



Say hello to your  
perfect wedding

SAY HELLO TO RED®

RAMADA®  
PLAZA BY WYNDHAM  
BUCHAREST CONVENTION CENTER

RAMADA®  
BY WYNDHAM  
BUCHAREST PARC

*Your Perfect Wedding*





*Your Perfect Wedding*

# Your Perfect Wedding

Echipa hotelului Ramada Bucharest Parc vă este alături cu ocazia celui mai important eveniment: nunta Dumneavoastră. Suntem pregătiți întotdeauna să răspundem cu promptitudine solicitărilor Dumneavoastră într-un cadru plăcut, cu servicii de înaltă ținută, pentru a veni în întâmpinarea celor mai exigente cerințe. Hotelul nostru întrunește condițiile ideale pentru organizarea nunții perfecte, putând face față unor evenimente de până la 300 de invitați. Grădina hotelului găzduiește o frumoasă terasă care se poate transforma într-un cadru perfect pentru a immortaliza momentele unice ale evenimentului. Echipa hotelului este la dispoziția Dumneavoastră pentru orice solicitare venită, în sprijinul unei bune organizări și pentru a vă oferi momente speciale în concordanță cu evenimentul la care participați.







Your Perfect Wedding



# Meniu Smarald

70 Euro

## Gustare / Starter

### Mousse din brânză de oi cu mărar servit pe disc de roșie

Ewes cheese mousse with dill on tomato disk

### Salată din icre de crap cu lime

Carp roe salad with lime

### Mix de măsline marinate

Mixed marinated olives

### Salam Chorizo

Chorizo salami

### Ruladă de curcan cu ciuperci și bacon

Turkey roulade with mushrooms and bacon

### Mini frigăruie cu brânză Gouda și ardei gras

Mini Gouda cheese skewer with bell pepper

### Parfait din ficat de pui cu bacon

Chicken liver parfait with bacon

### Mini frigăruie din mușchiuleț de porc afumat cu sos dijon

Smoked pork tenderloin mini skewer with dijon sauce

## Pește / Fish Dish

### File de păstrăv la tigaie servit cu legume ratatouille și sos de unt cu lămâie și șofran

Pan seared trout fillet with ratatouille vegetables and butter lime sauce with saffron

## Sarmale / Traditional stuffed rolls

### Sărmăluțe tradiționale servite cu mămăliguță, bacon crispy, ardei iute și smântână

Traditional stuffed cabbage rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

## Fel principal / Main course

### Duo din ceafă de porc și pulpă de pui cu sos de vin roșu și cimbrisor, servite cu cartof copt cu sos de muștar și broccoli

Mix of pork neck and supreme of chicken with red wine sauce and thyme, served with baked potato with mustard sauce and broccoli

## Salată de acompaniament / Side salad

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### Tort Festiv de nuntă

Festive Wedding Cake

### Apă plată și apă minerală

Still and sparkling water

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.  
This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA / Prices are in euro and do not include VAT.



*Your Perfect Wedding*



# Meniu Safir

## 80 Euro

### Gustare / Starter

**Piept de rață afumat servit pe pat de salată de țelină**

Smoked duck breast served on a bed of celery salad

**Mousse de somon fumé cu crostini, capere și lămâie**

Salmon mousse with crostini, capers and lemon

**Sfeclă roșie cu spumă de brânză de capră și nuci proaspete**

Red beetroot with goat cheese mousse and fresh nuts

**Ruladă din piept de curcan cu sos tartar**

Turkey breast roulade with tartar sauce

**Mini frigărui cu roșii cherry și mozzarella bocconcini**

Mini cherry tomatoes and mozzarella bocconcini skewers

**Salată Baba Ghanoush cu rodie**

Baba Ghanoush salad with pomegranate

**Trandafir de prosciutto cu pepene galben**

Prosciutto rose with melon

### Pește / Fish Dish

**File de dorada servit cu sparanghel, legume julienne și sos dulce-acrișor**

Sea bream fillet served with asparagus, julienne vegetables and sweet chilli sauce

### Sarmale / Traditional stuffed rolls

**Sărmăluțe tradiționale și sărmăluțe în foi de viță servite cu mămăliguță, bacon crispy, ardei iute și smântână**

Mix of traditional stuffed cabbage rolls and stuffed vine rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

### Fel principal / Main course

**Mix grill din ceafă de porc, piept de pui și cârnat proaspăt servit cu cartofi gratinați cu brânză și roșii cherry**

Mixed grill of grilled pork neck, chicken breast and fresh sausage served with gratinated potatoes with cheese and cherry tomatoes

### Salată de acompaniament / Side salad

### Selecție de chifle / Bread rolls selection

**Tort Festiv de nuntă**

Festive Wedding Cake

**Apă plată și apă minerală**

Still and sparkling water

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.  
This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA / Prices are in euro and do not include VAT.



