

EVENIMENTUL TĂU

LA RADISSON BLU AURUM BRAȘOV

Radisson BLU
AURUM HOTEL BRAȘOV



CUPRINS

7	NUNȚI	19	ETHERIS LOUNGE
8	MAJORATE, ANIVERSĂRI & ZILE DE NAȘTERE	20	ORDO DI ARTIS
11	BOTEZURI & EVENIMENTE DE FAMILIE	23	ARTIS RESTAURANT
12	TĂIERI DE MOȚ & TRADIȚII CE MERITĂ ONORATE	24	ETHERIS ROOFTOP
15	BACHELORETTE PARTIES & EVENIMENTE TEMATICE	27	SERVICII PREMIUM & EXPERIENȚE PERSONALIZATE
16	AURUM EVENT SPACE	30	MENIURI

DESTINAȚIA PERFECTĂ PENTRU EVENIMENTE PRIVATE DE NEUITAT

EVENIMENTE PRIVATE CARE DEVIN
AMINTIRI PENTRU O VIAȚĂ

Locații iconice.
Vederi spectaculoase.
Servicii premium.

La Radisson Blu Aurum Brașov, fiecare eveniment privat devine o poveste spusă cu eleganță, emoție și rafinament. Situat în inima orașului, într-un cadru spectaculos unde istoria, munții și energia urbană se întâlnesc, hotelul nostru este mai mult decât o locație – este o destinație de lifestyle pentru cele mai importante momente din viață.

Nunți pline de emoție, botezuri încărcate de semnificație, majorate memorabile, aniversări sofisticate, tradiționalele tăieri de moț, petreceri de burlăcie sau evenimente tematice create în jurul pasiunilor tale – toate prind viață într-un cadru exclusivist, susținut de servicii premium și o echipă dedicată perfecțiunii.

La Radisson Blu Aurum Brașov, fiecare detaliu este gândit pentru a crea amintiri care rămân.



01 NUNȚI

CARE DUREAZĂ O VIAȚĂ

Ziua nunții tale merită un cadru pe măsura poveștii voastre. La Radisson Blu Aurum Brașov, transformăm fiecare nuntă într-o experiență personalizată, unde emoția se împletește cu eleganța contemporană și serviciile impecabile.

Fie că visezi la o nuntă grandioasă sau la o celebrare intimă, locațiile noastre oferă fundaluri spectaculoase, lumină naturală, priveliști impresionante și flexibilitate totală în design și concept. De la ceremonii romantice și cine rafinate, până la petreceri pline de energie și dans până dimineața, fiecare moment este atent coregrafiat.

Meniuri personalizate, decoruri bespoke, cocktailuri signature și coordonare dedicată – totul este creat pentru ca voi să trăiți intens fiecare clipă, fără griji.

MAJORATE, ANIVERSĂRI & ZILE DE NAȘTERE

SĂRBĂTORI CU PERSONALITATE

Fiecare aniversare spune o poveste, iar la Radisson Blu Aurum Brașov o transformăm într-o experiență memorabilă. Majorate vibrante, zile de naștere elegante sau aniversări simbolice, toate sunt gândite ca evenimente de lifestyle, unde atmosfera, muzica, luminile și gusturile creează un tot unitar.

Spațiile noastre permit concepte variate – de la cene sofisticate și cocktail parties, până la petreceri tematice pline de culoare și energie. Vederile spectaculoase asupra orașului și designul modern adaugă acel element „wow” care face diferența.





BOTEZURI & EVENIMENTE DE FAMILIE

ELEGANȚĂ ȘI CĂLDURĂ

Botezul este un moment profund, plin de emoție și semnificație. La Radisson Blu Aurum Braşov, îl celebrăm într-un cadru elegant, luminos și primitor, perfect pentru reuniuni de familie și momente autentice.

