



★★★★★  
GRAND HOTEL

**POMORIE**  
BALNEO SPA WELLNESS

[www.grandhotelpomorie.com](http://www.grandhotelpomorie.com)

# Новогодишна програма



Happy  
New  
Year  
2020!

29 Декември 2019 –  
01 Януари 2020

## Уважаеми гости,

За нас е удоволствие да Ви приветстваме с „Добре дошли“ в Гранд Хотел Поморие – Балнео, СПА и Уелнес.

29.12.2019 г.

- 07:30-10:00 Закуска в ресторант «Класик»
- 12:30-15:00 Обяд в ресторант «Класик» на свободна консумация «A la cart» меню (срещу доплащане)
- 16:00-17:00 Табла турнир в Билярдна зала
- 19:00 Вечеря на блок маса в основния ресторант на хотела «Класик»

30.12.2019 г.

- 07:30-10:00 Закуска в ресторант «Класик»
- 10:00-16:00 Детска стая за малчугани (детски кът до рецепция)
- 12:30-15:00 Обяд в ресторант «Класик» на свободна консумация
- 19:00 Предпразнична латино вечер в ресторант «Капитол» с богата музикална програма – DJ, латино танци «спортен клуб» Бургас и Даниела Павлова
- 19:30-21:30 Детска анимация в Библиотека

31.12.2018 г.

- 07:30-10:00 Закуска в ресторант «Класик»
- 10:00-16:00 Детска стая за малчугани  
(детски кът до рецепция)
- 12:30-15:00 Обяд на блок маса  
в Бална зала «Атриум»  
(срещу доплащане 20.00 лева)
- 19:00-20:00 Welcome drink на Лоби бар
- 20:00 Новогодишна вечеря  
с празнична програма  
и специалното участие  
на Поли Паскова, Георги Дюлгерев,  
DJ Станислав Жеков  
и фолклорен ансамбъл «Гераци»**
- 20:30-22:30 Детска анимация  
в Библиотека

01.01.2020 г.

- 10:00-15:00 Късна закуска Брънч  
в ресторанти «Класик»
- 10:00-16:00 Детска стая за малчугани  
(детски кът до рецепция)
- 19:00-22:30 Балканска вечеря на блок маса  
в ресторантите «Класик» и «Капитол».  
За празничното настроение  
ще се погрижи DJ Станислав

# Новогодишно меню

## СТАРТЕР

Мида Сен Жак пълнена с буза от попче, консуме от жасминов чай, мирин и чипс от лотос

## САЛАТА

Папарделе от свежа краставица, балкански Крокмач, маринован печен пипер, емулсия от чушки и узо, акомпанирани със свежи репички и пръст от орехи

## ПРЕДЯСТИЕ

Бон филе от елен, мус от диво прасе, качамак с кестени и сирене, поднесено с нежен сос от диви гъби с аромат на трюфел и батати с вкус от земята на «Марс»

## ОСНОВНО

Свински «Френчрак Иберико», поднесен с милфьой от кадифено пюре от батат и тиква с карамелизиран лук, чътни от зелена ябълка, мармалад от диви гъби и винен сос с аромат на пушек.

*Иберийското свинско месо е признат кулинарен деликатес от селектирани израстнали единствено и само в тази част на света животни. Отгледани са на безглутенов режим, хранени само с жълъди! Месо без хормони и стабилизатори.*

## ДЕСЕРТ

Какао «Семифредо» с глазура от лешников крокант, гел от ягоди в комбинация на френски Макарон, почва от Червено Кадифе и прах от цвекло!

Земел/чабата – черна и бяла

Лозови/Зелеви сарми

Плодове

Новогодишна баница с късмети

Супа бар (след 02:00 часа)

200 ml твърд алкохол

0,350 ml вино (бяло, розе, червено)

1 минерална вода + 1 безалкохолна напитка