETALIU, CREAT PENTRU POVESTEA VOASTRĂ

Nunta voastră trebuie să fie inconfundabilă. De la meniuri personalizate la decorațiuni rafinate și aranjamente florale unice, fiecare element este atent ales pentru a reflecta povestea voastră. Echipa noastră de profesioniști vă ghidează cu grijă în fiecare detaliu – inclusiv în alegerea tortului de nuntă la care visați.

O celebrare la fel de frumoasă pe cât este de memorabilă.

ZIUA DE NEUITAT



— CREEAZĂ-ȚI

UN ÎNCEPUT DE POVESTE ÎNAINTE DE „DA”

Înainte ca muzica să înceapă și jurămintele să fie rostite, pornește călătoria nunții tale cu un moment dedicat ție și celor dragi. Camerele noastre spațioase și amenajate cu rafinament oferă cadrul pentru o întâlnire plină de bucurie înainte de nuntă – fie că este o seară veselă de toasturi și râsete, fie o noapte intimă de povești împărtășite și emoții calde.

Preludiul perfect pentru povestea voastră de fericire.

O NOAPTE DE NEUITAT

După ultimul toast și ultimul dans, retrageți-vă într-un spațiu dedicat doar vouă. Ca parte a celebrării nunții, vă oferim o noapte de cazare unde confortul, eleganța și intimitatea se împletesc în stil autentic de 5 stele.

Primul capitol dintr-o poveste de iubire fără sfârșit.

ZIUA DE NEUITAT —





DECORUL

ALB ETERN



O nuntă atemporală, unde florile albe se împletesc cu delicatețea simplității, dând naștere unei atmosfere de eleganță senină. Pășește într-o lume unde fiecare detaliu șoptește cu grație!

Când simplitatea capătă strălucirea eternității.



A top-down view of a bouquet of red flowers and chilies. The bouquet includes several large red roses, bright red anthurums with yellow stamens, and long, curved red chilies. The arrangement is set on a white tablecloth, with silverware and glassware visible in the background.

—
DECORUL

ROȘU
SEDUCĂTOR
—



Florile bogate în nuanțe aprinse și texturile luxoase creează o atmosferă dramatică, pregătind scena pentru o celebrare plină de intensitate. Se dezvăluie o lume scăldată în cele mai profunde tonuri ale iubirii.

Dorință și romantism.





—
DECORUL

VIS PASTEL
—



Flori diafane în tonuri delicate, texturi aerate și straturi fine de nuanțe pastelate creează cadrul pentru o celebrare învăluită în căldură și eleganță discretă. O lume pictată în pasteluri delicate și lumini blânde prinde viață.

Eleganță delicată în tonuri pastel.



SAVOAREA

O EXPERIENȚĂ CULINARĂ RAFINATĂ, CREATĂ SPECIAL PENTRU ZIUA NUNȚII

De la delicii inspirate din tradiție la creații gourmet rafinate, fiecare propunere de meniu reflectă eleganță, măiestrie și răsfăț.

Fiecare preparat va fi un moment de bucurie, o expresie a rafinamentului și o oglindă a zilei voastre.

Alegeți meniul care vă completează cel mai bine sărbătoarea și savurați o experiență culinară de neuitat.