*Your Perfect Wedding*



# Meniu Rubin

90 Euro

## Gustare / Starter

### Icre de știucă pe disc de limetă cu topping de icre negre

Carp roe on lime disk with black caviar topping

### Terină de brânză cheddar în crustă de fistic

Cheddar cheese terrine in pistachio crust

### Trandafir de somon fumé pe lămâie cu sos de hrean

Smoked salmon rose on lemon with horseradish sauce

### Prune confiate învelite în coppa

Dried plums rolled in coppa

### Mousse de rață cu salsa de ananas și ardei iute

Duck mousse with pineapple salsa and hot pepper

### Crostină de vită cu castraveciori cornichon și sos de trufe cu maioneză

Beef crostini with pickles, truffles and mayo sauce

### Crevete crocant servit cu pumpernickel și sos glenn

Crispy shrimp served with pumpernickel and glenn sauce

## Pește / Fish Dish

### File de somon servit cu conopidă gratinată, mix de ciuperci și sos bearnaise

Salmon fillet served with gratinated cauliflower, mix of mushrooms and bearnaise sauce

## Sarmale / Traditional stuffed rolls

### Sărmăluțe în foi de viță servite cu mămăliguță, bacon crispy, ardei iute și smântână

Stuffed vine rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

## Fel principal / Main course

### Confit din pulpă de rață servit cu piure de cartofi, trufe și sos de portocale

Duck confit served with mashed potatoes, truffles and orange sauce

## Salată de acompaniament / Side salad

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### Tort Festiv de nuntă

Festive Wedding Cake

### Apă plată și apă minerală

Still and sparkling water

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.  
This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA / Prices are in euro and do not include VAT.



Menu

Ana Cristina Pires  
&  
David Richard Pires  
30 maio 2016

Your Perfect Wedding



# Meniu Diamant

100 Euro

## Gustare / Starter

### **Bresaola cu sparanghel**

Bresaola with asparagus

### **Mousse de rață cu whiskey în tartaletă**

Duck mousse with whiskey in tart

### **Icre roșii cu ouă de prepeliță pe tartină de pâine wasa**

Red caviar with quail eggs served on wasa canape

### **Ton în crustă de susan**

Tuna in sesame crust

### **Crevete cu avocado și mere granny**

Shrimp with avocado and granny apple

### **Roșii colorate cu mozzarella**

Colored tomatoes with mozzarella

## Pește / Fish Dish

### **File de lup de mare servit cu baby creveți, orez negru cu parmezan și roșii cherry coapte**

Sea bass fillet served with baby shrimps, black rice with parmesan cheese and baked cherry tomatoes

## Fel principal / Main course

### **Piept de rață rumenit servit cu varză călită**

Seared duck breast served with cabbage

### **Mușchi de vită Black Angus servit cu Foie Gras în sos de trufe, piure de țelină și morcov caramelizat**

Black Angus Beef fillet served with Foie Gras in truffle sauce, celery purée and caramelized carrot

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### **Tort Festiv de nuntă**

Festive Wedding Cake

### **Apă plată și apă minerală**

Still and sparkling water

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.  
This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA / Prices are in euro and do not include VAT.



*Your Perfect Wedding*



# Servicii opționale

Băuturi (Drinks)

10 Euro /persoană /person

**Pachet nelimitat de băuturi răcoritoare și cafea  
Sucuri carbogazoase și sucuri naturale  
Selecție de cafea proaspăt măcinată**

Unlimited package of refreshments and coffee  
Carbonated juices and natural juices  
Freshly brewed coffee selection

12 Euro /persoană /person

**Pachet nelimitat de vin alb, vin rose și vin roșu românesc**

Unlimited package of white, rose and red Romanian wine

**Șampanie pentru primirea invitaților**

Welcoming champagne

18 Euro /persoană /person

**Pachet nelimitat de băuturi spirtoase**

**Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky**

**Unlimited package of spirits**

**Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky**

La accesul clientului cu băuturi din exterior se va percepe taxa de dop în valoare de