Meniuri rafinate, decoruri delicate și un serviciu atent la fiecare detaliu creează o atmosferă relaxată, dar exclusivistă, unde familia și prietenii se simt cu adevărat speciali.

TĂIERI DE MOȚ & TRADIȚII CARE MERITĂ ONORATE

Tradițiile capătă un farmec aparte atunci când sunt celebrate într-un cadru elegant și modern. Evenimentele de tip tăiere de moț pot fi transformate în adevărate petreceri de familie, unde obiceiurile românești se îmbină armonios cu servicii premium și prezentări culinare rafinate.

Fiecare detaliu este adaptat dorințelor tale, păstrând autenticitatea momentului și adăugând un plus de stil și confort.





BACHELORETTE PARTIES & EVENIMENTE TEMATICE

LIFESTYLE, DISTRAȚIE
& EXCLUSIVITATE

Pentru momentele în care distracția este cuvântul-cheie, Radisson Blu Aurum Brașov oferă spații vibrante, cu design contemporan și priveliști spectaculoase. Petrecerile de burlăcițe, cocktail parties sau evenimentele tematice devin experiențe urbane sofisticate, perfecte pentru fotografii memorabile și momente de neuitat.

Conceptul este personalizat în funcție de stilul grupului: glam, chic, boho sau modern luxury – totul este posibil.

06

AURUM EVENT SPACE

SCENA MARILOR CELEBRĂRI

Aurum Event Space este locul unde evenimentele de amploare prind viață. Inundat de lumină naturală și dotat cu tehnologie de ultimă generație, acest spațiu este ideal pentru nunți grandioase, aniversări spectaculoase sau petreceri tematice de impact.

Cu o capacitate de până la 140 de persoane la mese sau 200 standing, spațiul poate fi configurat flexibil, incluzând ring de dans, scenă și decoruri personalizate. Fiecare eveniment devine o producție atent regizată.





07

ETHERIS LOUNGE

SĂRBĂTORI CU PERSONALITATE

Situat la etajul 5, Executive Lounge oferă un cadru exclusivist pentru evenimente private rafinate. Panorama orașului creează un fundal spectaculos pentru cine elegante, aniversări intime sau petreceri premium.

Atmosfera este calmă, sofisticată și perfectă pentru cei care caută discreție, stil și servicii impecabile.

08

ORDO DI ARTIS

ISTORIE, NATURĂ ȘI ROMANTISM

Ordo di Artis este un spațiu cu adevărat unic, construit în jurul unui fragment din vechea fortăreață a Brașovului. Ideal pentru evenimente cu tematică naturală sau istorică, acest loc spune o poveste aparte.

Decorul autentic și atmosfera intimă creează emoție pură și amintiri de neuitat.





09

ARTIS RESTAURANT

GASTRONOMIE ȘI ELEGANȚĂ

ARTIS Restaurant este alegerea perfectă pentru evenimente centrate pe experiența culinară. Bucătăria internațională, ingredientele atent selecționate și prezentarea impecabilă transformă fiecare masă într-un moment special.

Ideal pentru cine private, aniversări sau evenimente de familie exclusiviste.

10

ETHERIS ROOFTOP

NOUA SEMNĂTURĂ A EVENIMENTELOR EXCLUSIVE

Etheris Rooftop este cel mai nou și spectaculos outlet Radisson Blu Aurum Brașov. Cu o vedere panoramică de 360° asupra Centrului Vechi al Brașovului, acest rooftop redefineste conceptul de eveniment privat exclusivist.

Ideal pentru nunți, aniversări, botezuri, petreceri de burlăcițe sau cocktail receptions la apus, Etheris Rooftop oferă un cadru absolut impresionant. Capacitatea variază între 70 – 100 de persoane la mese sau până la 130 de persoane standing.

Apusurile dramatice, luminile orașului și cerul deschis creează o atmosferă ireală, perfectă pentru momente care trebuie trăite, nu doar fotografiate.





