



Приказна сватоба

В CRYSTAL PALACE BOUTIQUE HOTEL!

Позволете ни да превърнем най-щастливия ден от живота Ви в приказно събитие, благодарение на неповторимия уют и магията на Crystal Palace Boutique Hotel!



Crystal Palace Boutique Hotel е мечтаното място за сватбени тържества в сърцето на София. В основата на хотела е запазена не само оригиналната фасада, но са съхранени и историята и енергията на това символично място за столицата ни. Културно средище и любимо място на интелигенцията и елита на България, интериорът на Crystal Palace Boutique Hotel се отличава с неповторим буржоазно-бохемски дух. Благодарение на вниманието ни към детайлите ние Ви обещаваме перфектното сватбено меню, изготвено по Ваш избор, безупречно посрещане на Вашите гости и първокласно отношение към цялостната организация на Вашия сватбен прием.

И за да започне меденият Ви месец по възможно най-приказния начин, ние ще Ви осигурим възшебен младоженски апартамент, изпълнен с лукс, удобства и приказна романтика.



Меню

СВАТБЕНИ МЕНЮТА 2026

САЛАТИ

/изберете едно от ястията/

Микс зелени салати с печени зеленчуци, червена леща и орехи
микс зелени салати, тиквичка, червена чушка, орехи, гресинг от сушени домати

Българска традиционна салата
розов домати, печена чушка, краставици, овче сирене, червен лук, маслини

Гръцка салата с мус от фета сирене и печени маслини
домати, краставици, червен лук, чушки, фета сирене, маслини, магданоз

Домашна салата с катък, пикантно сирене, селски хляб и домати
домати, чушки, пресен лук, сирене, катък, хляб и магданоз

Салата Бурата с розови домати и рукола

ПРЕДЯСТΙΑ

/изберете едно от ястията/

Запечено халуми с аспержи и портокалов сос
сирене халумиа, аспержи, портокал, масло, горчица

Запечено козе сирене с конфитурани ябълки и рукола
козе сирене, ябълки, рукола, ягоди, масло

Тарталета с мус от гъши дроб, солена карамел и печени лешници
маслено тесто, гъши дроб, сметана, марсала, карамел, лешници

Хрупкави рулца с телешко и авокадо салца
телешка кайма, фило кори, авокадо, домати, кориандр

Меню

СВАТБЕНИ МЕНЮТА 2026

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

/изберете едно от ястията/

Балотин с пиле, панчета и гъби,
поднесен с печени картофи и спанак

Бавно печен свински врат с пюре от батат,
сотиран тиквички и печен сос

Бавно печени свински гърди, поднесени
с картофен гратин, мус от ябълки и хрупкав лук

Филе от съомга на плоча,
пюре от целина и печен сладък картоф***

Печено млечно теле, върху картофено
пюре с трюфел и задушени моркови***

*вегетарианска опция

Ризото с манатарки

СЛЕДЯСТИЕ

Плата с деликатесни сирена и колбаси

В менюто е включен прясно изпечен хляб!

*** Моля имайте предвид, че при избор на ястие с ***,
към цената на менюто се добавят 10.00 €

* За сезон 2027, моля, имайте предвид, че се очаква
годишна актуализация на цените.

** Моля, имайте предвид, че се очаква да се добавят също и
нови предложения в менюто за сезон 2027.