4 euro /persoană

For outside drinks access the customer will be charged with a corkage fee of

4 euro /person



*Your Perfect Wedding*



# Meniu Smarald

ALL INCLUSIVE

105\* Euro

## Gustare / Starter

### Mousse din brânză de oi cu mărar servit pe disc de roșie

Ewes cheese mousse with dill on tomato disk

### Salată din icre de crap cu lime

Carp roe salad with lime

### Mix de măslinae marinate

Mixed marinated olives

### Salam Chorizo

Chorizo salami

### Ruladă de curcan cu ciuperci și bacon

Turkey roulade with mushrooms and bacon

### Mini frigăruie cu brânză Gouda și ardei gras

Mini Gouda cheese skewer with bell pepper

### Parfait din ficat de pui cu bacon

Chicken liver parfait with bacon

### Mini frigăruie din mușchiuleț de porc afumat cu sos dijon

Smoked pork tenderloin mini skewer with dijon sauce

## Pește / Fish Dish

### File de păstrăv la tigaie servit cu legume ratatouille și sos de unt cu lămâie și sofran

Pan seared trout fillet with ratatouille vegetables and butter lime sauce with saffron

## Sarmale / Traditional stuffed rolls

### Sărmăluțe tradiționale servite cu mămăliguță, bacon crispy, ardei iuți și smântână

Traditional stuffed cabbage rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

## Fel principal / Main course

### Duo din ceafă de porc și pulpă de pui cu sos de vin roșu și cimbrisor, servite cu cartof copt cu sos de muștar și broccoli

Mix of pork neck and supreme of chicken with red wine sauce and thyme, served with baked potato with mustard sauce and broccoli

## Salată de acompaniament / Side salad Selecție de chifle / Bread rolls selection

### Tort Festiv de nuntă

Festive Wedding Cake

### Apă plată și apă minerală

Still and sparkling water

### Pachet nelimitat de băuturi răcoritoare și cafea

#### Sucuri carbogazoase

#### Sucuri naturale

#### Selecție de cafea proaspăt măcinată

Unlimited package of refreshments and coffee

Carbonated juices

Natural juices

Freshly brewed coffee selection

### Pachet nelimitat de vin alb, vin rose și vin roșu românesc

Unlimited package of white, rose and red Romanian wine

### Șampanie pentru primirea invitaților

Welcoming champagne

### Pachet nelimitat de băuturi spirtoase

#### Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Unlimited package of spirits

Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA.  
Prices are in euro and do not include VAT.



*Your Perfect Wedding*



# Meniu Săfir

ALL INCLUSIVE

115\* Euro

## Gustare / Starter

### **Piept de rață afumat servit pe pat de salată de țelină**

Smoked duck breast served on a bed of celery salad

### **Mousse de somon fumé cu crostini, capere și lămâie**

Salmon mousse with crostini, capers and lemon

### **Sfeclă roșie cu spumă de brânză de capră și nuci proaspete**

Red beetroot with goat cheese mousse and fresh nuts

### **Ruladă din piept de curcan cu sos tartar**

Turkey breast roulade with tartar sauce

### **Mini frigărui cu roșii cherry și mozzarella bocconcini**

Mini cherry tomatoes and mozzarella bocconcini skewers

### **Salată Baba Ghanoush cu rodie**

Baba Ghanoush salad with pomegranate

### **Trandafir de prosciutto cu pepene galben**

Prosciutto rose with melon

## Pește / Fish Dish

### **File de dorada servit cu sparanghel, legume julienne**

și sos dulce-acrișor

Sea bream fillet served with asparagus, julienne vegetables and sweet chilli sauce

## Sarmale / Traditional stuffed rolls

### **Sărmăluțe tradiționale și sărmăluțe în foi de viță servite cu mămăliguță, bacon crispy, ardei iute și smântână**

Mix of traditional stuffed cabbage rolls and stuffed vine rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

## Fel principal / Main course

### **Mix grill din ceafă de porc, piept de pui și cârnat proaspăt servit cu cartofi gratinați cu brânză și roșii cherry**

Mixed grill of grilled pork neck, chicken breast and fresh sausage served with gratinated potatoes with cheese and cherry tomatoes

## Salată de acompaniament / Side salad

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### **Tort Festiv de nuntă**

Festive Wedding Cake

### **Apă plată și apă minerală**

Still and sparkling water

### **Pachet nelimitat de băuturi răcoritoare și cafea**

**Sucuri carbogazoase**

**Sucuri naturale**

**Selecție de cafea proaspăt măcinată**

Unlimited package of refreshments and coffee

Carbonated juices

Natural juices

Freshly brewed coffee selection

### **Pachet nelimitat de vin alb, vin rose și vin roșu românesc**

Unlimited package of white, rose and red Romanian wine

### **Șampanie pentru primirea invitaților**

Welcoming champagne

### **Pachet nelimitat de băuturi spirtoase**

**Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky**

Unlimited package of spirits

Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA.  
Prices are in euro and do not include VAT.





