

YAMAS
GREEK RESTAURANT

OH
Olives City Hotel



ПРИКАЗКА В БЯЛО

ЕДИН СЦЕНАРИЙ ЗА СБЪДВАНЕТО НА ВАШАТА МЕЧТА



ВАШАТА ПЕРФЕКТНА СВАТБА

Мечтаете ли за сватба, която комбинира романтика, модерен дух и природна красота? Търсенето приключва тук! В **ресторант YAMAS*** на **Olives City Hotel*** се гордеем със създаването на незабравимо изживяване за двойки, които търсят перфектната сватба в София. Нашият очарователен градински ресторант създава идеалната обстановка за празненство, изпълнено с любов, смях и ценни моменти. Нека ви заведем в свят, където мечтите се сбъдват.

**виртуални разходки*





Отворена от **Май до Октомври**, лятната градина на YAMAS Restaurant предлагамногоиразличнивъзможности за провеждане на събития на открито. Сред зеленина, аромат на цветя и ромолящата вода на романтичния фонтан, ние можем да организираме за Вас Вашата мечтана сватба!

ЛЯТНАТА ГРАДИНА НА YAMAS

КОМПЛИМЕНТ ОТ НАС:



Welcome drink



Наем на ресторанта за 5 часа



Изработка на менюта за масите



Сватбена пита



Бяло платно и менче



Покривки и столове в оригинална разцветка



Декорация от живи цветя на всяка маса



Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

КОМПЛИМЕНТ ОТ НАС:



Студио апартамент
за младоженците в
сватбената нощ;



Паркинг;



Специални цени за наем на
конферендна зала в хотел
Olives за сключване на
граждански брак;



Специални цени за
настаняване на гостите
на сватбата с включено
ползване на басейн, фитнес,
топли напитки с кафе
машина и минерална вода в
стаята при настаняване.





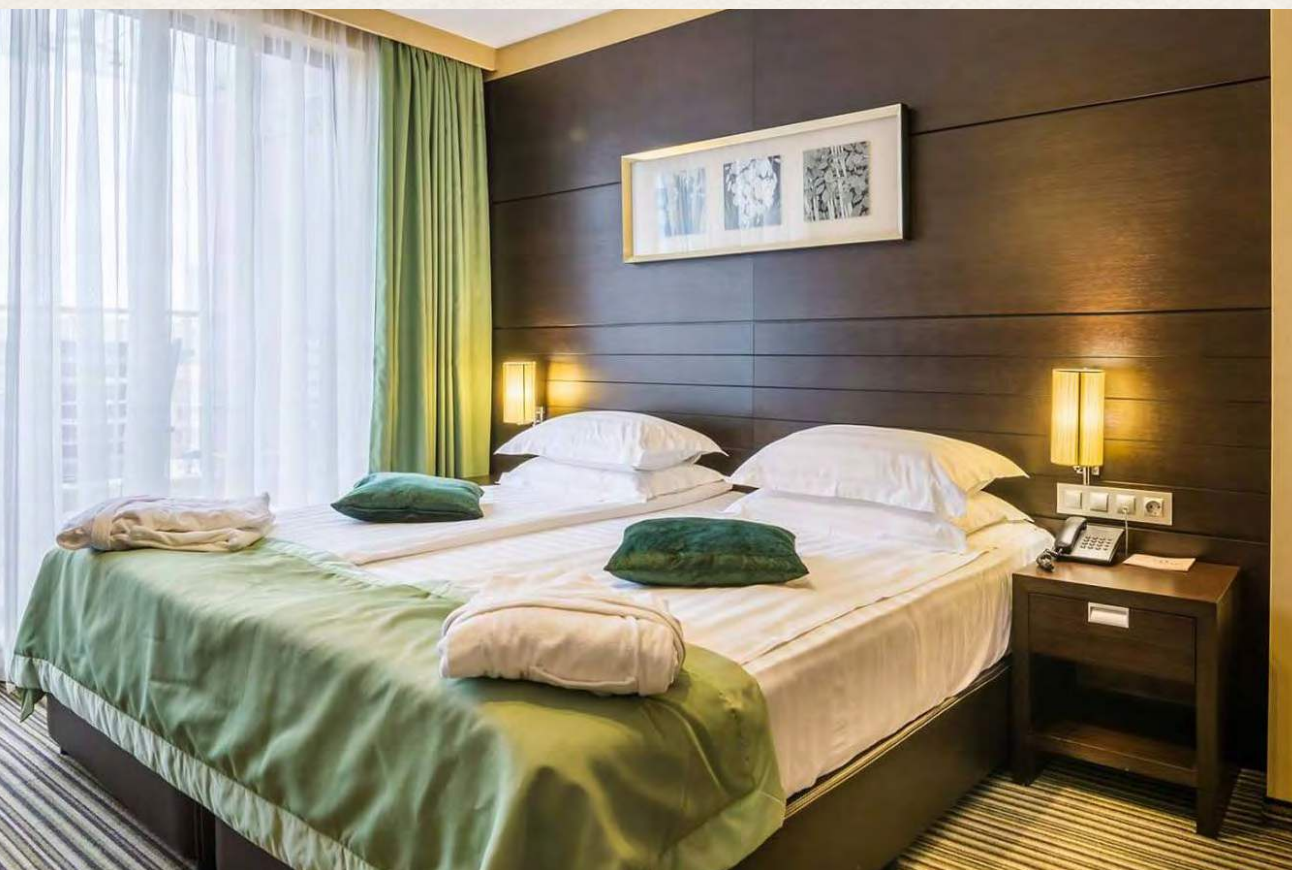
Канацитет:

