



Сърцето има доводи, които разумът не познава.
(The heart has reasons that reason cannot know.)
Блез Паскал

СПА ХОТЕЛ КАЛИСТА

ВИ ПРЕДЛАГА ВЪЗМОЖНОСТ ДА ОРГАНИЗИРАМЕ ЗАЕДНО СВАТБАТА НА ВАШИТЕ МЕЧТИ

- ❖ РЕСТОРАНТ „А ЛА КАРТ КАЛИСТА” С КАПАЦИТЕТ – 110 МЕСТА
- ❖ БАЛНА ЗАЛА „КАЛИСТА ГРАНД ХОЛ”
 - * ДО 140 МЕСТА С КРЪГЛИ МАСИ
 - * 160 – 180 МЕСТА ПРИ КОМБИНАЦИЯ ОТ ПРАВОЪГЪЛНИ И КРЪГЛИ МАСИ
- ❖ РЕСТОРАНТ „ГРАДИНА” КАЛИСТА” – 80 МЕСТА
- ❖ ВЪЗМОЖНОСТ ЗА ИЗНЕСЕН РИТУАЛ В ГРАДИНАТА ИЛИ АТРИУМА НА ХОТЕЛА – ГРАЖДАНСКА И/ИЛИ ЦЪРКОВНА ЦЕРЕМОНИЯ

ХОТЕЛЪТ ПРЕДЛАГА КАТО КОМПЛИМЕНТ :

- ❖ БЕЗПЛАТНО НАСТАНЯВАНЕ ЗА МЛАДОЖЕНЦИТЕ В ПРАЗНИЧНИЯ ДЕН
- ❖ СПЕЦИАЛНО ЗАРЕЖДАНЕ НА СТАЯТА ЗА МЛАДОЖЕНЦИТЕ
- ❖ НАСТАНЯВАНЕ НА ГОСТИТЕ НА ПРЕФЕРЕНЦИАЛНИ ЦЕНИ
- ❖ ВНАСЯНЕ НА АЛКОХОЛ БЕЗ ЗАПЛАЩАНЕ НА ДОПЪЛНИТЕЛНИ ТАКСИ
- ❖ ПРЕДОСТАВЯНЕ НА ОТСТЪПКА В РАЗМЕР НА 20 % ОТ НАШИТЕ ЦЕНИ НА АЛКОХОЛ
- ❖ ДЕГУСТАЦИЯ НА ИЗБРАНТОТО МЕНЮ ЗА ДВАМА
- ❖ СВАТБЕНА ПОГАЧА
- ❖ БЯЛА САТЕНЕНА ДРАПЕРИЯ ЗА БУЛЧИНСКАТА МАСА
- ❖ САТЕНЕНИ ПОКРИВКИ И ДРАПЕРИИ ЗА МАСИ
- ❖ ОФИЦИАЛНИ ОБЛЕКЛА И ПАНДЕЛКИ ЗА СТОЛОВЕ
- ❖ ПОЛЗВАНЕ НА ПИАНО БАРА НА ХОТЕЛА ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛНА ЗАЯВКА

СВАТБЕНИ МЕНЮТА

ПЪРВИ ВАРИАНТ

- ❖ ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА САЛАТА
- ❖ ПИЛЕШКИ ГЪРДИ ПОДНЕСЕНИ ВЪРХУ КАРТОФЕНО ПЮРЕ С МАГДАНОЗ И КЛАСИЧЕСКИ КЪРИ СОС
- ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
- ❖ ЧИЙЗ КЕЙК
- ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ВТОРИ ВАРИАНТ

- ❖ МИКС ОТ ЗЕЛЕНА САЛАТА АЙЗБЕРГ, РУКОЛА, РАДИЧИО И ЧЕРИ ДОМАТИ
- ❖ ПЕЧЕНО ПИЛЕШКО БУТЧЕ С ПОРТОКАЛИ
- ❖ ГАРНИРАНО С БЕЙБИ МОРКОВИ, ГЪБИ И ЧЕРИ ДОМАТИ
- ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
- ❖ ТИРАМИСУ
- ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ТРЕТИ ВАРИАНТ

- ❖ САЛАТА ДОМАТИ, ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ И МАРИНОВАНИ
- ❖ В ЗЕХТИН И ЧЕСЪН ЧЕРВЕНИ ЧУШКИ И АРОМАТНО СИРЕНЕ
- ❖ ГРИЛ ПЛАТО/свинска пържола, кюфте, кебагче и пилешко шишче/ПОДНЕСЕНО С ПИКАНТНИ КАРТОФИ
- ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
- ❖ КЕЙК ОТ БЯЛ ШОКОЛАД С ПЛОДОВЕ
- ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ТРИСТЕПЕННИ МЕНЮТА