# Meniu Rubini

ALL INCLUSIVE

125\* Euro

## Gustare / Starter

### Icre de știucă pe disc de limetă cu topping de icre negre

Carp roe on lime disk with black caviar topping

### Terină de brânză cheddar în crustă de fistic

Cheddar cheese terrine in pistachio crust

### Trandafir de somon fumé pe lămâie cu sos de hrean

Smoked salmon rose on lemon with horseradish sauce

### Prune confiate învelite în coppa

Dried plums rolled in coppa

### Mousse de rață cu salsa de ananas și ardei iute

Duck mousse with pineapple salsa and hot pepper

### Crostină de vită cu castraveciori cornichon și sos de trufe cu maioneză

Beef crostini with pickles, truffles and mayo sauce

### Crevete crocant servit cu pumpernickel și sos glenn

Crispy shrimp served with pumpernickel and glenn sauce

## Pește / Fish Dish

### File de somon servit cu conopidă gratinată, mix de ciuperci și sos bearnaise

Salmon fillet served with gratinated cauliflower, mix of mushrooms and bearnaise sauce

## Sarmale / Traditional stuffed rolls

### Sărmăluțe în foi de viță servite cu mămliguță, bacon crispy, ardei iute și smântână

Stuffed vine rolls served with polenta, crispy bacon, hot pepper and sour cream

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

## Fel principal / Main course

### Confit din pulpă de rață servit cu piure de cartofi, trufe și sos de portocale

Duck confit served with mashed potatoes, truffles and orange sauce

## Salată de acompaniament / Side salad

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### Tort Festiv de nuntă

Festive Wedding Cake

### Apă plată și apă minerală

Still and sparkling water

### Pachet nelimitat de băuturi răcoritoare și cafea

#### Sucuri carbogazoase

#### Sucuri naturale

#### Selecție de cafea proaspăt măcinată

Unlimited package of refreshments and coffee

Carbonated juices

Natural juices

Freshly brewed coffee selection

### Pachet nelimitat de vin alb, vin rose și vin roșu românesc

Unlimited package of white, rose and red Romanian wine

### Șampanie pentru primirea invitaților

Welcoming champagne

### Pachet nelimitat de băuturi spirtoase

#### Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Unlimited package of spirits

Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA.  
Prices are in euro and do not include VAT.



*Your Perfect Wedding*



# Meniu Diamant

ALL INCLUSIVE

135\* Euro

## Gustare / Starter

### Bresaola cu sparanghel

Bresaola with asparagus

### Mousse de rață cu whiskey în tartaletă

Duck mousse with whiskey in tart

### Icre roșii cu ouă de prepeliță pe tartină de pâine wasa

Red caviar with quail eggs served on wasa canape

### Ton în crustă de susan

Tuna in sesame crust

### Crevete cu avocado și mere granny

Shrimp with avocado and granny apple

### Roșii colorate cu mozzarella

Colored tomatoes with mozzarella

## Pește / Fish Dish

### File de lup de mare servit cu baby creveți, orez negru cu parmezan și roșii cherry coapte

Sea bass fillet served with baby shrimps, black rice with parmesan cheese and baked cherry tomatoes

## Fel principal / Main course

### Piept de rață rumenit servit cu varză călită

Seared duck breast served with cabbage

### Mușchi de vită Black Angus servit cu Foie Gras în sos de trufe, piure de țelină și morcov caramelizat

Black Angus Beef fillet served with Foie Gras in truffle sauce, celery purée and caramelized carrot

## Selecție de chifle / Bread rolls selection

### Tort Festiv de nuntă

Festive Wedding Cake

### Apă plată și apă minerală

Still and sparkling water

### Pachet nelimitat de băuturi răcoritoare și cafea

#### Sucuri carbogazoase

#### Sucuri naturale

#### Selecție de cafea proaspăt măcinată

Unlimited package of refreshments and coffee

Carbonated juices

Natural juices

Freshly brewed coffee selection

### Pachet nelimitat de vin alb, vin rose și vin roșu românesc

Unlimited package of white, rose and red Romanian wine

### Șampanie pentru primirea invitaților

Welcoming champagne

### Pachet nelimitat de băuturi spirtoase

#### Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Unlimited package of spirits

Whisky, Vodka, Gin, Bitter, Irish-cream Whisky

Acest meniu poate conține factori alergeni sau produse congelate: gluten, crustacee, moluște, pește, alune, lupin, alune de copac, soia, ouă, lapte, țelină, muștar, susan, dioxid de sulf.

