



CASTELNOR

passport to comfort

6 Hand's Chef weekend

Petrece un weekend cu delicii culinare

26 - 28 IANUARIE 2024

2 NOPTI

Opțiuni de cazare/ tip cameră

STANDARD

640 €

sejur 2 persoane

SUPERIOR

660 €

sejur 2 persoane

DELUXE

680 €

sejur 2 persoane

SUITĂ

740 €

sejur 2 persoane

Toate pachetele includ:

- 2 nopți de cazare, cu mic dejun inclus
 - cină de fine dining în data de 27.01
 - acces la circuitul Alpienne SPA
 - acces la programele de activități
- * Celelalte mese se pot servi a la carte din lista de meniu (nu sunt incluse ca și preț) și sunt gătitе de cei 3 chefi (**Chef Sandor Kicsi**, **Chef Luiza Giuran** și **Chef Ilie Stângaciu**) cu echipa lor.

6 Hand's Chef - tasting menu

data: 27 ianuarie 2024

ora: 18:00 - 22:00

Pornind de la terroir-ul local și de la multe dintre ingredientele zonei, **Chef Sandor Kicsi** (premiat cu locul 3 în 2023 la Best culinary experience in Romania), **Chef Luiza Giuran** și **Chef Ilie Stângaciu** vor pregăti un meniu de degustare surprinzător, atractiv și de inspirație locală, care cuprinde 8 feluri.

În decorul alpin al resortului premium Castelnor Hotel & SPA - Păltiniș, vă oferim o experiență unică, pentru delectarea simțurilor, deschisă atât către oaspeții locației, cât și către toți entuziaștii evenimentelor de tip food & wine tasting, care doresc să se alăture pentru a petrece o seară de fine dining, de excepție.

Înscrierile pentru eveniment se pot face la adresa de e-mail: rezervari@castelnor.ro.

REZERVĂRI

rezervari@castelnor.ro

INFORMAȚII:

0734.454.322 / 0369.101.310

Pentru efectuarea rezervării este necesară achitarea unui avans de 50%.

Restul sumei de plată se achită până cel târziu cu 7 zile înainte de data sosirii.

Rezervările se fac în ordinea înscrierii, locurile sunt limitate.



CASTELNOR

passport to comfort

6 Hand's Chef weekend

Petrece un weekend cu delicii culinare



Meniu

▪ Amuse bouche

▪ Starter

Starter 1

Mousse din telemea de oaie, spumă de ardei kapia, sponge de hribi, crumble de vișine afumate

Starter 2

Ceviche de păstrăv de Gura Râului, cătină, spumă de hrean verde, ulei de leuștean, crumble de lime caramelizat

▪ Supă

Supă în două culori (bostan, cartof dulce, trufe/sfeclă, afine), mousse de hrean, țărână de gălbiori, spumă de măr cu ghimbir

▪ Main course

Main course 1

Terină de iepure presat în crustă de praf de varză roșie, piure de rădăcinoase cu semințe de muștar murate, perle de sfeclă coaptă, găluște din azimă (pască) cu untură de rață, ficat de iepure demiglace.

Palate cleanser

Gaspacho de apio, cătină și agrișe

Main course 2

Baton Wagyu de Mangaliță, savarină din mix de ciuperci de pădure cu brânză maturată, texturi de linte, spumă de creier porc.

Main course 3

Rulou pulpă de rață dezosată sous vide, merișoare, mini-soufle de varză de Bruxelles cu bacon, jus de coarne și trufe.

