



BOTANIQ

TURAI KASTÉLY

Vegyen részt Ön is egy páratlan
élményben, és tartson velünk az Őév
utolsó estjén egy felejthetetlen
gasztronómiai utazáson a 2023-ban
Michelin-ajánlást kapott
BOTANIQ Turai Kastély
Clarisse fine dining éttermében.



A minden érzékszervet megmozgató élményt
és pillanatok az ételek illata,
a vendégtér klasszikus enteriőrje,
a zene, az ízek és az energiák
egyedülállóan megkomponált harmóniája
biztosítja vendégeink számára.



Clarisse

BY
• BOTANIQ •
COLLECTION



BOTANIQ
TURAI KASTÉLY

AJÁNLATUNK
SZILVESZTER ÉJJELÉRE

Welcome drink a lobbyban

Szilveszteri falatkák felszolgálása a szalonokban

Osztrigabár 19:00-tól éjjelig

Clarisse 6 fogásos szilveszteri gálavacsorája

Desszert válogatás felszolgálása éjféltől a Pálmaházban

Tűzijáték és koccintás kastély teraszán

A koccintáshoz egy pohár különleges champagne-t kínálunk

Újévi malacsütés a kastély teraszán,
a kihagyhatatlan lencseraguval

Éjfél után egész éjen át DJ garantálja
a felhőtlen hangulatot



Clarisse

Kedves Vendégem!

A legjobbkor jött, hogy velem tarthasson egy varázslatos gasztronómiai utazásra. Séfem régóta készült, hogy bemutassa a régió legpompásabb hozzávalóiból készült menüjét.



Az öné,
Clarisse

SZILVESZTERI MENÜ

Mangalica, kacsamáj,
szarvasgombás croissant

Wagyu Tatár, fromage blanc, caviar-brioche

Homár Bisque, ravioli, édeskömény saláta

Szarvasborjú Bourguignon, turbolya gyökér,
savanyított morgyoróhagyma

Csicsóka mousse, kakaó méz, tonkabab

Csokoládé moelleux, homoki szarvasgomba,
tejfagylalt

Ha Ön speciális diétán van vagy allergiás, és többet szeretne tudni az ételek összetevőiről, kérdéseivel forduljon a felszolgálóhoz.