SERVICII PREMIUM & EXPERIENȚE PERSONALIZATE

Fiecare eveniment este susținut de servicii premium: coordonator dedicat, meniuri personalizate, decoruri bespoke, echipamente audio-video moderne și o echipă atentă la fiecare detaliu.

Radisson Blu Aurum Brașov nu este doar o locație pentru evenimente private – este locul unde emoțiile devin experiențe memorabile, iar fiecare celebrare capătă valoare și stil.

LIVE COOKING

DESCOPERĂ O EXPERIENȚĂ CULINARĂ MEMORABILĂ, CREATĂ SPECIAL PENTRU EVENIMENTELE TALE!

Oferim servicii de live cooking care aduc savoarea direct în fața invitaților, transformând fiecare moment într-un adevărat spectacol gastronomic. Putem organiza stații de preparare paste proaspete, unde bucătarii noștri gătesc pe loc rețete autentice, personalizate după preferințele fiecărui invitat.

În același timp, îți oferim și experiența rafinată de live sushi, unde maeștrii noștri pregătesc rulouri proaspete, cu ingrediente de cea mai bună calitate, chiar în fața participanților.

Acest concept interactiv nu doar încântă papilele gustative, ci creează și o atmosferă dinamică, elegantă și modernă, perfectă pentru orice tip de eveniment – de la petreceri private la evenimente corporate.

Alege live cooking pentru un plus de spectacol, prospețime și rafinament!



12

MENIURI

Personalizați-vă meniul după bunul plac împreună cu echipa de vânzări / executive chef.

De preferat, pentru un meniu complet se recomandă alegerea a trei sau patru preparate (în funcție de durata evenimentului), aperitiv rece sau cald, fel de bază cu pește, tradițional și fel de bază cu carne.



SELECȚIE AMUSE-BOUCHE

Opțional, selecție de 3 preparate

Sparanghel verde învelit în prosciutto crudo, lămâie rasă

Trandar din somon afumat pe pâine de secară

Mini tarte cu creveți picanți și ananas caramelizat

Mămăligă, ardei roșu și brânză cu verdețuri

Mini tarte cu creveți și avocado

Ouă de prepeliță & caviar de somon

Foie gras & chutney de smochine

7,5 € / persoană

TRIO DE APERITIVE RECI

TRIO OF THE BRIDE

Ouă umplute & caviar de somon pe castravete verde, terină franțuzească, marmeladă de ceapă roșie, timbale de avocado și somon marinat

15,5 €

TRIO DE SOMON

Mousse de somon și maioneză cu șofran, timbale de avocado și gravlax marinat, tartar kobachi picant

16,5 €

TRIO OF THE CHEF

Torchon de foie gras și chutney de șalotă, tartar de somon, mousse de brânză de capră și sfeclă roșie

19 €





APERITIVE RECI

PARFAIT DIN FICAT DE PASĂRE CU PORTOCAL

Parfait din ficat de pui, chutney de portocale, segmente și unt de portocale, jeleu de vin Porto

13 €

TERINĂ FRANȚUZEASCĂ

Terină franțuzească cu porc, ficat de pui și fistic învelită în jambon, salată mini, castraveți cornichon, marmeladă de ceapă roșie și coulis de ardei gras

13 €

TIMBALE DE AVOCADO & SOMON MARINAT

Tartar de avocado cu roșii uscate, aromat cu curry thailandez & file de somon macerat afumat, microgreens, ridiche albă și sos sweet chilli

17 €

GLAVLAX DE SOMON ȘI TEXTURI DE SFECLĂ ROȘIE

File de somon macerat cu note citrice, sfeclă roșie coaptă, murată și pudră, mousse de brânză de capră și măcriș

17 €

TORCHON DE FOIE GRAS ȘI PERE

Pere poșate, gel de coacăze negre, consomme de pere, pâine de secară cu fructe și nuci

