



Cosmopolitan[®]
HOTEL & WELLNESS
★★★★

**Кажете “ДА” на правилното място
Сватба в хотел Cosmopolitan******

*Направете Вашата сватба едно истинско и незабравимо изживяване.
Екипът на хотел Cosmopolitan и ресторант Hacienda
ще Ви помогнат във всеки детайл,
за да създадем заедно един идеален сватбен ден.*



www.cosmopolitanhotelbg.com



1. Настаняване

Хотелът разполага с 5 броя единични стаи, 6 броя единични стаи "Лукс", 40 единични стаи "Ексклузив" / двойни стаи с отделни легла или спалня, 6 мезонета и 1 студио.

****** Настаняването включва нощувка, закуска, безплатен достъп до Интернет, ползване на басейн в СПА-център Космополитан, иновативен фитнес център, туристическа такса, застраховка, ДДС**

Тип стая	Единична стандарт стая	Единична стая "Ексклузив"	Двойна стая	Мезонет единично или двойно ползване
Цена рецепция	90 лв.	150 лв.	170 лв.	250 лв.
Специални цени	82 лв.	120 лв.	145 лв.	200 лв.

****** Доплащане за трети и четвърти възрастен в мезонет – 50 лв. на човек**

****** Доплащане за дете над 12г. при двама плащащи възрастни:**

-в двойна стая - 40 лв.

-в мезонет – 50 лв.



2. Допълнителни услуги по организацията

За да Може детската Ви мечта да стане реалност!

- ** Гражданска церемония в хотел Cosmopolitan**
- ** Декорация на мястото, където се провежда мероприятиято – арки, балони, свещи, стойки и др. Цената се договаря допълнително.**
- ** Аранжиране с живи цветя-цената зависи от броя и вида на цветята – икебани, вази с живи цветя. Цената се договаря допълнително.**
- ** Аранжиране на официалната маса и масите на гостите – драперии, салфетки в различни цветове, табелки с имената на гостите (цената се определя от броя на гостите и дизайна). Цената се договаря допълнително.**
- ** Пироефекти**
- ** Контрол върху цялата сватба-посрещане и настаняване на гостите, контрол върху менюто (брой и количество), професионално и любезно обслужване**
- ** Избор и изготвяне на сватбена торта от ресторант La Strada (не се разрешава внасяне на торта от външен производител)**

3. Посредничество при следните услуги:

Доверете се на нашите партньори.

- ** Наемане на DJ (водеш) за празничната вечер**
- ** Наемане на танцьори и музиканти, изпълнители и артисти**
- ** Наемане на професионален фотограф**
- ** Наемане на професионален видеооператор**



4. Комплимент от Cosmopolitan

Зашото важните сте Вие

**** Безплатна ношувка за младоженците в апартамент**

♥ ** Късна закуска за влюбени в леглото

**** Welcome drink**

5. Изнесен ритуал

/Кетъринг на открита тераса/ вътрешна зала по време на церемониите

Наем на тераса / зала: 300 лв.

Озвучаване на ритуал: 130 лв.

Примерно меню – предложение (не е задължително!)

Плодови мини – шишчета

Дребни сладки

Минерална вода

Куверт: 15 лв. на човек





6. Празнична вечеря / обяд в ресторант Hacienda

♥ *Кувертите са калкулирани без да се включват алкохолни напитки в менюто. Предвиждат се по 50 гр. концентрат и 2 чаши вино по избор на клиента към всяко меню, които се калкулират допълнително към цената на куверта.* ♥

♥ *След края на работното време на ресторанта в 00:00 ч. се заплащат 130 лв. такса овъртайм за всеки започнат час.* ♥

Меню 1

Салата Дуомо – 450 гр.

(редена салата от домати, краставици, маринован патладжан, грилована тиквичка, печен пипер, Моцарела и пресен бейби спанак)

Основно ястие: Свинска пържола по Родопски – 500 гр.

