



3 dôvody, prečo ochutnať nový A la carte Hotela Gino Park Palace

Hotel Gino Park Palace ponúka svojim hosťom nie len jedinečnú atmosféru ale aj exkluzívnu kuchyňu. Dňa 5. apríla predstavuje nový A la carte, ktorý spočíva v súlade prírody a použitých sezónnych surovín.

Šéfkuchár Ján Adámik nové menu zostavil z **typicky jarných surovín** ako špargľa, medvedí cesnak, pastrnák, hrášok či jarná cibuľka. Jedinečnou kombináciou sviežich vôní a chutí vznikla gastronomická paleta, ktorá sa v jeho hlave rodila niekoľko mesiacov. Pri výbere surovín kladie dôraz najmä na kvalitu a overených dodávateľov. Jedlá sú pripravované z **prvotriedneho mäsa v bio kvalite**.

Ján Adámik sa vareniu venuje už od detstva. Počas kalendárneho roka vytvára štyri rozmanité jedálne lístky podľa sezónnosti surovín. Základom jeho kuchyne sú čerstvosť, rôznorodosť a inovácie s úctou k tradičným jedlám. Inšpiruje sa knihami o gastronómii i cestovaním po svete.

Špecialitou šéfkuchára je **unikátna sladká bodka**. Smrekové ihličie nazberané v miestnych lesoch bolo niekoľko mesiacov naložené v lahodnom mede. To, čo si vzájomne odovzdali môžete ochutnať v sladkom Kréme z medvedieho cesnaku so smrekovým ihličím.

Doprajte si jedinečný kulinársky zážitok a prídte ochutnať!

Rezervácie stolov vopred na tel. č. 042 44 59 600 alebo e-mailom: info@parkpalace.sk

Pozrieť jarný A la carte: www.parkpalace.sk/novyalacarte/

Hotel Gino Park Palace**** je hotel s výnimočnou reštauráciou, ktorý sa nachádza v pokojnej lokalite mestskej časti Považskej Bystrice s názvom Orlové, len 2 minúty od zjazdu z diaľnice D1. V historických priestoroch kaštieľa zo 17 st. ponúka ubytovanie, reštauráciu s autorskou kuchyňou, salóniky, kaviareň, lobby bar s letnou terasou, wellness, vnútorné i vonkajšie fitness, kaplnku a rozľahlý historický park.



Otváracie hodiny hotela 24 hodín/denne.

Otváracie hodiny reštaurácie PO - NE 10:00 - 22:00 hod