23 €

MOUSSE DE BRÂNZĂ DE CAPRĂ ȘI TEXTURI DE SFECLĂ ROȘIE

Mousse de brânză de capră și trufe negre, sfeclă roșie coaptă, gel, marina și pudră, cremă de hrean

13 €

APERITIVE CALDE

MILLE FEUILLET CU CIUPERCI SHITAKE ȘI CIUPERCI EXOTICE

Ciuperci Shitake și exotice ușor sotate, sos cremos de unt și vin alb, lăstari de arpagic, foietaj crocant și microplante

12 €

MILLE FEUILLET CU PUI

Mazăre dulce, morcovi și piept de pui gătit ușor în sos de smântână, lăstari de arpagic, foietaj crocant și microplante

12 €

PITHIVIER DE SFECLĂ ROȘIE

12 €

QUICHE LORRAINE

Tartă Savoy cu ceapă, bacon afumat cu rumeguș de măr, brânză și verdețuri proaspete, servită cu smântână fermentată ușor picantă, roșii curcubeu și microplante

13,5 €

VOL-AU-VENT CU CREVEȚI

Ragù de creveți cu arome thailandeze, servit într-un coșuleț crocant de foietaj

15,5 €

TRIO DE APERITIVE CALDE

Wellington de somon și spanac, arancini umplut cu prosciutto și mozzarella pe blinis de cartofi, cupe de dovlecei cu Ratatouille

14,5 €

SELECȚIE DE CHIFLE ȘI UNT (nelimitat)

3 €



MINI APERITIV - OPȚIONAL

Alege între 7 - 9 mini aperitive pentru a-ți crea propriul aperitiv.

Coș de parmezan cu salată de fructe de mare 4 €

Roșii cherry cu cremă de brânză și hrean 2 €

Prosciutto e melone 2,5 €

Mini frittata cu camembert și roșii uscate 3 €

Lolly pop cu somon fume și brânză de capră 4 €

Castraveți cu cremă de brânză 2 €

Coșuleț crocant cu humus și anghinare 2,5 €

Roșii cherry cu mozzarella mini și busuioc 2 €

Mușchiuleț de porc cu roșii uscate învelit în coppa fresca 3,5 €

Ruladă de somon fume cu brânză, alge și jambon 4 €

Tartlet de creveți mary rose și tobico 4 €

Parfait din ficat de pasăre și jeleu de vin Porto 3,5 €

Terină de pui cu cârnați uscați și cheddar, învelită în prosciutto 3,5 €

Boulette de brânză învelite în crumble de bacon și nuci 3 €

Rillette de rață și ceapă caramelizată 4 €



* Tarifele nu includ TVA

FEL PRINCIPAL CU PEȘTE

COD ALB

File de cod tapetat și fript pe plită, cassoulet de linte și legume, roșii cherry uscate și chipsuri de prosciutto

21,5 €

RULOU DIN FILE DE PĂSTRĂV CURCUBEU

Rulouri din file de păstrăv curcubeu, umplute cu spanac și usturoi copt, cartofi zdrobiți cu verdeață, broccoli și sos de unt cu lămâie și capere

22,5 €

SOMON DE ATLANTIC

file de somon la cuptor, fenicul înăbușit în pernod, sfeclă roșie, piure de mazăre, emulsie de mușetel și sofran

24 €

COD NEGRU

File de cod negru la cuptor, glazurat cu pastă fermentată de soia miso și mirin, risotto cremos cu roșii uscate și broccoli baby

36 €

BIBAN DE MARE

File de biban de mare, gătit la plită, andivă glazurată cu portocale, piure de conopidă și vinegreta de portocale cu stafide, capere, muguri de pin și ulei de curry

24 €

HALIBUT

File de halibut, piure de cartofi cu spanac, sos de piper verde, broccoli baby și salvie crocantă

26,5 €

TON ROȘU

File de ton roșu (gătit mediu), glazurat cu ghimbir și sos de soia, pave de cartof dulce și sparanghel verde

