

-2026-

Ať jsou vaše

Vánoce

naplněny okamžiky, které působí výjimečně.

Slavnostní menu, které pro vás připravil
šéfkuchař Pavel Sapík, promění sváteční čas
v nezapomenutelný gurmánský zážitek.

Prožijte Vánoce s námi a vychutnejte si jedinečné
kouzlo tohoto období.



REZERVUJTE NA
e-mail: fbm@alchymisthotel.com
www.alchymisthotel.com
tel: +420 257 286 019

-2026-

Nechte se unést chutí, teplem a

Vánočním

kouzlem.

Štědrý večer – 24. prosince
Šestichodová sváteční večeře
šéfkuchaře Pavla Sapíka,
doprovázená jemnými tóny
harfy.

Vánoční večeře 24. & 25. 12.

Vánoční oběd 24. & 25. 12.-
À la carte menu s
tradičními českými šneky
jako sezónní specialitou.



REZERVUJTE NA
e-mail: fbm@alchymisthotel.com
www.alchymisthotel.com
tel: +420 257 286 019

Vánoční

MENU

-2026-

Lanýžové choux
s černým kaviárem Ossetra
Forget Brimont 1er Cru Terroir, Champagne/Francie

&

Terina z kachních jater foie gras,
zauzená kachní prsa, hruškové želé, čokoládový curd a domácí brioška
Chardonnay „Il Tralcietto“ DOC, Cescon, Veneto/Itálie 2022

&

Kapří velouté,
rybí kroketa a zeleninový julienne
Roero Arneis DOCG, Cecu d'la Biunda, Piemonte/Itálie 2024

&

Humr poširovaný v másle,
celerovo-vanilkové pyrė, fíky a humří bisque
Escot Blanc AOC, Château Escot, Médoc, Bordeaux/Francie 2024

&

Srnčí hřbet
s chřestem, pražené lískové oříšky a sos Béarnaise
Santenay, Domain Lequin-Colin, Bourgogne/Francie 2022

&

Sněhové pusinky
se skořicovým krémem, rozinkami, karamelizovanými ořechy a vločkami zlata
Port 20 Years Old Tawny Port, Butler Nephew & Co

&

Vánoční cukroví
Káva

