



# ZÁMEK *Liblice*

## *Chateau Love*



Oběd nebo večeře v Mramorovém sále

❖ *Welcome drink*

❖ *Privátní oběd nebo večeře v nádherném Mramorovém sále při svíčkách s živou klavírní hudbou - Menu dle šefkuchaře o 5 chodech, nebo výběr Á la carte o 5 chodech \* s lahví Moët & Chandon Champagne*

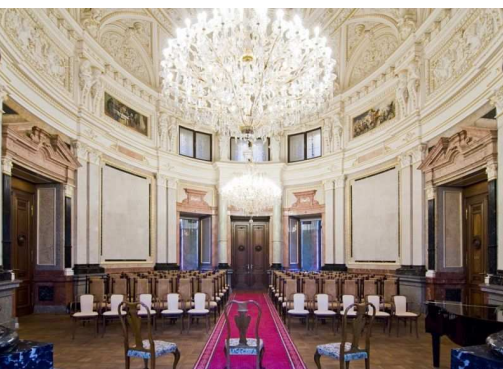


▪ *Procházka zámeckou zahradou, Naučnou stezkou a Slatinnou loukou*

*Chateau love pro 2 osoby 10.500,- Kč*

*balíček lze čerpat od 11. února do 14. února 2011 uvedená cena je za 2 osoby v Mramorovém sále cena je konečná, obsahuje DPH.*

\*případný cenový rozdíl hradí host na místě



FONDÉ  EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE  
★

Doplníte si svůj balíček o další naše služby, které naleznete na [www.zamek-liblice.cz](http://www.zamek-liblice.cz)  
(restaurace, ovoce, čokoládové pralinky, květinu a víno na pokoj, zahradní pikniky, wellness, masáže a bylinné zábaly, solná jeskyně, jízdy na koních, zámeckým kočárem, lety balónem, či helikoptérou s přistáním v zámecké zahradě aj.)



**Stylový zámecký hotel – restaurant - vinárna - wellness**

Liblice 61, 277 32 Byšice, tel.: +420 315 632 111, fax: +420 315 696 239, e-mail: [info@zamek-liblice.cz](mailto:info@zamek-liblice.cz)



[www.zamek-liblice.cz](http://www.zamek-liblice.cz)



VALENTÝNSKÉ MENU

**Liblice** 

## Menu Chateau Love

Studený předkrm

Salátek z grónských krevet  
s okurkovým želé a creme fraiche

Teplý předkrm

Telecí konfit z líčka  
s provensálskou ratatouille a rozmarýnovým olejem

Polévka

Polévka z medvědího česneku  
se zprudka opečenou mušlí sv. Jakuba

Hlavní chod ryba

Grilovaný monk fish se strigolami, slaninou pancetta  
a omáčkou beurre blanc s lososovým kaviárem

Hlavní chod maso

Kachní prsa a foie gras s dušenými artyčoky,  
bramborovým pyrém a omáčkou z červeného vína

Dezert

Čokoládová whisky terina s višňovou omáčkou a mátou