MENIU CLASIC

MENIU ROMANTIC

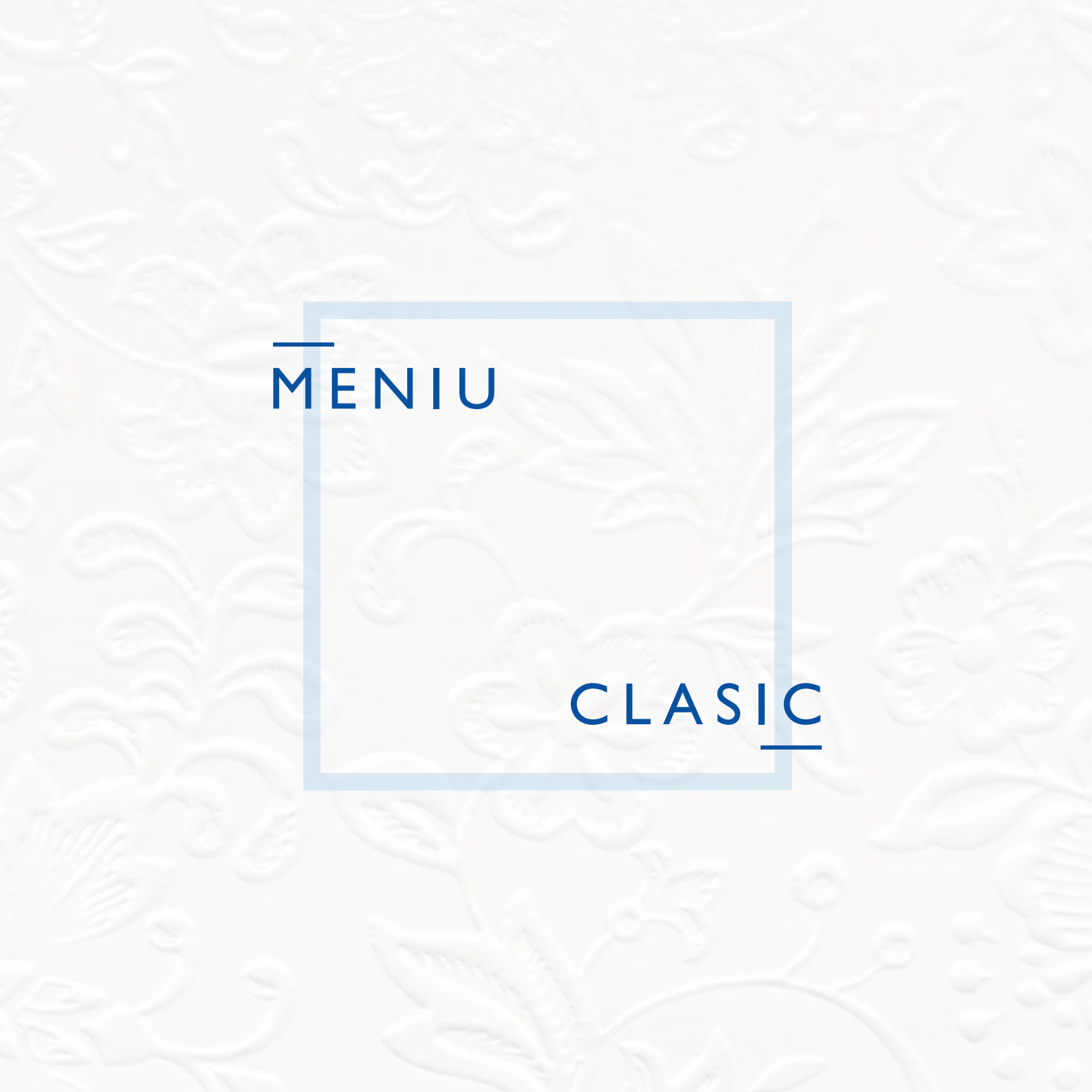
MENIU REGAL

EXPERIENȚE CULINARE PERSONALIZATE

STAȚII DE GĂTIT LIVE

DE NEUITAT



The background of the entire image is a light beige or cream color, featuring a subtle, embossed floral pattern. The pattern consists of repeating motifs of stylized flowers, leaves, and scrolling vines, creating a textured, three-dimensional effect.

MENIU

CLASIC

MENIU

APERITIVE

Brânză brie, castravete & gem de prune cu nuci, preparat în casă

Ruladă de clătită cu somon afumat, cremă de brânză cu lemongrass & ghimbir și salată de alge wakame

Rulou de prosciutto di Parma & sparanghel proaspăt

Tartaletă cu mousse de foie gras, jeleu de vin dulce & dulceață de ceapă

Galantină de pui umplută cu caise uscate & castraveți murați, servită cu muștar boabe

Quenelle de tartar de vită în stil franțuzesc, pe toast cu ou de prepeliță

Maki japonez cu legume asortate & maioneză sriracha

Maki japonez „Dynamite” cu creveți & pipetă cu sos de soia

PEȘTE: SOMON & PORUMB

Somon la grătar, succotash de porumb & sparanghel, sos cremos de porumb & ulei cu lămâie confiată și vlăstari de mazăre

