



## Празнична програма със специалното участие на:

**Васил Найденов, Миро, ТРИО Сопрано и DJ Коко**



### Цена на куверт за човек:

- \* **531 лв. възрастни и 266 лв. за деца от 7 до 14г.**
- \* **271.47 € възрастни и 135.98 € за деца от 7 до 14г.**

\* За деца от 0 до 7 години не се заплаща куверт, когато за тях не е предвидено седящо място или детски стол. В случай че родителя желае детето да има отделно място на масата с осигурен стол, се начислява куверт по тарифа за деца от 7 до 14г.

\* Всички маси са предвидени за минимум 6 гости. При резервации за по-малък брой места, гостите ще бъдат настанявани заедно с други. Резервации за конкретна маса не се приемат, а настаняването зависи от нашето празнично разпределение и броя гости.

### MENU

#### Euro Kitchen 2025/2026

##### Добре дошли

руло със спанак; тарталет със скариди; брускета с биволски суджук; брускета капрезе; канапе със салами; брускета с риба тон; селекция суши; брускета с еленска пастърма; брускета с прошуто; плато от италиански подбрани колбаси; селекция сирена и сушени плодове; брускети с мус от съомга; маус кейк; панакота портокал и шоколад; панакота ягода; панакота лимон; плодови тарталети; шоколадов доум; сиропирани десерти; плодове; чийз кейк; турамису; павлова.



##### Бюфет за добре дошли

Табуле; киноа салата; шопска салата; риба тон салата; гръцка салата; чобанска салата; зелена салата; сезонна салата; салата калмари; мезе; скариди салата; патладжан салата; морковен таратор; руска салата; американска салата; хибеш; хумус; салата октопод; кисир; таратор; пастет от червена чушки; салата сос (зехтин, балсамико, лимонов сос, коктейл сос, горчица сос, песто сос и лютеница); суши бюфет; студено телешко и рибен микс: лаврак марин; скумрия маринована; пущен розбийф; пущена съомга; сурими; пущена пъстърва; телешка пастърма; руло риба; пущен телешки език; агнешки дроб; каламар долма; банков старец; луканка; филе елена; микс сирена: бяло сирене; ементал; гауда; кашкавал; пущено сирене; синьо сирене; чедар; едам; камамбер и бри.



##### Основно Ястие

Телешко бон file блек ангъс с бейби морков, бейби картофи и пюре от грах и микрофилис.



##### Десерти

Паста с бял шоколад; брауни; млечен шоколадов кейк; мозайка паста; паста с манго; паста с двоен шоколад; чийз кейк; паста орео; торта траличе; пистачо кейк; реване; сахар паста; шоколадово кафе; ябълков пай; банков шоколад паста; паста с бакарди; паста с нута; ягодов пралин; сутлаш; баклава; кадаиф; траличе; шекер паре; шамбали; тропически плодове: ананас; манго; киви; кумбак; карамбола; лichi; драконов плод; плодове (ябълка, круша, ягода, мандарина, портокал, грейпрут, банан, некратина, грозде);

##### Напитки

Минерална вода 1 бр., кола продукт 1 бр., чаша пенливо вино 100 мл., 100 гр. алкохол или две чаши вино, чай или кафе 1 бр.