

## Novogodišnja čarolija 1001 noći u hotelu Park

Doživite čaroliju 1001 noći u vašem najdražem hotelu.

Posebno dekoriran ambijent najstarijeg splitskog hotela dočarat će svu raskoš orijenta, a boje i mirisi uvest će vas u novogodišnju bajku hotela Park.

Naši gastronomski virtuosi pripremili su očaravajuće menue prilagođene vašim istančanim nepcima. Da bi upotpunili gastronomski užitek ove jedinstvene večeri kušajte našu mezu posluženu tijekom cijele novogodišnje večeri na bogatom švedskom stolu inspiriranom čarolijom 1001 noći.

Kako biste proveli nezaboravnu noć te rasplesani i veseli ušli u Novu 2011. godinu pobrinut će se grupa Fantastico. Ali 1001 noć ne bi bila potpuna kada već užarenu atmosferu dodatno ne bi zagrijale atraktivne trbušne plesačice koje će svoje umijeće pokazati uz zanosne zvuke orijentalne glazbe.

Doživite svu raskoš orijentalnih gozbi na splitski način.

Dobro došli u najsplitskiji hotel na novogodišnju čaroliju 1001 noći.

U stilu svoje tradicije Hotel Park je pripremio ekskluzivni Novogodišnji menu koji nudimo po cijeni od 700,00kn (kavana Imperijal) ili 750,00kn (restoran Bruna)

\*\*\*  
Piće dobrodošlice uz «lavlje mlijeko» - tradicionalni turski aperitiv aromatiziran anisom  
Fritule sa suhim smokvama, punjene datule i rahatlok

### Menu Park

Novogodišnji buket svjetskih pršuta: dalmatinski, istarski, talijanski Parma i španjolski Pata negra

\*\*\*  
Guščja jetrica na žaru s pireom od slavonskih jabuka, ukrašena prženim špagetima od riže

\*\*\*  
Sorbeto od pistacija i vodke

\*\*\*  
Pačja prsa u zeleno crvenom umaku, nadjevena jadranskim škampima i šparogama, poslužena sa povrćem na pari

\*\*\*  
1001 čokoladna čarolija posuta 24 karatnim jestivim zlatom

### Menu Bruna

\*\*\*  
Carpaccio od svježeg lososa na podlozi od suhe miso soli

\*\*\*  
Rižot od kamenica i algi s kozicama sušenim na pari od samoniklog priobalnog bilja, posluženo u bordeaux čaši

\*\*\*  
Sorbeto od pistacija i vodke

\*\*\*  
Svježi američki hlap Thermidor

\*\*\*  
Meso hlapa sa šampinjonima i bijelom ribom blago zapečeno u polovici ljuske od hlapa, začinjeno listićima Grana Padano sira, posluženo sa svježom rikulom

\*\*\*  
1001 čokoladna čarolija posuta 24 karatnim jestivim zlatom

### Menu Imperijal

\*\*\*  
Marinirane jakbove kapice s pinjolima na podlozi od cikorije

\*\*\*  
Pjenica od krumpira na posteljici od sipe s crnim tartufom posluženo u martini čaši

\*\*\*  
Sorbeto od pistacija i vodke

\*\*\*  
Goveđa pisanica Wellington poslužena s madeira umakom

\*\*\*  
1001 čokoladna čarolija posuta 24 karatnim jestivim zlatom

[www.hotelpark-split.hr](http://www.hotelpark-split.hr)

**Novogodišnji aranžmani za smještaj 1:** 1 ili 2 noćenja za dvije osobe u dvokrevetnoj sobi s brunch doručkom ...765,00 Kn po sobi/danu - u jednokrevetnoj sobi s brunch doručkom ...400,00 Kn po osobi/danu

**Novogodišnji aranžmani za smještaj 1:** 3 ili više noćenja za dvije osobe u dvokrevetnoj sobi s brunch doručkom ...680,00 Kn po sobi/danu - u jednokrevetnoj sobi s brunch doručkom ...340,00 Kn po sobi/danu

\*\*\*  
Direktor Joze Tomaš – Mob : 091 2222 310; e-mail: direktor@hotelpark-split.hr  
Šef hrane i pića Tonči Drlje – Tel: 021 406 425; Mob: 091 593 63 11; e-mail: restaurant@hotelpark-split.hr  
Za rezervacije soba i novogodišnjih aranžmana :Recepcija Tel: 021 406 400; e-mail: sales@hotelpark-split.hr