

SO MUCH

JOY AND LAUGHTER
AT BLU THIS FESTIVE SEASON

TO LOOK
FORWARD TO

FEEL THE DIFFERENCE
radissonblu.com/hotel-bucharest





CELEBRATE

YOU BRING THE ENERGY,
WE'LL BRING THE MAGIC

Memorable, stylish and purposeful, Radisson Blu has all the ingredients to make your festive season extra special.

Live music, wine pairings, champagne, decorations and a large diversity of festive menus – we have the perfect festive packages to meet your desires. Our Chefs brought together the flavors of all our restaurants, in tasty and authentic menus.

IN STYLE

FESTIVE BRUNCH MENU HIGHLIGHTS

24TH OF NOVEMBER & 1ST | 8TH | 15TH | 22ND OF DECEMBER 2019

255 LEI/PERSON*

TO START WITH...

The best from the sea

Fructe de mare

Marinated shrimps

Creveți marinați

Green mussels

Midii

Fresh oysters

Stridii

Traditional:

“Boeuf” salad, porc in aspic, toba,
leber

*Salată “Boeuf”, porc in aspic, tobă,
leber*

Oriental mezze

Mezze orientale

International:

Beef tartar

Tartar de vită

Foie gras terrine with brioche

Terină de foie gras

Sushi

Sushi

Nacho station

Stație de nachos

International charcuterie and
cheese selection

Mezeluri și brânzeturi internaționale

Salad bar

Bar de salate

HOT BUFFET

(Romanian & International)

Whole Christmas turkey (carving)

Curcan întreg

Lobster station with butter sauce

Stație de homar

Lobster bisque soup

Supă de homar

Tokitura/polenta

Tochitură cu mămăligă

Pasta station

Stație de paste

Pizza

Pizza

Fresh from the grill dishes

Preparate de pe grătar

DESSERT

Dessert buffet with ice cream
station and crêpes station

Buțet de deserturi, stație de

înghețată și clătite

*Price for adults: 255 Lei/person;

Price for teenagers 12-18 years: 200 Lei/person;

Price for kids 6-12 years: 100 Lei/person;

Kids under 6 years – free of charge;

For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.



NOW IS THE TIME

The festive lights of this winter season will be lit, at Radisson Blu Hotel.

Our festive food selection will dazzle your senses and entice your taste buds. Featuring exciting ingredients and creative twists, our Chefs know for sure the secret of creating perfect events! Just the thing you need to make yourself say "wow" — and mean it.

The festive dinner setup in all our restaurants will come with especially picked **tablecloths, chairs and decorations** that'll set the mood for this special celebration.

Our decorations and the twinkling lights will shine their charm and will make your celebration glow. From festive sounds and music to ambiance, from mesmerizing lighting decorations to gorgeous little details - you will have an unforgettable experience.

TO MAKE A WISH



CHRISTMAS BRUNCH MENU, 25TH DECEMBER 2019

390 lei/PERSON*

ROMANIAN TRADITIONAL

Traditional Romanian pork specialties

Specialități tradiționale românești

Romanian cheese

Brânzeturi românești

SEAFOOD BUFFET

Marinated shrimps

Creveți marinați

Fresh oysters

Stridii proaspete

Hot smoked salmon with

horseradish sauce

Somon afumat cu sos de hrean

FROM ITALY WITH LOVE

Vitello tonnato

Fâșii de vițel cu sos de ton

Vegetable antipasti

Antipasti de legume

THE FINE TOUCH

Beef tartar

Tartar de vită

Foie gras terrine with chutney

Terină de foie gras cu chutney

ALL TIME FAVORITES

Hummus

Tabouleh

Babaghanoush

Asian delights

Sushi

Tempura vegetables

Legume tempura

HOT BUFFET (RO & INT)

Lobster bisque

Supă de homar

Lobster tail

Coadă de homar

Roast beef

Vită la cuptor

Tiger shrimps a la plancha

Creveți pe plită

Tokitura/Sarmale/Polenta

Veal flambé

Vițel flambat

Basmati rice

Orez basmati

BBQ pork spare ribs

Coaste de porc

Turkey

Curcan

DESSERT BUFFET

Selection of festive desserts

Deserturi festive

Chocolate fountain

Fântână de ciocolată

Fruity tempura

Tempura de fructe

*Price for adults: 390 Lei/person;
Price for teenagers: 12-18 years: 300 Lei/person;
Price for kids 6-12 years: 150 Lei/person;
Kids under 6 years – free of charge;
For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

