

Пакет "Гурме преживяване в Замъка"

Предлагаме ви уникална възможност да погледите любимите си хора с вълнуващо гурме преживяване само на 3 декември 2022.

Имаме удоволствието да ви представим главния гост готвач Джил Зенобиу и неговия екип. Шеф Джил ще ви изненада с 5-степенно гурме меню, което ще възбуди сетивата ви. Насладете се на неповторими и запомнящи се вкусове с всяко ястие и внимателно подбраните кореспондиращи регионални вина и просеко.

Шеф готвач Джил Зенобиу е завършил румънско-белгийско готварско училище с обучение в САЩ. Има дългогодишен опит като главен готвач в няколко ресторанта в Дубай и Кипър.

След дълго пътуване около света през известни ресторанти, отбора от шеф готвачи се обедини под името „5 spices team” с общата цел да доставят наслада за вкусовите рецептори със своя опит и своите преживявания.

ПРЕДСТАВЯМЕ ВИ „5 SPICES TEAM”

ПЕТРИСОР НОВАК @CINNAMON

СТЕФАН ЗУБАН @FENNEL

МАРИУС ФЛОРИН @PEPPER

АНДРЕЙ СПОНДЖ @CLOVE

ДЖИЛ ЗЕНОБИУ @ANISE

5-СТЕПЕННО ГУРМЕ МЕНЮ

АМЮЗ БУШ

- ШОТ ИСПАНСКО ГАСПАЧО
- МАСЛО, ОВКУСЕНО С ХРУПКАВ БЕКОН НА ПРАХ
- КРЕМА СИРЕНЕ С ШАМ ФЪСТЪСЪК
- ДОМАШНА ФОКАЧА СЪС СУШЕНИ ДОМАТИ
- o ЧАША ПРОСЕКО

СТУДЕНО ПРЕДЯСТИЕ

- ГОВЕЖДО КАРПАЧО, ОВКУСЕНО С ТРЮФЕЛОВО ОЛИО, ПОДНЕСЕНО С ЯГОДИ, ЧИПС ОТ ЛИСТА ОТ ЦЕЛИНА И КЕДРОВИ ЯДКИ
- o ДЕГУСТАЦИЯ НА ВИНО РОЗЕ /ШИРОКА МЕЛНИШКА ЛОЗА/

КОМБИНИРАН СТАРТЕР

ОРИЕНТАЛСКА СЕЛЕКЦИЯ:

- ХУМУС С КРАМБЪЛ КАШУ
- БАБА ГАНУШ С НАР
- ШАКШУКА С ПЪДПЪДЪЧИ ЯЙЦА
- ПЕЧЕНА ДОМАШНА ФОКАЧА
- o ДЕГУСТАЦИЯ НА БЯЛО ВИНО /ВИОНИЕ, СОВИНЬОН БЛАН/

ОСНОВНО ЯСТИЕ

ТРИО СТЕКОВЕ

- ТЕЛЕШКИ СТЕК
- АГНЕСКИ СТЕК
- СВИНСКИ СТЕК

- ГАРНИТУРА ПЮРЕ ОТ ЦЕЛИНА, ПЮРЕ ОТ МОРКОВ И ПОРТОКАЛ,
ГЛАЗИРАНИ АСПЕРЖИ & КАПУЧИНО ГРЕЙВИ
- o ДЕГУСТАЦИЯ НА ЧЕРВЕНО ВИНО /КАБЕРНЕ СОВИНЬОН/

ДЕСЕРТ

- ШОКОЛАДОВ МУС С КРАМБЪЛ ОТ ШАМ ФЪСТЪСЪК, АМЕРИКАНСКА ПАЛАЧИНКА И МЕНТОВ СОС
- o ДЕГУСТАЦИЯ НА ДЕСЕРТНО ВИНО ПОРТО

Резервирайте нашия специален пакет за настаняване, посветен на едно незабравимо кулинарно изживяване и се възползвайте от следното:

- Две богати закуски на бюфет.
- Две нощувки на 2 и 3 декември.
- Изискана гурме вечеря за двама на 3 декември в ресторант "Роял Валентина Касъл".
- Ползване на закрит басейн с минерална вода, външно и вътрешно джакузи, сауна, парна баня, топли лежанки, шезлонги, безжичен интернет, паркинг, ДДС, туристическа такса, и застраховка

Резервирайте сега престой от две нощувки на 2 и 3 декември 2022 в Роял Валентина Касъл като изберете един от следните пакети:

- Пакет за двама, настанени в мансардна стая 450 лв.
- Пакет за двама, настанени в стандартна стая 480 лв.
- Пакет за двама, настанени в стая де лукс 520 лв.
- Пакет за двама, настанени в стая де лукс с джакузи 550 лв.
- Пакет за двама, настанени в суит 640 лв.
- Пакет за двама, настанени в еко къща 640 лв.



ДЖИЛ ЗЕНОБИУ





„5 SPICES TEAM”





Политики и условия

- Офертата е валидна за минимум две нощувки и двама госта, настанени в съответния тип помещения.
- При потвърждаване на резервация се изисква внасяне на капаро 50% от общата сума по резервацията в 5 дневен срок. В противен случай резервацията се счита за невалидна. Доплащане на останалата част от сумата на рецепция, в деня на настаняване.

Банкови данни:**Валентино ПМГВ ООД**

IBAN:**BG98FINV91501017259672**

BIC:**FINVBGSF**

Банка:**Първа Инвестиционна Банка**

Основание за плащане: **ПОСОЧЕТЕ ДАТАТА НА НАСТАНЯВАНЕ, ИМЕ НА РЕЗЕРВАЦИЯТА И ИМЕ НА ХОТЕЛА**

Плащането може да се извърши на каса на Първа Инвестиционна Банка, както и чрез Easy Pay.

Условия за Анулации:

- При анулации на резервации направени до 20.11.2022 г. се задържа 50% от внесеното капаро.
- При анулации на резервации направени след 20.11.2022 г. - 100 % неустойка.
- При неявяване на туристите по потвърдена резервация - 100 % неустойка.