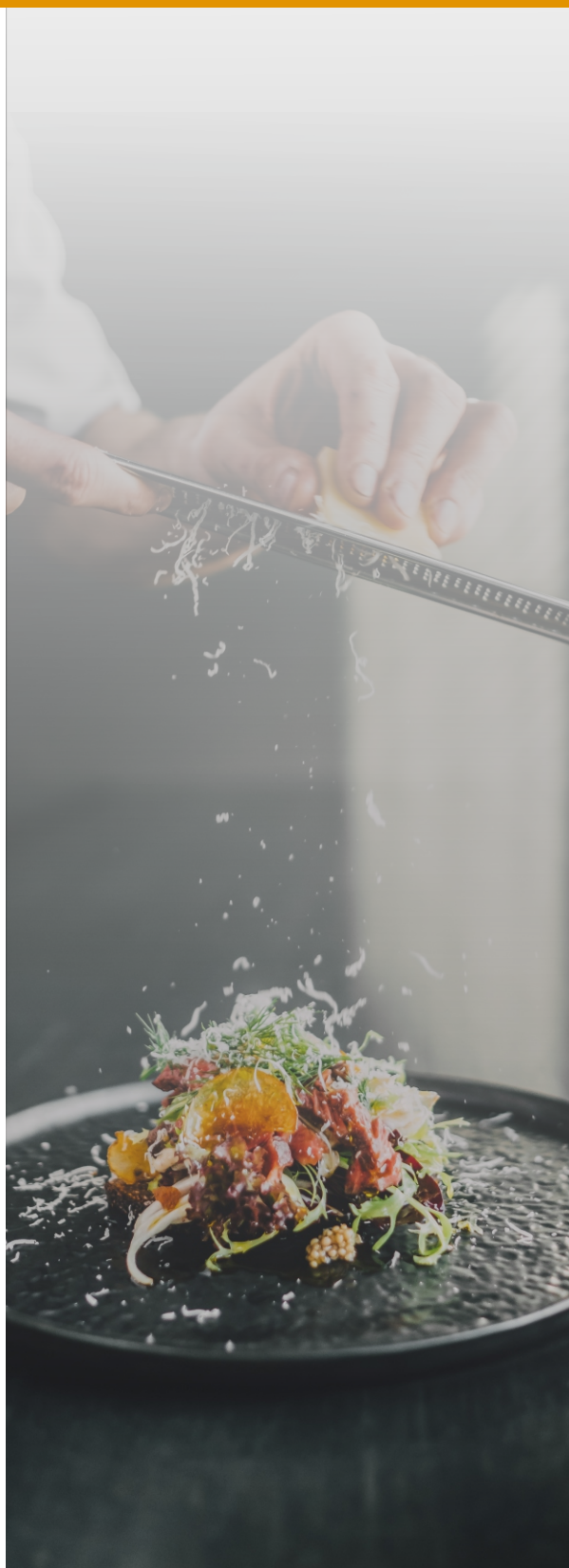
▪ Desert

Desert 1

Blat Gioconda cu roșii fermentate, mouse din ciocolată albă cu hribi, cremă englezească infuzată în aromă de cartofi copti, glazură de ciocolată, sponge de nuci caramelizate, caviar de portocale roșii.

Desert 2

Rulouri de bostan cu scorțișoară, mere și merișoare confiate, brânză de vaci, cremă Sabayon, trufe, chips de lapte ars.





PASSPORT TO COMFORT



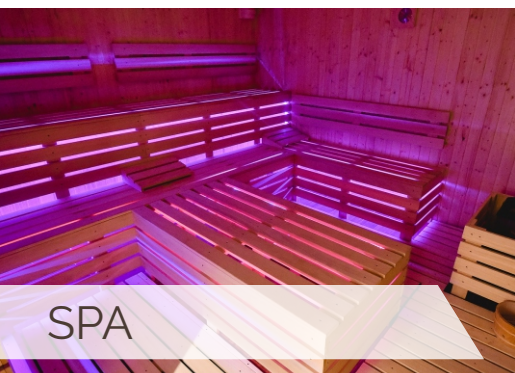
ROOMS



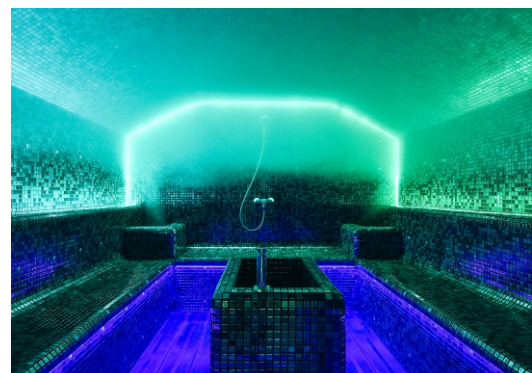
RESTAURANT



THE POOL



SPA



LOUNGE



FITNESS