FEL INTERMEDIAR: SARMALE

Carne de vită și porc, varză acră, orez, mămăligă cremoasă, bacon de rață & smântână

FEL PRINCIPAL: MUȘCHIELEȚ DE MIEL

Mușchiuleț de miel rumenit, piure de mazăre cu mentă, panipuri, salsa de anșoa & capere

TORT DE NUNTĂ*

PACHET DE BĂUTURI NEALCOOLICE:

Apă plată & minerală, băuturi răcoritoare (Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite), apă tonică, sucuri Granini, pachet cafea premium și selecție de ceaiuri fine

CLASIC

64 euro

*tortul de nuntă este elegant decorat într-un stil clasic, atemporal. Prețul nu include TVA.



MENIU

ROMANTIC

MENIU

APERITIVE

Involtini de bresaola, stafide & gorgonzola

Ruladă de somon afumat cu brânză asiatică, alge nori & icre de somon

Tartă cu castravete, mousse de brânză feta, salată tartar în stil grecesc

Tartă cu pară fiartă în vin dulce, bacon de rață afumat & dulceață de curmale afumate

Ruladă de porc în bacon cu umplutură din muguri de pin, parmezan și ierburi aromatice, topping de pesto

Roast beef în stil „vitello tonnato” & capere

Maki japonez „Philadelphia” cu somon & unagi

PEȘTE: COD MISO

Cod la cuptor, piure de păstârnac, salată coleslaw cu ghimbir murat, sos miso de pește & sos beurre blanc

FEL INTERMEDIAR: ORZO CU CREVEȚI

Orzo gătit în bisque, coajă de portocală, parmezan, mascarpone, roșii ucate la soare, tartar de zucchini & broccoli și creveți Tiger

FEL PRINCIPAL: MIX GRILL

Piept de pui la grătar, cotlete de miel, mușchi de vită, gratin de cartofi, legume la grătar & sos de vită

TORT DE NUNTĂ*

PACHET DE BĂUTURI NEALCOOLICE:

Apă plată & minerală, băuturi răcoritoare (Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite), apă tonică, sucuri Granini, pachet cafea premium și selecție de ceaiuri fine

ROMANTIC

72 euro

*tortul de nuntă este elegant decorat într-un stil clasic, atemporal. Prețul nu include TVA.



MENIU

REGAL

MENIU

APERITIVE

“Angels on horseback”: scoici Saint Jacques învelite în bacon, cu salsa de lime

Hering marinat pe pâine cu maia cu salată de cartofi & muștar boabe

Mini clătite cu arpagic, cremă de brânză cu creveți & icre de somon

Choux cu parmezan & dulceață de roșii cu vanilie

Mini medalioane de foie gras rumenite, cu chutney de goji

Trufe de brânză de capră cu fistic & arpagic

Ton tataki cu susan, tartar de legume asiatice & ananas, mousse de avocado

Maki japonez cu vită & sos hoisin

PEȘTE: TON WAKAME

Ton rumenit, glazurat cu sos unagi, salată wakame, piure de risotto cu șofran & sos de tobiko cu unt și lămâie

FEL INTERMEDIAR: RAȚĂ ÎN CRUSTĂ DE SEMINȚE

Piept de rață în crustă de semințe, piure de morcovi cu ghimbir, sos de mazăre verde & sos de cireșe Amarena

FEL PRINCIPAL: TOURNEDOS ROSSINI

Piure de cartofi cu trufe, spanac cu parmezan, medalion de vită, foie gras & sos de trufe

TORT DE NUNTĂ*

PACHET DE BĂUTURI NEALCOOLICE:

Apă plată & minerală, băuturi răcoritoare (Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite), apă tonică, sucuri Granini, pachet cafea premium și selecție de ceaiuri fine

REGAL

115 euro

*tortul de nuntă este elegant decorat într-un stil clasic, atemporal. Prețul nu include TVA.



EXPERIENȚE CULINARE

De la aperitive rafinate la preparate principale elegante și deserturi irezistibile, Chefii noștri vor da viață viziunii voastre, folosind ingrediente proaspete, de cea mai bună calitate și o prezentare impecabilă.