(сочна пържола на грил, запечена на фурна със заливка от кашкавал, домати и гъби в акомпанимент с ризото)

Следястие: Микс луканка и суджук – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 55 лв. на човек



Меню 2

Салата: "Калугерска" - 430 гр.

(класическа салата от редени домати и краставици, допълнени с катък, домашно приготвена Руска салата и кьопоолу)

Предястие: Сирене пане със сладко от боровинки – 230 гр.

Основно ястие: Пиле Каприз – 400 гр.

(пилешко филе, пълнено с шунка и топено сирене, поднесено с картофено пюре)

Следястие: Микс от суджук и луканка – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 60 лв. на човек

Меню 3

Салата: "Рециото" – 350 гр.

(белени домати, печен пипер, маринована Моцарела и пресен босилек)

Предястие: Палачинка бюрек – 250 гр.

(апетитна палачинка със златиста коричка с плънка от гъби, кашкавал, шунка и кисели краставички)

Основно ястие: Свински талери "Гретен" – 360 гр.

(крехки свински карета, поднесени с картофи Гретен и сос Грейви)

Следястие: Микс роле Трапезица и суджук – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 65 лв. на човек

Меню 4

Салата: "Калимера" – 350 гр.

(домат, краставица, маслини, лук, сирене Фета, крутони, чесън и билков зехтин)

Предястие: Кашкавал пане - 170 гр.

(приготвен по класическа рецепта)

Основно ястие: "Пиле Баляро" – 500 гр.

(руладина от пилешко филе с плънка от пушен бекон, мариновани гъби и сушен домати, с гарнитурa картофено пюре и сос Беарнез)

Следястие: Микс от филе Елена и роле Трапезица – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 68 лв. на човек

Меню 5

Салата: "Чорбаджийска редена" – 500 гр.

(зеле с моркови, печена чушка, сирене, домати, краставици, Снежанка, маслини, лук, цедено кисело мляко)

Предястие: Терин Фантазия – 200 гр.

(пикантен пилешки терин с коняк, апетитен крем "Фантазия" от видове сирена и заливка от желирани зеленчуци)

Основно ястие: Пилешка пържола по Тракийски – 450 гр.

(сочна пържола от пилешко бутче, запечена със заливка от яйце и кашквал, поднесена с гарнитурa от зеленчуци "Минестроне")

Следястие: Луканка – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 70 лв. на човек

Меню 6

Салата Каприз 400 гр.

/градински домати и краставици, прошуто, мус от сирена, дип от патладжан, мариновано прясно сирене, микс от зелени салатки с горчичен дресинг и нар/

Предястие: Спаначено руло с мус от сирена, пушена съомга, чипс от скариди и билково чери 150 гр

Основно ястие: Вратна пържола със зеленчуци "Рататуй" и картофено пюре – 500 гр.

Следястие: Луканка – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 75 лв. на човек



Меню 7

Салата: "Капрезе" – 300 гр.

(резени домати, редувани със сирене Моцарела, върху легло от късчета зелена салата и зелен лук, овкусени с дresинг песто Дженовезе и маслини)

Предястие: Крем с гъши дроб и карамелизирана ябълка – 160 гр.

(апетитен крем от маринован гъши дроб с карамелизирана ябълка)

Основно ястие: Печен свински котлет с гарнитура картофено пюре с едрозърнеста горчица, сотиран френски зелен боб, бейби моркови и винен сос – 400 гр.

Следястие: Филе Елена – 50 гр

Хляб – земели 2 бр.

Куверт: 75 лв. на човек



Cosmopolitan[®]
HOTEL & WELLNESS



Поздрави,

*Екипът на хотел Cosmopolitan и ресторант Hacienda
За повече информация заповядайте на място
или се свържете с нас: Ул. Добри Немиров 1-3, гр. Русе
тел. за връзка: 0884 200 889 / 0888 129 300
marketing@cosmopolitanhotelbg.com
restaurant@cosmopolitanhotelbg.com*



**Хотел Космополитан АД си запазва правото да
променя цените на стоките и услугите по всяко време!**

www.cosmopolitanhotelbg.com