



Вашият приказен и
неповторим сватбен ден
в сърцето на Варна !



Сватбен пакет 2026 г.

Цена: 67.00 евро

За брой на възрастен

Цена: 35.00 евро

За брой на дете до 12 години

**Цените са валидни при минимум 50 куверта.
От 40 до 49 куверта се заплаща наем на зала
600.00 евро с вкл. ДДС.**

Услуги включени в пакетното предложение:



Наем на зала в рамките на 5 часа



4-степенно сет меню с напитки - салата, предястие, основно ястие, следястие, прясно изпечено хлебче- 2 бр.; напитки- 2 бр. минерална вода и 2 бр. безалкохолни напитки



Безплатна предварителна дегустация на сватбено меню



Безплатно внасяне на сватбена торта (със сертификат)

Комплимент за младоженците:



Настапяване в луксозно помещение с ВИП зареждане



Късно освобождаване до 15:00 ч. и закуска в стаята на младоженците (по заявка)



Преференциални цени за настапяване на гости на сватбеното тържество



Осигуряване на 1 брой паркомясто за младоженците (по заявка)



Декорация и услуги включени в пакета:



Изграждане на класическа булчинска маса с драперия



Предоставяне на кръгли маси и столове



Покривки за маси, калъфи за столове, платнени салфетки – хангъли



Рамки с номерация за маси



Стойка за декорирана информационна табела



Бяла пътека за посрещане и менче



Бална зала „Галатей“ предлага:



Капацитет до 155 места



Видеостена - LED екран с размери 4,20 м x 2,36 м и висока резолюция на дисплея 3360 x 1890 за излъчване на Вашите специални моменти – снимки и видеа



Ефектно осветление тип „Нощно небе“ и диско прожектори



Специално обособени дансинг, DJ пулт и озвучителна система JBL

Специално обособена тераса за пушачи



Възможност за изнесен ритуал (по заявка)



Авторска детска анимация – нашият екип може да осигури аниматор и програма с анимация за децата по време на събитието (по заявка)

Допълнителни такси и услуги:



Такса за внос на алкохол – концентрат и вино – 5.00 евро / човек



Такса овъртайм – 150.00 евро / час.
Начислява се на всеки започнат час в диапазона между 00:00 ч. – 02:00 ч.



Отворен бар за напитки (алкохолни и безалкохолни) – по заявка



Декорация – сини или златни пандели
2.00 евро / брой



Декорация – златни свещници и огледала
20.00 евро / пакет



Декорация – вази „Мартини“ и огледала
15.00 евро / пакет



Декорация – цветна аранжировка за ваза -
от 70.00 евро / брой
(Цената е в зависимост от избора на цветя, сезонност и тематика на тържеството)



Сватбена погача за посрещане с мед и сол
27.00 евро / брой



Декорирани пиле и погача за кумовете
40.00 евро / пакет



Торта за кумовете- от 45.00 евро /
8 парчета

Посрещане на гостите с
кетъринг за „Добре дошли“

Напитки на чаша

Кава Брут Бах Екстрисимо, Кодорню, Испания
/розе и бяло/, 100 мл – 5.00 евро / брой

Просеко Брут Тревизо ДОК Спуманте, Серджо
Мионето, Италия, 100 мл – 5.00 евро / брой

Шампанско Вьов Клико, Франция, 100 мл –
15.00 евро / брой

Селекция Лимонади, 250 мл – 5.00 евро / брой

Коктейл Аперол Шприц /Джин Тоник,
250 мл - 7.00 евро / брой

Хапки за посрещане

Вариант 1:

Мини шишче с пъпеш и прошуто

Ролца солена палачинка с пушена съомга

Хапка със свинско пушено филе и кисели краставички

Цена: 7.00 евро / човек

Вариант 2:

Мини шишче с грозде и синьо сирене

Бруската с риба тон и каперси

Ролца солена палачинка с Мимолет и сушени домати

Цена: 7.00 евро / човек

Вариант 3:

Мини шишче с Гауда и пастърма

Мини шишче Капрезе

Хапка с Прошуто и чери домати

Цена: 7.00 евро / човек

Сватбено меню

За да изготвим Вашето перфектно сватбено меню, Ви молим да комбинирате по едно от ястията от съответния раздел.

За вегетарианци/вегани изберете от съответните предложения за тях.

Към всеки куверт има включени 2 броя прясно изпечени хлебчета – бяло и черно по избор.

Към всеки куверт има включени по два броя минерална вода 400 мл.и по две безалкохолни напитки 250мл.

Салати 300 – 350 гр.



Традиционна „Шопска“ салата
/ домати, краставици, краве сирене, лук,
магданоз, печен пипер /



Модерна вариация на „Овчарска“ салата
/ розови домати, краставици, биволско сирене ,
прошутото, сотирани гъби, фермерски краве
кашкавал, варено яйце и магданозено песто /



Шайби розов домати, биволска моцарела,
мариновани тиквички, рукола, билков дресинг
и печен шам фъстък



Розови домати, хрупкави краставици,
печен червен пипер, маринован с месо рол
от патладжан с прошутото, билково краве сирене,
маслини Каламата, орехови ядки,
босилеково песто и балсамово глазе



Розови домати, краставици, маслини Каламата,
мус от билкови сирена, домашно къпоолу и айвар,
домашна пастърма и билкови крустини
с дресинг



Цезар
/салата айсберг, крутони, Дресинг „Цезар“ ,
гриловано пилешко филе/



Веган салата
/розови домати, сотирани печурки, авокадо,
маринован патладжан, орехови ядки и дресинг/

Предястия 180 – 200 гр.



Печен камембер в хрупкава коричка
със сладко от вишни



Тартар от пушена съомга и авокадо с
кралски скариди



Хрупкави сфери от сирена и моцарела върху
канапе от рукола, гарнирани с крем от ябълка
и боровинка, поръсени със зърна
от нар и шам фъстък



Шпикована моцарела със сърцевина от
зелена смокиня меласа, мус със сирена,
ядки и боровинково сладко



Вариация трио разядки с хрупкави
крекери със семена



Канелон от патладжан, пълнен с телешко рагу
и зеленчуци, пармезан и босилеково песто



Веган кюфтенца от два вида боб, диви гъби
и тофу, пюре от тиква, соева майонеза
и микро растения

Основни ястия 350 – 400 гр.



Су Вид пилешко роле със сирена,
сушени домати и рукола върху канапе от
кореноплодни и аспержи със сос от цитруси



Пилешко роле и бавно печен свински стек,
шайби печен картоф и пюре
от млечен грах



Свински стек с мачкан билков картоф с масло
запечен с пармезан, задушени гъби
и глазирани моркови



Бавно печен телешки джолан с огретен от
сладък картоф и гриловани аспержи



Сьомга филе върху ризото от карфиол с калмари,
зелени соеви зърна, глазирани чери домати
и сос „Бьорблан“



Филе от Лаврак с шафраново ризото,
скариди, портокалов сос Холандез и
глазирани зеленчуци



Веган стек от карфиол с мариновано цвекло
и сотирани пресни гъби



Веган стек от целина със сотирани манатарки
и билково песто

Следястия – 100 гр.



Плато селектирани колбаси и сирена
от местни ферми



Плато селектирани **веган** сирена

Всички посочени цени са с вкл. ДДС.



Rosslyn Dimyat Hotel Varna
Бул. "Княз Борис I" 111
9002 Варна, България

За запитвания и резервации:
+359 52 910 800

reservations.dimyat@rosslyn-hotels.com
www.dimyat.rosslyn-hotels.com