700 LEI/PERSON

Live music

Wine and non alcoholic drinks included

Champagne glass at midnight

Amuse bouche

Yuzu cured salmon | tofu cream

Somon marinat în yuzu | cremă de tofu

Guinea fowl and foie gras terrine
with Black Moss

Red berry champagne jelly |
quince purée | quince sorbet |
foie gras & thyme macaron

*Terină de bibilică și ficat de rață cu
alge de mare*

*Jeleu de fructe roșii de pădure și
șampanie | piure și sorbet de gutui |
macaron cu ficat de rață și cimbru*

Goat cheese and quinoa
wild mushrooms | kaki chutney |
walnuts | roasted apple

Brânză de capră și quinoa

*Ciuperci de pădure | dulceață picantă
de kaki | miez de nucă | mere coapte*

Sorbetto

Aperol Spritz

Duo of Monkfish & tiger prawns
Black Forest ham | green asparagus
| black risotto | saffron sauce

*Duo de creveți tiger și pește pescar |
șparanghel | risotto cu cerneală de
sepie | sos de șofran |
suncă "Pădurea Neagră"*

Local Black Angus beef tenderloin
parsnip purée | kumquats | dark
chocolate sauce

Mușchi de vită Black Angus

crescută local

*Piure de păstârnac | kumquats |
sos de ciocolată neagră*

Truffled taleggio

toasted almonds | sautéed grapes

Taleggio cu trufe

migdale coapte | struguri

Spiced New Year's romance
Chili beetroot red velvet with
mango and passion fruit cheese
cream cake

*Prăjitură Red Velvet cu chili și cremă
de brânză cu mango și fructul
pasiunii*



NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

760 LEI/PERSON

Unlimited drinks package from 20:00 to 2:00

Live music – DJ

Assorted tartar

Tuna, salmon, yellowtail and avocado
with five-spice sauce

*Ton, somon, yellowtail și avocado cu sos
five-spice*

OR

Rock shrimps

Deep fried shrimps with dynamite sauce

Creveți prăjiți cu sos dinamite

Mixed robatayaki

Salmon, chicken, beef

Somon, pui, vită

Nigiri & sashimi selection

Tuna, salmon and yellow tail

Ton, somon și yellowtail

&

Assorted special rolls

Dragon roll

Midnight roll

Lava roll

Duo of Jumbo shrimps & scallops

Duo de creveți Jumbo & scoici Saint Jacques

Jumbo shrimp, scallops, carrot, shimeji mushroom, pumpkin purée
green asparagus with spicy miso sauce and balsamic glaze

*Creveți Jumbo, scoici Saint Jacques, morcov, ciuperci shimeji, piure de dovleac
și sparanghel verde cu sos miso și reducție de balsamic*

OR

Giudara marinated cod, carrot, shimeji mushroom, green asparagus,
wasabi mashed potatoes with harissa miso sauce and balsamic glaze

*cod marinat, morcov, ciuperci shimeji, sparanghel verde, piure de cartofi cu
wasabi și sos miso cu reducție de balsamic*

Sweet Asian flavors

Matcha daquoise with raspberry cake

Prajitură Daquoise cu matcha și zmeură

– Soft drinks & juices

– Johnnie Walker Black Label whisky, Smirnoff Black vodka, Tanqueray gin, Captain

Morgan rum, Bailey's Irish cream, Aperol

– La Plage, Rasova white and red wine

– Ursus Beer



NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

500 LEI/PERSON

Live music

2 glasses of prosecco included welcome & midnight

Still and sparkling water included

Homemade cured salmon
avocado mousse | caviar | root
vegetables ratatouille

*Somon crud marinat în casă
spumă de avocado | caviar |
ratatouille de rădăcinoase*

Fresh tagliatelle nero di sepie |
shrimps | cherry tomatoes |
saffron sauce

*Tagliatelle proaspete cu cerneală
de sepie | creveți | roșii cherry |
sos de șofran*

Halibut file

Romanesco purée | peas & baby carrot | lobster sauce | micro cress
salad

File de halibut

*piure de conopidă Romanesco | mazăre & morcov baby | sos de homar |
salată de micro ierburi*

Tender duck breast

Baked baby beetroot | asparagus | pumpkin purée with nutmeg |
Marsala and blackberry sauce

Piept de rață

*Sfeclă roșie baby coaptă | sparanghel | piure de dovleac cu nușoară |
sos Marsala cu mure proaspete*