Fie că vă doriți un meniu clasic, o fuziune modernă sau o tematică specială, ne asigurăm că fiecare gust este la fel de special ca ziua voastră.

Haideți să creăm împreună o experiență culinară cu adevărat a voastră!

CANAPÉ-URI DE BUN VENIT

APERITIV

FEL INTERMEDIAR

FEL PRINCIPAL

TORTURI DE NUNTĂ

PACHETE DE BĂUTURI

PERSONALIZATE



CANAPÉ-URI

RULOU FIN DE CLĂTITĂ FRANȚUZEASCĂ

Rulou de clătită cu cremă de trufe, mușchi de vită & mousse de brânză cu mușcăi, servit pe un cruton cu duxelles de ciuperci & garnisit cu ceapă murată & tartar de castravete

CON FOIE GRAS

Con crocant cu ganache de foie gras & dulceață de roșii, garnisit cu vlăstari & ceapă crocantă

CEVICHE DE CREVEȚI

Creveți, lime, ceapă roșie, ardei iute roșu & coriandru în tartă cu guacamole, garnisit cu coadă de crevete & vlăstari

VEGETARIAN

Avocado, maioneză cu wasabi & furikake, sparanghel, maioneză japoneză & ceapă crocantă, legume, maioneză sriracha & ceapă verde

3 euro

DE BUN VENIT



APERITIV

SELECȚIE GOURMET

- Brânză brie, castravete & gem de prune cu nuci, preparat în casă
- Rulou de clătită franțuzească cu somon afumat, cremă de brânză cu lemongrass & ghimbir și salată de alge wakame
- Rulou de prosciutto di Parma & sparanghel proaspăt
- Tartaletă cu mousse de foie gras, jeleu de vin dulce & dulceață de ceapă
- Galantină de pui umplută cu caise uscate & castraveți murați, servită cu muștar boabe
- Quenelle de tartar de vită în stil franțuzesc pe toast cu ou de prepeliță
- Maki japonez cu legume asortate & maioneză sriracha
- Maki japonez „Dynamite” cu creveți & pipetă cu sos de soia

14 euro

ARMONIE CULINARĂ

- Involtini de bresaola cu stafide & gorgonzola
- Ruladă de somon afumat cu brânză asiatică, nori & icre de somon
- Tartă cu castravete, mousse de brânză feta, salată tartar în stil grecesc
- Tartaletă cu pară fiartă în vin dulce, bacon de rață afumat & dulceață de curmale afumate
- Ruladă de porc în bacon cu umplutură din muguri de pin, parmezan și ierburi aromatice, topping de pesto
- Roast beef în stil „vitello tonnato” cu capere
- Maki japonez „Philadelphia” cu somon & sos unagi
- Maki japonez cu ton & pipetă cu sos de soia

16 euro



APERITIV

SELECȚIE PREMIUM

- “Angels on horseback”: scoici Saint Jacques învelite în bacon cu salsa de lime
- Hering marinat pe pâine cu maia cu salată de cartofi & muștar boabe
- Mini clătite cu arpagic, cremă de brânză cu creveți & icre de somon
- Choux cu parmezan & dulceață de roșii cu vanilie
- Mini medalioane de foie gras rumenite, cu chutney de goji
- Trufe de brânză de capră cu fistic & arpagic
- Ton tataki cu susan, tartar de legume asiatice & ananas, mousse de avocado
- Maki japonez cu vită & sos hoisin

19 euro

VEGETARIAN

- Brânză brie, castravete & gem de prune cu nuci, preparat în casă
- Tartaletă cu guacamole & telemea zdrobită
- Tofu afumat prăjit, cu chutney de roșii & vanilie
- Antipasti de legume: rulouri de ardei gras, dovlecel & vinete, ciuperci cu oțet balsamic & anghinare cu ierburi aromatice
- Tartaletă cu hummus & tartar de morcovi cu ghimbir și mărar
- Sparanghel proaspăt la grătar, mousse de feta & castravete
- Falafel & tahini
- Maki japonez cu legume asortate & sos de soia