Olives City Hotel – 46 стаи и апартаменти

Паркинг – 60 места

Ресторант YAMAS – 90 места

Градина YAMAS – 70 места



МОЖЕМ ДА СЪДЕЙСТВАМЕ ЗА:



Професионален DJ



Професионално фото и видео заснемане



Допълнителна сватбена украса



Авторска сватбена торта



СПЕЦИАЛЕН ПАКЕТ ЗА СВАТБЕНА ЦЕРЕМОНИЯ

- Чаша пенливо вино “Prosecco”
- Домашна лимонада
- 200 бр. сладки и солени ханки:
 - Ханки с пушена съомга и мус от сирене „Филаделфия“
 - Ханки с пъпеш и прошуто крудо
 - Чери домат с бейби моцарела и пресен босилек
 - Профитероли с крем маскарпоне и бял шоколад
 - Тарталети с глазирани плодове
- Високи маси за коктейл
- Маса за подписване
- Допълнително градински маси и столове

400 ЛВ.
пакетна цена





МЕНЮТА

Нашият екип ще бъде до Вас, за да Ви помогне в изпълняването на всички детайли по предстоящото събитие, за да отговори на всички Ваши въпроси така, че да превърнем сватбения Ви ден в прекрасен и незабравим спомен!

Цените са актуални към датата на публикуване.

При инфлация над 5% към датата на сватбата, ресторантът си запазва правото да индексират цените с обявената инфлация за периода, според НСИ.



Салата

ВЕЩЕ ПОСЛЕДНО ДОМАТ БУРГАЧ И ЛЕШТЕН БУРГЕТ
ТАРТАР ОТ ЧИРТОША РИБА ТОН И СЪОМЕСА САРИГРАВИ С ТУНА ДРЕСИНГ

Предястия

ТАРТАР ОТ МОРЕТО
ТАРТАР ОТ ТОН И СЪОМЕСА САРИГРАВИ С ТУНА ДРЕСИНГ

Основно ястие

РЪБЕ ОТ СВИНСКО БОН ФИЛЕ И ПАВЧЕТА
СЪРЕНА И СУШЕН ДОМАТ, ВЪРХУ ПОРЕ ЦЕЛНЕНА С МУС ОТ
КАМЕМБЕР, ЕМЕНТАЛ, ГАУДА, СИЛЪО СЪРЕНЕ И ЧЕДЪР

Галерия сирена

БРАУНИ С ТРИ ВИДА ШОКОЛАД И КОНФИ ОТ ВИШНИ
ПАНАКОТА С КРЕМ КАФЕ
ЧИЗ КЕИК ОТ БЯЛ ШОКОЛАД

Десерт

SWEET BAR
ПАНАКОТА С КРЕМ КАФЕ
ЧИЗ КЕИК ОТ БЯЛ ШОКОЛАД

Вариант 1 „ТАСОС“

• САЛАТА ЦЕЗАР

букет от свежи салати, гриловано пилешко филе, препечен бекон, крутони, пармезан и гресинг

• ТЕРИН С ПУШЕНА СЪОМГА

с печени чушки и лайм - съомга, чушки, аспержи и гресинг от лайм и копър

• БАВНО ГОТВЕНО ТЕЛЕШКО

телешко, приготвено на ниска температура, гарнирано с пюре от батат, броколи, романеско и сос Жу с трюфел

• ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТΙΑ

150 г.

• МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

• Безалкохолна напитка - 1 бр.