32,5 €

BALOTINA DE HOMAR ȘI HALIBUT

servită pe pat de cartofi zdrobiți, infuzați cu trufe, sparanghel thailandez și sos de șampanie cu caviar

33,5 €



FEL PRINCIPAL CU CARNE

PIEPT DE PUI ÎNVELIT ÎN PROSCIUTTO

Piept de pui umplut cu roșii uscate și mozzarella, învelit în prosciutto, cartofi zdrobiți cu verdeță, broccoli și salsa verde

19 €

BALOTINA DE PUI ȘI TRUFE

Balotina de pui, umplută cu duxel de ciuperci și trufe, conopidă piure cu trufe, sauté de ciuperci și edamame

20 €

PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ

Pulpă de rață confiată și glazurată cu sirop de portocale și anason, piure de cartofi cu chivas, fasole verde și sos de vin roșu cu portocale

19 €

PIEPT DE RAȚĂ

Piept de rață gătit sous vide și la plită, glazură de sos teriyaki și portocale, piure de dovleac, morcov și saute de ciuperci shimeji

21,5 €

DUO DE PORC

Obraz de Mangalița confiat, choucroute, burtă de porc gătită lent, piure de cartofi și mere, sos de cidru

19 €

MUȘCHULEȚ DE PORC ÎNVELIT ÎN BACON

Mușchiuleț de porc învelit în bacon și salvie gătit sous vide și la plită, piure de cartofi, petit pois à la française, morcovi și sos brun

19,5 €

MUȘCHI DE VITĂ ÎN CRUSTĂ DE PIPER

Mușchi de vita în crustă de piper, piure de cartofi cu unt ars, fricassée de ciuperci, sparanghel verde și sos Café de Paris

30 €

MUȘCHI DE VITĂ ȘI SOS PERIGUEUX

Mușchi de vită, pave de cartofi dulci, varză de Bruxelles, relish de nuci și miere, sos brun cu reducție de vin roșu și trufe negre

30 €

* Tarifele nu includ TVA

TRADIȚIE SARMALE

SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Sărmăluțe din carne de porc și vită, învelite în frunze de varză murată, servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână fermentată

19 €

FEL PRINCIPAL VEGETARIAN

STEAK DE CONOPIDĂ CU STRUGURI ȘI SOS DE MORCOVI ȘI CURRY

Conopidă gătită la cuptor, piure și couscous de conopidă, piure de stafide, sos de morcov și curry, struguri deshidratați și fulgi de migdale

16 €

ORZOTTO CU GĂLBIORI

Risotto din paste orzo, piure fin de țelină, gălbiori gătiți în spumă de unt și verdețuri, ciuperci murate și parmezan

15 €

PITHIVIER DE SFECLĂ ROȘIE

Sfeclă roșie și duxeles de ciuperci și spanac învelite într-un dome foietaj, servit cu cartofi Duchesse și broccoli

16 €



EXEMPLE MENIURI

VARIANTA 1

PARFAIT DIN FICAT DE PASĂRE CU PORTOCAL

Parfait din ficat de pui, chutney de portocale, segmente și unt de portocale, jeleu de vin Porto

13 €

SOMON DE ATLANTIC

File de somon la cuptor, fenicul înăbușit în pernod, sfeclă roșie, piure de mazăre, emulsie de mușețel și sofran

24 €

SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Sărmăluțe din carne de porc și vită, învelite în frunze de varză murată, servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână fermentată

14,5 €

PULPĂ DE RAȚĂ CONFIATĂ

Pulpă de rață confiată și glazurată cu sirop de portocale și anason, piure de cartofi cu chivas, fasole verde și sos de vin roșu cu portocale

19 €



VARIANTA 2

TERINĂ FRANȚUZEASCĂ

Terină franțuzească cu porc, ficat de pui și fistic învelită în jambon, salată mini, castraveți cornichon, marmeladă de ceapă roșie și coulis de ardei gras