49.00 ЛВ /КУВЕРТ НА ЧОВЕК



ЧЕТИРИСТЕПЕННИ МЕНЮТА

59.00 ЛВ КУВЕРТ НА ЧОВЕК



ПЪРВИ ВАРИАНТ

- ❖ САЛАТА КАПРЕЗЕ ОТ ДОМАТИ СИРЕНЕ, МОЦАРЕЛА И ДОМАШНО ПРИГОТВЕНО ПЕСТО
 - ❖ ФИЛЕ ОТ ЦИПУРА ВЪРХУ КАНАПЕ ОТ СПАНАК
 - ❖ ПИЛЕШКИ ГЪРДИ С ЕСТРАГОНОВ СОС ПОДНЕСЕНИ С ПЪЛНЕНИ КАРТОФИ С МАСКАРПОНЕ И ПАРМЕЗАН
 - ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
 - ❖ ЧИЙЗ КЕЙК
- ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ВТОРИ ВАРИАНТ

- ❖ САЛАТА БУКЕТ/ пълнен домати с бейби моцарела, печени червени чушки мариновани с чесън и зехтин, снежанка, кьопоолу и микс от маслини/
 - ❖ ПЪЛНЕНА ПИПЕРКА СЪС СИРЕНЕ, ГРАХ И ДОМАТИ
- ❖ СВИНСКИ МЕДАЛЬОНИ С ПЕЧУРКИ И СОС ДЕМИГЛАС ГАРНИРАНИ С ШАФРАНОВ ОРИЗ
 - ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
 - ❖ КЕЙК ОТ БЯЛ ШОКОЛАД С ПЛОДОВЕ
 - ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ТРЕТИ ВАРИАНТ

- ❖ ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА САЛАТА
- ❖ МАРИНОВАНО СВИНСКО КОНТРА ФИЛЕ ПОДНЕСЕНО С ПЪНЧЕТА ОТ ТИКВИЧКИ ЗАПЕЧЕНИ С КАШКАВАЛ
- ❖ СЕЛЕКЦИЯ СИРЕНА СЪС СУШЕНИ ПЛОДОВЕ И СУХИ МЕЗЕТА
 - ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
 - ❖ ТИРАМИСУ
- ❖ МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

ВАРИАНТИ НА МЕНЮ БЮФЕТ

ПЪРВИ ВАРИАНТ

САЛАТИ И ПРЕДЯСТИЯ

- ❖ ЗЕЛЕНА САЛАТА С РИБА ТОН И ПЪДПЪДЪЧИ ЯЙЦА
- ❖ САЛАТА ОТ ДОМАТИ, ТИКВИЧКИ И БЕЙБИ МОЦАРЕЛА, ГАРНИРАНИ С МИКС ОТ МАСЛИНИ
- ❖ ПЪЛНЕНИ ПРЕСНИ ДОМАТИ С ДОМАШНО ПРИГОТВЕН КАТЪК
- ❖ ТРАДИЦИОННА ГРЪЦКА САЛАТА
- ❖ ПЛАТО ОТ МАРИНОВАНИ РИБИ С КАПЕРСИ И ЛИМОНИ СЛАЙ
- ❖ МИНИ ВЪРЗОПЧЕТА ОТ ПЪПЕШ В ПРОШУТО
- ❖ СЕЛЕКЦИЯ СИРЕНА С ГРОЗДЕ, СУШЕНИ ПЛОДОВЕ И ЯДКИ
- ❖ САЛАТА ПАСТА С ПРЕСНИ КРАСТАВИЦИ, МАСЛИНИ И ЧЕРИ ДОМАТИ С ЧЕСНОВ ДРЕСИНГ

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

- ❖ ЗАДУШЕНО ТЕЛЕШКО МЕСО СЪС СОС ОТ ПЕЧЕНО
- ❖ ПИКАНТНО ПИЛЕШКО ФИЛЕ С КЪРИ СОС
- ❖ МИКС МЕСА НА СКАРА
- ❖ ПЕЧЕНИ ЦЕЛИ КАРТОФИ С КРЕМА СИРЕНЕ И КОПЪР
- ❖ РИЗОТО С ГРАХ И ГЪБИ