14 euro



FEL INTERMEDIAR

HUMMUS CU CIUPERCI

Asortiment de ciuperci sotate cu tarhon, mini falafel & hummus cald

8 euro

ORZO CU CREVEȚI

Orzo cu creveți, gătit în bisque de creveți, coajă de portocală, parmezan, mascarpone, unt, tartar de dovlecel & broccoli și creveți

9 euro

CHOWDER DE HALIBUT

Ragu cremos de bacon, cartofi, fructe de mare & legume, cu pește halibut la abur & ulei de pătrunjel

10 euro

RAȚĂ ÎN CRUSTĂ DE SEMINȚE

Piept de rață în crustă de semințe, piure de morcovi cu ghimbir, sos de mazăre verde & sos de Amarena

14 euro



FEL PRINCIPAL

CARNE

Sarmale

Carne de vită și porc,
varză acră, orez,
mămăligă cremoasă,
bacon de rață &
smântână

10 euro

Mușchiuleț de miel

Mușchiuleț de miel
rumenit, piure de mazăre
cu mentă, panipuri, salsa
de anșoa & capere

15 euro

Mix grill

Piept de pui la grătar,
cotlete de miel, mușchi
de vită, gratin de cartofi,
legume la grătar & sos de
vită

24 euro

Tournedos Rossini

Piure de cartofi cu trufe,
spanac cu parmezan,
medalion de vită, foie
gras & sos de trufe

42 euro

PEȘTE

Somon cu porumb

Somon la grătar,
succotash de porumb &
sparanghel, sos cremos
de porumb & ulei cu
lămâie confiată și vârstari
de mazăre

15 euro

Cod miso

Cod la cuptor, piure
de păstârnac, salată
coleslaw cu ghimbir
murat, sos miso de
pește & sos beurre
blanc

17 euro

Ton wakame

Ton rumenit, glazurat
cu sos unagi, salată
wakame, piure de
risotto cu șofran &
sos de tobiko cu unt
și lămâie

24 euro

VEGETARIAN

Hummus cu falafel

Falafel prăjit, morcovi cu
ghimbir, dovlecel, șalote la
grătar, hummus & ulei de
pătrunjel

8 euro

Polenta cu trufe

Prăjitură de mămăligă cu
trufe, parmezan &
mascarpone, fricassée
de ciuperci, sparanghel &
tarhon cu muguri de pin,
spanac cu parmezan & sos
cremos de sparanghel

10 euro

Tofu asiatic

Tofu afumat la grătar, pak
choi, legume sotate &
dressing de susan cu chilli

14 euro



TORTURI

MOUSSE DE CIOCOLATĂ ALBĂ ȘI ZMEURĂ 6 euro

BAVAROIS DE CIOCOLATĂ CU LAPTE 6 euro

TRUFE DE CIOCOLATĂ 7 euro

TRIO DE CIOCOLATĂ 7 euro

TIRAMISU 7 euro

DE NUNTĂ

Tortul de nuntă este decorat elegant, într-un stil clasic și atemporal și este oferit din partea casei pentru orice meniu compus din 4 feluri.
Prețurile nu includ TVA.



Îmbogățiți experiența nunții cu stațiile noastre de gătit live, acolo unde arta culinară întâlnește rafinamentul servirii interactive. Concepute pentru a completa un meniu de minimum trei feluri, aceste stații aduc invitaților delicii proaspete, pregătite pe loc, chiar în fața lor.

De la clătite și înghețată la o selecție rafinată de brânzeturi, candy bar și cele mai fine specialități asiatice, fiecare stație este gândită să impresioneze.

Pentru cei care apreciază savoarea preparatelor consistente, stația Carvery oferă cele mai fine tăieturi de carne, gătite impecabil, o experiență culinară dinamică și delicioasă.

Lăsați-vă invitații să se bucure de fiecare moment cu arome create special pentru ei!