13 €

HALIBUT

File de halibut, piure de cartofi cu spanac, sos de piper verde, broccoli baby și salvie crocant

26,5 €

SĂRMĂLUȚE TRADIȚIONALE

Sărmăluțe din carne de porc și vită, învelite în frunze de varză murată, servite cu mămăligă, bacon, ardei iute și smântână fermentată

14,5 €

BALOTINA DE HOMAR ȘI HALIBUT

servită pe pat de cartofi zdrobiți, infuzați cu trufe, sparanghel thailandez și sos de șampanie cu caviar

33,5 €

CANDY BAR

VARIANTA 1

Tartă de vanilie
Minisferă cafea și afine
Choux caramel și fructe de pădure
Choux vanilie și mango
Pădurea neagră
Panacotta vanilie și fructe de pădure

15 € / persoană

VARIANTA 2

Diamant din cocos și mango
Lămâie catifelată
Savoare de stic și zmeură
Trilogie mousse la pahar
Tartă ciocolată
Choux vanilie și zmeură
Pavlova vanilie și mango
Minisferă cafea și afine

18 € / persoană





TORTURI

TORT AURUM

Blat de vanilie cu fistic, crunch fulgi de migdale și caramel
Mousse de ciocolată albă
Insertie de Mango și Fructul Pasiunii
Glasaj culoare albastră

33 € / kg

TORT IMPERIAL

Blat de cacao cu nucă
Mousse de ciocolată albă și vanilie
Insertie de Fructe de Pădure
Mousse de ciocolată neagră și alune
Glasaj de ciocolată neagră

33 € / kg

TORT SWEET DREAMS

Blat de bezea
Cremă de vanilie
Insertie de Căpsuni
Barot de nucă caramelizată

33 € / kg

* Tarifele nu includ TVA

OPEN BAR - STANDARD

37 € / pers (4h) • 42 € / pers (6h) • 46 € / pers (8h) • 50 € / pers (10h)

PRODUSE

Apă plată / minerală Nazzurro

Băuturi răcoritoare
(gama Pepsi)

Suc natural
(apple, orange, merișoare)

Selecție de ceaiuri
(Ronnefeldt)

Cafea - Caffè Vergnano
(espresso, americano, cappuccino)

BERE

Carlsberg (330 ml)

Carlsberg N/A (330 ml)

VIN SPUMANT

Prosecco TOR DELL`ELMO

VIN ALB

Crama Averești - Briant

VIN ROSÉ

Crama Averești - Briant

VIN ROȘU

Crama Averești - Briant

COCKTAILURI

Aperol Spritz
(Aperol, vin spumant, apă minerală)

Campari Orange / Tonic / Spritz

Cuba Libre
(rom, Pepsi, lime)

Gin Tonic
(orange / tonic / spritz)

Vodka Mix
(espresso, americano, cappuccino)

Whisky Mix
(whisky, Pepsi / băutură energizantă)

MOCKTAILURI

Blueberry Cooler
(Aperol, vin spumant, apă minerală)

Strawberry Apple Mania
(piure de căpșuni, suc de mere, lemon)

SPRITOASE

Absolut Vodka

Carolan's Irish Cream

Havana Rom Especial

Jameson Irish Whisky

Jidvei VSOP Brandy

Ramazzotti Amaro Digestif

* Tarifele nu includ TVA





OPEN BAR - PREMIUM

42 € / pers (4h) • 48 € / pers (6h) • 53 € / pers (6h) • 57 € / pers (10h)

PRODUSE

Apă plată / minerală Nazzurro

Băuturi răcoritoare

(gama Pepsi)

Suc natural

(apple, orange, merișoare)

Selecție de ceaiuri

(Ronnefeldt)

Cafea - Caffè Vergnano

(espresso, americano, cappuccino)

BERE

Carlsberg (330 ml)

Carlsberg N/A (330 ml)