Limoncello and strawberry mousse cake

Tort cu mousse de limoncello și căpșuni





NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

380 LEI/PERSON

Still and sparkling water included
Welcome & midnight prosecco glass

Hummus with pine seeds and extra virgin olive oil
Humus cu muguri de pin și ulei de măsline extravirgin

Falafel with green herbs tahini sauce
Falafel cu sos din semințe de susan și verdețuri

Chef's special Fattoush salad with Chinese cabbage and kale
Salată fattoush cu varză chinezească și kale

Quinoa Tabbouleh with Sea Bass Ceviche
Salată de pătrunjel cu quinoa și cubulețe de seabass marinat


Babaganoush with tahini, lemon and fresh mint
Salată din vinete coapte cu pastă de susan, lămâie & mentă

Sharkia's special recipe of red lentil soup
Supă cremă de linte roșie – rețeta specială Sharkia

Smoked duck breast & herbs crostini
Piept de rață afumat & crutoane cu ierburi

Surf & Turf with a twist
Beef medallion, scallops and baked shrimp with green asparagus, pearl vegetables, potato basket, Porto wine sauce and Bernaise sauce
Mix din muschi de vită, scoici Saint Jacques, creveți coți, servit cu sparanghel verde, perle de legume, coșuleț din cartofi, reducție de vin de Porto și sos Béarnaise

Salty caramel chocolate bavaoise with pomegranate jelly
Bavaois de ciocolată cu caramel sărat și jeleu de rodie

 opening hours
20:00-01:00





NEW YEAR'S EVE BUFFET MENU, SHARKIA GLASSHOUSE

500 LEI/PERSON, open buffet from 20:30-01:00

Still and sparkling water included

Welcome prosecco glass & midnight prosecco glass

BUFFET

STARTERS & SALAD

Quinoa salad with shrimps & avocado

Salată cu quinoa, creveți și avocado

Hummus, tabbouleh

Assorted cheese display with dry fruits

Platou de brânzeturi cu fructe uscate

Parma ham with melon

Șuncă de parma cu pepene galben

Spicy carrots salad

Salată picantă de morcov

Vitello tonnato

Fâșii de vițel cu sos de ton

Moutable salad

Salată Moutable

Gravlax with honey mustard dip

Somon marinat cu sos de muștar cu miere

Classic Caprese

Salată Caprese

Pita & focaccia

MAIN COURSE

Baked salmon with Teriyaki Sauce

Somon la cuptor cu sos Teriyaki

Oriental seafood medley

Fructe de mare în stil oriental

Pork Tenderloin wrapped in prosciutto and black pepper

File de porc în prosciutto cu piper negru și sos de muștar cu boabe

Smoked duck breast with Porto wine sauce

Piept de rață afumat cu sos de vin de Porto

SIDES

Pommes macaire

Cartofi macaire

Basmati rice with fresh coriander

Orez basmati cu coriandru proaspăt

Roasted vegetables with oriental spices

Legume coapte cu condimente orientale

DESSERT

Buffet with sweets

Bufet cu deserturi





BLA LOUNGE BAR

Countdown begins to say 'Goodbye 2019' and 'Welcome 2020'! Let's make it unforgettable and celebrate New Year's Eve in our stylish Bla Lounge Bar with good music, cocktails and bubbles!

Don't forget your dancing shoes!

PACKAGE INCLUDES:

- New Year's Eve DJ Set and entertainment;
- lights show;
- midnight countdown & prosecco;
- table reservation with one bottle of champagne 100 lei/person.

*Free entrance when booking a table in the bar or a festive dinner in one of our restaurants.

MUSIC & COCKTAILS



OCEAN'S 20 NEW YEAR'S EVE CASINO PARTY

On 31st of December, join Ocean's 20 New Year's Eve party organized in Atlas Ballroom, at Mezzanine floor. It will be a Casino party organized by the date.

ACCESS TICKET:

850 LEI/PERSON access to the party that includes:
open buffet, open bar in self service system,
dedicated area for food in standing system
(open bar available from 22:00 to 04:00)

Tables available for 4/6/8/10/12 persons.

To reserve a table there is an additional cost of 250 RON per person (credit for premium drinks)

SPECIAL OFFERS FOR ACCOMODATION:

Radisson Blu Hotel, Bucharest: 600 Lei + 6% taxes including breakfast for 2 persons and late check out at 14:00

Park Inn by Radisson Bucharest Hotel & Residence:
450 Lei + 6% taxes including breakfast for 2 persons and late check out at 14:00

Details on Ocean's 20 event facebook page and bookings at Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687

OCEAN'S 20 PETRECERE REVELION CASINO

În data de 31 decembrie, vă invităm să vă alăturați petrecerii de revelion Ocean's 20, organizată în ballroomul Atlas, la Mezzanine. Acesta va fi un Casino party organizat de the date.