This menu may contain allergens or frozen products: gluten, shellfish, molluscs, fish, peanuts, lupin, hazelnuts, soy, eggs, milk, celery, mustard, sesame, sulfur dioxide.

Tarifele sunt exprimate în euro și nu includ TVA.  
Prices are in euro and do not include VAT.



Setti  
si  
Fiori

Secret Wedding



# Servicii Incluse

Chiria de sală  
Aranjament festiv de sală  
(huse de scaun, fețe de masă, fundițe și șervete standard)  
Degustarea meniului ales  
Bar de fructe în sală la primirea invitaților  
Fântână de ciocolată (valabil pentru meniurile Rubín și Diamant)  
Mix de alune și covrigei pe mese  
Un apartament gratuit cu acces la Vitality Wellness Club  
Parcare gratuită pentru organizatori  
Tarife preferențiale pentru cazarea invitaților la hotel  
Listă de invitați și schema sălii afișate la intrare  
Numere și meniuri festive pentru fiecare masă  
Recomandări pentru servicii extra

## **SERVICII OFERITE CADOU**

Ciorbă „de potroace” cu discount de 20% la preparatele din meniul à la carte al restaurantului  
Cina festivă pentru miri, la aniversarea unui an de la nuntă



*Your Perfect Wedding*



## Salonul La Parc

Cu o arhitectură ce îmbină stilul modern cu influențele tradiționale românești, Salonul La Parc are o suprafață de 300 de metri pătrați și este locația preferată de către foarte mulți clienți ai noștri. În Restaurantul La Parc se pot organiza nunți de până la 300 de persoane. Situat într-o oază de verdeață, salonul are deschidere către terasă și grădină, iar peluza verde din fața restaurantului oferă posibilitatea organizării ceremoniei religioase în aer liber.

## Salonul Terra Grand Ballroom

Sunteți în căutarea unui salon pentru organizarea unei nunți perfecte? Destinat exclusiv evenimentelor elegante și cu stil, Terra Grand Ballroom, are o înălțime de aproape 6 metri, 300 de metri pătrați și poate găzdui evenimente festive de până la 220 de persoane.

## Salonul Mincu

Având o suprafață de 210 metri pătrați, dotat cu parchet și un decor special, Salonul Mincu poate găzdui evenimente festive de până la 100 de persoane. Salonul Mincu dispune de lobby pentru primirea invitaților, acces separat din exterior și de locuri de parcare destinate exclusiv mirilor și invitaților.



*Your Perfect Wedding*



## Salonul Europe

Cu un design modern, salonul Europe oferă lumină naturală datorită pereților vitrați pe toată înălțimea și are o suprafață de 152 metri pătrați, fiind locația ideală pentru evenimente de până la 80 de invitați. Bucurați-vă de serviciile noastre, de o echipă de profesioniști și de o serie de opțiuni și pachete diversificate pentru o experiență excepțională!

## Salonul Jasmine

Situat în centrul Complexului nostru, salonul Jasmine oferă o atmosferă primitoare, fiind locația ideală pentru nunți de până la 100 de invitați. Salonul beneficiază de vedere asupra piscinei exterioare a clubului Vitality, acces direct din lobby-ul hotelului, precum și de dotări speciale pentru organizarea evenimentelor cu servire de tip bufet.

# Your Perfect Wedding

Super tarife pentru nunțile organizate în zilele de duminică!

**RAMADA**  
HOTEL & RESORTS  
BUCHAREST CONVENTION CENTER

**RAMADA**  
HOTEL & RESORTS  
BUCHAREST PARC

3-5 Poligrafiei Blvd. 013704, Bucharest 1, Romania  
tel.: +4 021 549 2500 / +4 021 549 2600 / +4 021 549 2599  
fax: +4 021 549 2330  
mobile: + 40 (744) 974 530 / + 40 (740) 500 818 / + 40 (756) 716 816  
e-mail: [events@ramadaplazabucharest.ro](mailto:events@ramadaplazabucharest.ro)  
[www.ramadabucharestparc.ro](http://www.ramadabucharestparc.ro) | [www.ramadaplazabucharest.ro](http://www.ramadaplazabucharest.ro)