



ТРИСТЕПЕННО  
  
И  
ЧЕТИРИСТЕПЕННО  
  
МЕНЮ

## Избор от салати:

- ❖ Класическа зимна салата от печени мариновани зеленчуци, свежо сирене и зелени билки
- ❖ Градински домати с гриловани тиквички, моцарела, зелена салата и лимонов магданоз
- ❖ „Бурата“ върху зеленчуков рататуй в провански билки и лимоново песто
- ❖ Селекция от зелени салата с поширана круша, крема сирене, печени ядки и пармезанова решетка

## Топли и студени предястия:

- ❖ Пилешки щрудел по оригинална рецепта, поднесен върху конкасе с босилек и зехтин
- ❖ Мариновано филе от съомгова пъстърва с авокадо мус и пармезан върху лимоново масло и пълнозърнест хляб
- ❖ Домашно приготвен „Киш“ с броколи и селекция френски сирена
- ❖ Телешки кюфтенца, запечени с моцарела, поднесени върху домати салца и меласа от нар

## Избор на основно ястие:

- ❖ Пилешки стек с маслени бадеми и сушени домати, гарнитура от домашни картофки, задушени в масло
- ❖ Свинска плешка, задушена в червено вино и зеленчуци, поднесена с грахов пудинг и сос от горски гъби
- ❖ Печена коледна пуйка поднесена върху пюре от кестени, брюкселско зеле с бекон и портокалов сок
- ❖ Зеленуково плато от грил зеленчуци и топла киноа

## Сладки изкушения:

- ❖ Кокосова торта „Рафаело“
- ❖ Шоколадово брауни с малини
- ❖ Домашно приготвено Тирамису
- ❖ Торта „Червено кадифе“
- ❖ Шоколадово суфле с джелато

**Менютата включват:**

Минерална вода 0,5 л., и прясно изпечени хлебчета с билково масло

**Цени на куверт:**

- ❖ Трестепенно меню – 40 лв.
- ❖ Четирестепенно меню – 44 лв.



## Възможност за БЪРЗИ АНТИГЕННИ ТЕСТОВЕ

За партита над 60 човека – **безплатен антигенен тест с издаване на „зелен сертификат“**

За партита по-малко от 60 човека – 20 лв. на човек

\*тестът се взима на място в хотела и е валиден 48 часа

\*ваксинирани или преболедували COVID-19, удостоверено с валидни документи за ваксинация, следва да го покажат на персонала при пристигане в хотела

**Преференциална цена за настаняване:**

Единична стая – 70 лв.; двойна стая - 90 лв. с включена закуска

\*важат само при платен куверти за коледно корпоративно парти

\*Анулации и промени по заявените нощувки се приемат до 24 часа преди настаняване!

**Условия за промени и анулации по заявените куверти:**

Ресторант **SavageGarden** се запазва ексклузивно при най-малко 60 гости.

Такса за внасяне на напитки 8.00 лв./гост.

Не се допуска внасяне на бира и безалкохолни напитки.

**Overtime** след петия час от началото на тържеството: **150.00**лв./час

Най-късно начало на събитието 20:00 ч.

Най-късно освобождаване на ресторанта 03:00 ч.

Авансово плащане 30 % /тридесет процента/ от договорената цена на услугите до 15 дни преди датата на събитието.

Окончателно плащане на куверти, допълнителни услуги и овъртайм в срок до 5 дни след датата на събитието.



**Условия за промени и анулиции по заявените куверти:**

До 15 дни преди датата на събитието - без такса

От 15 до 10 дни преди датата на събитието - 30 % от стойността на заявените първоначално куверти

От 10 до 5 дни преди датата на събитието - 50 % от стойността на заявените предварително куверти

По-малко от 5 дни преди датата на събитието 100 % от стойността на заявените предварително куверти

При невъзможност за провеждане на събитието заради нови ограничителни мерки във връзка с пандемията COVID 19, всички резервации , независимо от стойността на платения депозит могат да бъдат променяни и анулирани с право на пълно възстановяване на платената сума

**Допълнителни услуги:**

Дисководещ с професионална апаратура и оборудване с възможност за караоке система

Сцена, ефектно осветление , пушек , LED екрани и много други  
Welcome drink