BILET DE ACCES:

850 LEI/PERSOANĂ accesul la petrecere care include:
open buffet, open bar în sistem self service,
zonă dedicată pentru mancare în sistem standing
(open bar disponibil în intervalul 22:00-04:00)

Mese disponibile 4/6/8/10/12 persoane.

Pentru a rezerva o masă se percepe un cost suplimentar de 250 RON/persoană (credit pentru băuturi premium)

PREȚURI SPECIALE PENTRU CAZARE:

Radisson Blu Hotel, Bucharest: 600 Lei + taxe 6% (include micul dejun pentru 2 persoane și late check out ora 14:00)

Park Inn by Radisson Bucharest Hotel & Residence:
450 Lei + taxe 6% (include micul dejun pentru 2 persoane și late check out ora 14:00)

Detalii pe pagina de eveniment Ocean's 20 și rezervări la Vlad Mihălăchioiu +40 749 472 687



NEW YEAR KICK OFF BRUNCH, 1ST OF JANUARY 2020

390 LEI/PERSON*

FIRST AID HANGOVER

TREAT BUFFET - SNEAK PEEK

Poached egg muffin

Brioșă cu ou poșat

Savory French toast with fried egg

French toast cu ou prăjit

Virgine Bloody Mary shooter

Bloody Mary fără alcool

The best from the sea

A rich selection of seafood, oysters, smoked and graved fishes, shrimps, mussels and more.

Bufet cu fructe de mare, stridii, pește afumat și marinat, creveți, midii și multe altele

ROMANIAN

TRADITIONAL CORNER

Mezze selection – Taste of Sharkia

Selecție de mezze – Preparate din restaurantul Sharkia

International:

Beef tartar with Bloody Mary dip

Tartar de vită cu sos Bloody Mary

Foie gras terrine

Terină de foie gras

Ginger maki selection

Selecție de maki din restaurantul

Ginger

Antipasti di verdure

Antipasti de legume

International charcuterie and cheese selection

Mezeluri și brânzeturi internaționale

HOT BUFFET

Whole slow roasted beef steamship (whole leg)

Pulpă de vită

Lobster | lamb shoulder | mixed grill | mediterranean fish selection

Homar, miel, mix grill, pește Mediteranean

Pasta & pizza | classic duck pancakes | Chef's curry selection

Pizza și paste, clătite cu carne de rață, curry de diferite tipuri

DESSERT

Selection of sweets

Mini donuts

Mini Gogoși

Ice Cream

Crêpe Suzette

...and more.

*Price for adults: 390 Lei/person; Price for teenagers 12-18 years: 300 Lei/person;
Price for kids 6-12 years: 150 Lei/person; Kids under 6 years – free of charge;
For groups with more than 10 persons, we offer 10% discount.

RESTAURANTS' FESTIVE SEASON SCHEDULE

OPEN

CLOSED

SHARKIA
East Mediterranean Cuisine

31st of December: lunch 11³⁰ - 18⁰⁰
New Year's Eve dinner: 20⁰⁰ - 01⁰⁰

prime
STEAKS & SEAFOOD

31st of December: 20⁰⁰ - 01⁰⁰

25-30th of December
1-4th of January

**Caffé
Città**

31st of December:
Breakfast: 6³⁰ - 10³⁰
Lunch: 12⁰⁰ - 18⁰⁰
New Year's Eve dinner: 20⁰⁰ - 01⁰⁰

GINGER
SUSHI BAR & LOUNGE

31st of December:
Lunch: 12³⁰ - 15⁰⁰
New Year's Eve dinner: 20⁰⁰ - 02⁰⁰

25-30th of December
1-4th of January

Blu Benefits discounts apply for all festive offers; Luxury and Lifestyle Gourmet discounts are eligible ONLY for Festive Brunches, Christmas Brunch and New Year's Brunch on 1st of January 2020.

Se aplică reduceri Blu Benefits pentru toate ofertele festive; Lifestyle și Luxury Gourmet DOAR pentru brunchurile festive, brunch-ul de Crăciun și cel de pe 1 Ianuarie 2020.



Radisson Blu Hotel, Bucharest

Calea Victoriei Street, No. 63 - 81, 010065 Bucharest, Romania

T: +40 21 311 9000 F: +40 21 313 9000

info.bucharest@radissonblu.com

radissonblu.com/hotel-bucharest

.....