SPECTACOLUL

Stație de clătite

Clătite franțuzești cu unt
Asortiment de nuci, fructe de pădure,
sosuri, toppinguri dulci & decorațiuni
colorate din zahăr

6 euro

Stand mobil cu înghețată

6 sortimente de înghețată cu selecție
de toppinguri
Asortiment de nuci, fructe de pădure,
sosuri, toppinguri dulci & decorațiuni
colorate din zahăr

7 euro

Brânzeturi

Parmezan, cheddar, comté,
Bleu d'Auvergne, brie, brânzeturi
tradiționale românești, assortiment de
struguri, grissini, baghetă proaspăt
coaptă, fagure cu miere & miere,
assortiment de nuci & fructe uscate

9 euro

Candy bar

Macarons, cremă de zahăr ars, eclere,
choux, bezele, tiramisu, Baba au Rhum,
prăjitură Opera, tarte cu fructe, cannoli

10 euro

Zona asiatică

Sashimi – ton, somon, hamachi, unagi
Nigiri – ton, somon, creveți, unagi
Maki – Philadelphia, California,
Dynamite, ton picant
Salată wakame, wasabi, ghimbir
marinat, sos de soia, maioneză
sriracha, sos teriyaki, sos unagi

13 euro

Stație Carvery

Porchetta cu piele crocantă,
umplută cu pesto de busuioc

1.5 euro / 100 g

Cotlete de miel

2.5 euro / 100 g

Mușchi de vită argentinian

3 euro / 100 g

Legume murate & sosuri

AROMELOR



BĂUTURI

Pachetul Clasic

- Crama Oprișor Măiastru Sauvignon Blanc
- Crama Oprișor Măiastru Măiastru Rosé
- Crama Oprișor Măiastru Măiastru Cabernet Sauvignon
- Visconti Della Roccia Prosecco
- Bere: Ursus & Ursus fără alcool / Tuborg
- Jameson Irish Whiskey
- Four Roses Bourbon
- Beefeater London Dry Gin
- Absolut Vodka
- Havana Club Anejo 3YO
- Martini
- Campari
- Baileys Irish Cream
- Cocktailuri: Mojito, Cuba Libre

42 euro

Pachetul Rafinat

- Cramele Recaş Implicit Fetească Neagră
- Cramele Recaş Implicit Sauvignon Blanc
- Cramele Recaş Implicit Rosé
- Jacob's Creek Sparkling White Brut
- Bere: Carlsberg
- Jack Daniel`s
- Jameson Irish Whiskey Black Barrel
- Beefeater 24 Gin
- Ostoya Vodka
- Havana Club Especial
- Martini
- Campari
- Aperol
- Baileys Irish Cream
- Olmeca Blanco Tequila
- Jägermeister
- Cocktailuri: Aperol Spritz, Mojito, Cuba Libre

53 euro

ALCOOLICE

PACHET DE BĂUTURI

- Apă plată & minerală
- Băuturi răcoritoare (Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite)
- Apă tonică
- Sucuri Granini
- Pachet cafea premium și selecție de ceaiuri fine

15 euro

NEALCOOLICE

Pachetele noastre de organizare evenimente pot varia în funcție de data evenimentului, numărul de invitați și cerințele de personalizare.

Pentru soluții adaptate și o ofertă complet personalizată, vă rugăm să luați legătura cu echipa noastră dedicată de organizatori profesioniști de evenimente.

Suntem aici pentru a vă transforma visul în realitate.

O celebrare a eleganței

*La Radisson Blu Hotel, Bucharest o echipă de creativi pasionați s-a reunit pentru a ilustra arta nunților – de la modă și flori la fotografie, film și styling impecabil.
O armonie desăvârșită între talent, frumusețe și inspirație.*

Parteneri

Locație: @radissonblubucharest

Rochii de mireasă: @annes_bridal_weddingsalon

Costume de ginere: @tudortailor

Verighete: @teilor_finejewellery

Fotograf: @belle_art_photography

Videograf: @ksfilm

Flori și logistică: @daria.special

Tehnic: @scs_schinkel

Producție: @av_hive_romania

Planning: @savoireventsacademy

Agenție modele: @ruedesmodeles

Make-up: @pascaanamaria

Hairstyle: @extreme_hair_by_catalin_pasca



Radisson Blu Hotel, București

Calea Victoriei 63 - 81, București, 010065, România

+40 21 311 9000

megroups.bucharest@radissonblu.com

radissonhotels.com/blu