

Spa Hotel Lanterna



Ubytování

Spa Hotel Lanterna

hotel 4*

Strava

polopenze

Snídaně s rozšířenou nabídkou superpotravin, večeře formou teplého a studeného bufé (v případě obsazení hotelu do 20 osob poskytujeme večeři formou servírovaného menu o čtyřech chodech).

Restaurace & Café Lanterna

Restaurace&Café hotelu Lanterna vás již na první pohled zaujme příjemnými prostory v moderním a svěžím designu. Zakládáme si na vysoké úrovni gastronomie s důrazem na krajevou kuchyni v moderním pojetí a využití místních surovin. Dopřejte si vybrané speciality našich zkušených kuchařů.

Naši kuchaři se gastronomii věnují s láskou a úctou k surovinám i životnímu prostředí. V souladu s aktuálními trendy moderní gastronomie připravujeme pokrmy z čerstvých surovin, bez využití polotovarů, s důrazem na krajové recepty a regionální suroviny. Jídelní lístek hotelové restaurace je obměňován několikrát ročně v závislosti na sezónně dostupných surovinách.

Zážitková gastronomie restaurace Vyhlička

Zážitková gastronomie je určena všem, kteří se nespokojí s „běžným“ jídlem. V naší zážitkové restauraci Vyhlička se vysoká gastronomie snoubí s perfektním servisem a mistrovskými díly z rukou šéfkuchaře Josefa Tydlačky a jeho týmu. Jídla si zde vychutnáte skutečně všemi smysly.

Restaurace Vyhlička vyniká citlivě designovaným interiérem a krásným výhledem do krajiny. Při stolování pak důležitou roli hraje nejen kombinace čerstvých surovin a skladba pokrmu, ale také způsob jeho prezentace na talíři, požitek ze způsobu servírování a v neposlední řadě vůně i vybraná chuť nabízeného jídla. Dokonalý zážitek umocňuje také degustace vín za asistence

sommeliéra, který svým doporučením dotváří celkový dojem z pokrmu.

Pro uzavřené společnosti je možné objednat degustaci vína i s odborným komentářem či degustace koňaků.

NOVINKA NA LANTERNĚ: Technologie Coravin, díky které můžeme hostům k degustačnímu menu nabídnout "po sklence" také ta nejdražší a velmi vzácná vína.

Doprava

vlastní

Nejbližší termín