• Welcome drink

• Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

99,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост





Вариант 2 „РОДОС“

- ДОМАТИ С ГРИЛОВАНИ ТИКВИЧКИ

и фенел - розови домати, краставици, гриловани тиквички, фенел, червен лук и гресинг винегрет

- АРОМАТЕН ЗЕЛЕНЧУКОВ ТАРТАР

тартар от авокадо, краставици и гресинг от червени чушки

- ПИЛЕШКО РУЛО

пълнено с телешко и трюфел сос – руло от пилешко филе, пълнено с дърпано телешко, кедрови ядки и трюфел, поднесено върху ръоци от фурнирани, глазирани зеленчуци

- ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТИЯ

150 г.

- МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

- Безалкохолна напитка - 1 бр.

- Welcome drink

- Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

92,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост

Вариант 3

„САНТОРИНИ“

- БЕЛЕНИ ДОМАТИ С ПРЯСНО СИРЕНЕ

белени розови домати, букет от листни салатки, прясно сирене и магданозен винегрет

- СКАРИДИ КАДАИФ

поднесени със соево-майонезен сос

- ПЪЛНЕНО СВИНСКО КОНТРА ФИЛЕ

свинско контра филе пълнено с манатарки и сирена, гарнирано с глазирани кореноплодни и пюре от батат

- ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТИЯ

150 г.

- МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

- Безалкохолна напитка - 1 бр.

- Welcome drink

- Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

95,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост





Вариант 4 „ЗАКИНТОС“

- РЕДЕНА САЛАТА С ПРЯСНО СИРЕНЕ

белени домати, краставици, прясно изпечени чушки,
свежо сирене, маслини, лук

- ТАРТАР ОТ ПУШЕНА СЪОМГА

пушена съомга, пресни зеленчуци, репички, поднесен с бу-
кет от салати и меден дресинг

- ЗАЕШКО РУЛО

заешко руло, поднесено със сос „Порто“ с боровинки, пълнено
със сушени кайсии, кълцано телешко и кедрови ядки, гарнирано
с пюре от картофи, печено цвекло, бейби моркови и тиквички

- ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТИЯ

150 г.

- МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

- Безалкохолна напитка - 1 бр.

- Welcome drink

- Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата
сватба

99,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост

Вариант 5 „КОРФУ“

• САЛАТА „ФАТУШ“

микс от листни салатки, краставици, чери домати, плог от нар, тортила чипс, репички, зелен лук и прясна мента овкусена с дресинг с лайм, зехтин и сумак

• КАРПАЧО ОТ КОРЕНОПЛОДНИ

поднесено с букет от салатки, крем от авокадо и калмари

• ПИЛЕШКО ФИЛЕ

поднесено със сос от куркума – пилешко филе приготвено на сувид, гарнирано с мачкани картофи с едрозърнеста дижонска горчица и зелен лук, глазирани аспержи и гел от цвекло

• ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТИЯ

150 г.

• МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

• Безалкохолна напитка - 1 бр.

• Welcome drink

• Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

89,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост



Вариант 6 „КРИТ“

- ТРИКОЛЬОР

от чери домати, бейби моцарела, микс от листни салати и песто гресинг

- СТЕЖ ОТ РИБА ТОН

В сусамова коричка, поднесена с терияки сос и сладко чили, гарнирана със задушен бейби спанак с тахан, мариновано червено и златно цвекло

- ПЛАТО СТУДЕНИ СЛЕДЯСТИЯ

150 г.

- МИКС ОТ ПРЯСНО ИЗПЕЧЕНИ ХЛЕБЧЕТА

- Безалкохолна напитка - 1 бр.

- Welcome drink

- Филтрирана вода с ниска минерализация през цялата сватба

79,00 ЛВ.

Цена на куверт за гост

Вариант 7 ПО ЖЕЛАНИЕ

*Можете да направите подбор
от отделните менюта или да
коментираме специални заявки*

ПО ДОГОВАРЯНЕ

Цена на куверт за гост





Вариант 8 „ХЕНЗЕЛ & ГРЕТЕЛ“

- САЛАТА „ШОПСКА“

без лук и зелени подправки

- БУРГЕР

телешки / бургер с хрупкаво пиле / фиш фингърс / чикън
фингърс

- КАРТОФКИ С КЕТЧУП

- 2 СОКА

по избор, 250 мл.

39,00 ЛВ.

Цена на куверт за дете до 12 г.



☎ 0882 444 168
0882 444 055

✉ restaurant@OlivesHotel.com

📍 ул. „Проф. Христо Вакарелски“ 1А
1700 София, България

★ ★ ★ ★
OH
Olives City Hotel

YAMAS
GREEK RESTAURANT

www.oliveshotel.com