ДЕСЕРТИ

- ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
- ❖ МИНИ ЧИЙЗ КЕЙК СЪС БОРОВИНКОВО СЛАДКО
- ❖ ТАРТА С ЯБЪЛКИ И СМЕТАНА
- ❖ МИНИ КЕЙКЧЕТА С АНАНАС
- ❖ ШОКОЛАДОВ МУС С ШАМ ФЪСТЪК
- ❖ МИКС СЕЗОННИ ПЛОДОВЕ

МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

КУВЕРТ НА ЧОВЕК 56. 00ЛВ





ВТОРИ ВАРИАНТ

САЛАТИ И ПРЕДЯСТИЯ

- ❖ САЛАТА „КАПРЕЗЕ” С БОСИЛЕКОВО ПЕСТО
- ❖ МИКС ОТ ЗЕЛЕНИ САЛАТКИ С АВОКАДО, ЕМЕНТАЛ, РОЛЦА ОТ РАЦИ И ЛИМОНОВ ДРЕСИНГ
- ❖ САЛАТА ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ЧУШКИ С ДОМАТИ И АРОМАТНО СИРЕНЕ
- ❖ КАРТОФЕНА САЛАТА СЪС ЗЕЛЕН БОБ И ХРУПКАВ БЕКОН
- ❖ ПУШЕНА СЪОМГА И ПЪСТЪРВА С ПЪДПЪДЪЧИ ЯЙЦА ВЪРХУ ПРЕПЕЧЕНА БРУСКЕТА
- ❖ СЕЛЕКЦИЯ СУХИ МЕЗЕТА С ЧЕРИ ДОМАТИ
- ❖ РОЛЦА ОТ ТИКВИЧКИ С БЪЛГАРСКО ОВЧЕ СИРЕНЕ
- ❖ САЛАТА АЙСБЕРГ С ПИЛЕШКО ФИЛЕ И НУДЪЛСИ

ОСНОВНИ ЯСТИЯ

- ❖ РАГУ ОТ АГНЕШНО МЕСО С ОРИЗ БАСМАТИ
- ❖ ПАПРИКОВАН СВИНСКИ ВРАТ С ГЪБЕН СОС
- ❖ ПИЛЕШКИ ЖУЛИЕН СЪС СОС ОТ СИРЕНА
- ❖ ПЕЧЕНИ КАРТОФИ С БИЛКИ И ХРУПКАВ БЕКОН
- ❖ ЗАДУШЕНИ БРОКОЛИ,КАРФИОЛ И БЕЙБИ МОРКОВИ С МАСЛО

ДЕСЕРТИ

- ❖ ПЛОДОВО СОРБЕ
- ❖ КИЙК С БЯЛ ШОКОЛАД И ШОКОЛАДОВА ЗАЛИВКА
- ❖ МИНИ ПЕТИФУРИ ТИРАМИСУ
- ❖ ЯБЪЛКОВ ЩРУДЕЛ
- ❖ ЛЕШНИКОВ СЛАДКИШ СЪС ШОКОЛАДОВА ГЛАЗУРА
- ❖ МИКС СЕЗОННИ ПЛОДОВЕ

МИКС ХРУПКАВИ ПИТКИ И ФРАНЗЕЛИ

*** Предложените варианти са примерни и подлежат на корекции спрямо Вашите предпочитания.**

ВСИЧКИ МЕНЮТА ВКЛЮЧВАТ

- ❖ 50 ГР РАКИЯ
- ❖ ЧАША БЯЛО ИЛИ ЧЕРВЕНО ВИНО
- ❖ БЕЗАЛКОХОЛНА НАПИТКА
- ❖ МИНЕРАЛНА ВОДА



ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛУГИ:

- ❖ КОКТЕЙЛ ПРЕДИ ИЛИ СЛЕД ПОДПИСВАНЕТО В ГРАДИНАТА НА РЕСТОРАНТА
 - ❖ DJ
 - ❖ ФОЛКЛОРНА ПРОГРАМА
- ❖ ИЗПЪЛНИТЕЛИ С РАЗНООБРАЗЕН РЕПЕРТОАР
 - ❖ ВОДЕЦ
 - ❖ СВАТБЕН АГЕНТ
 - ❖ ПОКАНИ ЗА ГОСТИТЕ
- ❖ ПРОФЕСИОНАЛЕН ФОТОГРАФ И ВИДЕОЗАСНЕМАНЕ
 - ❖ НАЕМ НА РЕСТОРАНТА СЛЕД 24:00 ЧАСА