VIN SPUMANT

Prosecco TOR DELL'ELMO

VIN ALB

Crama Davino - VAST

VIN ROSÉ

Crama Davino - VAST

VIN ROȘU

Crama Davino - VAST

COCKTAILURI

Aperol Spritz

(Aperol, vin spumant, apă minerală)

Campari Orange / Tonic / Spritz

Cuba Libre

(rom, Pepsi, lime)

Gin Tonic

(orange / tonic / spritz)

Vodka Mix

(espresso, americano, cappuccino)

Whisky Mix

(whisky, Pepsi / băutură energizantă)

Hugo

(vin spumant, sirop de soc, mentă, apă minerală)

Negroni

(gin, vermut roșu, Campari)

MOCKTAILURI

Blueberry Cooler

(Aperol, vin spumant, apă minerală)

Strawberry Apple Mania

(piure de căpșuni, suc de mere, lemon)

SPRITOASE

Ostoya Black Vodka

Plymouth Gin

Carolán's Irish Cream

Havana Rom 7YO

Chivas 12YO Whisky

Martell VS Cognac

Ramazzotti Amaro Digestif

* Tarifele nu includ TVA

OPEN BAR - EXECUTIVE

61 € / pers (4h) • 66 € / pers (6h) • 75 € / pers (8h) • 80 € / pers (10h)

PRODUSE

Apă plată / minerală Nazzurro
Băuturi răcoritoare
(gama Pepsi)
Suc natural
(apple, orange, merișoare)
Selecție de ceaiuri
(Ronnefeldt)
Cafea - Caffè Vergnano
(espresso, americano, cappuccino)

BERE

Carlsberg (330 ml)
Carlsberg N/A (330 ml)

VIN SPUMANT

Prosecco TOR DELL`ELMO

VIN ALB

Crama Davino - VAST

VIN ROSÉ

Crama DeMatei
- Migala Cuvée 25 - sec

VIN ROȘU

Crama DeMatei
- Migala Cuvée 25 - sec

COCKTAILURI

Aperol Spritz
(Aperol, vin spumant, apă minerală)
Campari Orange / Tonic / Spritz
Cuba Libre
(rom, Pepsi, lime)
Gin Tonic
(orange / tonic / spritz)
Vodka Mix
(espresso, americano, cappuccino)

Whisky Mix
(whisky, Pepsi / băutură energizantă)
Hugo
(vin spumant, sirop de soc, mentă, apă minerală)

Negroni Sbagliato
(gin, vermut roșu, Campari)

Manhattan
(whisky, vermut roșu, bitter)

Dark & Stormy
(bere de ghimbir, rom negru)

MOCKTAILURI

Blueberry Cooler
(Aperol, vin spumant, apă minerală)
Strawberry Apple Mania
(piure de căpșuni, suc de mere, lemon)



SPRITOASE

Absolut Elyx Vodka
Malfy Original / Rossa Gin
Carolan's Irish Cream
Havana Seleccion de Maestros Rum
Chivas 15YO Whisky
Martell VSOP Cognac
Ramazzotti Amaro Digestif



* Tarifele nu includ TVA

A close-up photograph of a woman's hand holding a glass of water. The glass is filled with ice cubes, several raspberries, and blueberries. A sprig of fresh rosemary is placed in the glass, and a black straw is inserted. The woman is wearing a white lace-trimmed top and a diamond bracelet. In the background, another woman is smiling, also holding a similar glass.

Fiecare moment are propriul său ritm.

PENTRU MOMENTELE CARE DEVIN AMINTIRI

La Radisson Blu Aurum Brașov, fiecare eveniment privat capătă un ritm propriu. Fie că este vorba despre o aniversare, o cină specială sau o celebrare intimă, spațiul, echipa și atenția la detalii creează cadrul potrivit pentru momente care rămân.



CONTACT

info.brasov@radissonblu.com
0372 310 000