

WEEKEND W SPA

MENU DLA URODY



Zabiegi inspirowane apetycznymi daniami, a wieczorem - romantyczna kolacja lub wieczór w winiarni... Zobacz, jakie niespodzianki na to lato przygotował dla swoich gości hotel spa Dwór Oliwski. Skorzystaj z nich nawet przejazdem!

Menu a la carte

Dwór Oliwski słynie z pysznej kuchni - autorskie menu szefa kuchni, Marcina Kowalskiego, łączy dania typowo polskie ze smakami całego świata. Właśnie wprowadzono nowe menu, a w nim m.in. tak wykwintne i zaskakujące potrawy, jak np.

- przystawki - kozinę duszoną w delikatnej paelli, Conchiglie Rigate faszerowane fetą i szpinakiem, z pesto z parmeńskiej szynki;
- zupy - pikantny krem z czerwonych warzyw z awokado i kokosowym mlekiem czy bulion z pieczonej kaczki, z ryżowym makaronem;
- dania główne - stek wołowy w sambalu, podawany z chłodną sałatą z mięty i fasoli szparagowej czy czekoladowe pierożki z łososiem i kawiozem, z dodatkiem malinowego octu.

Pyszne są też sałaty, np. z rukoli z mięsem homara, w sosie z płatków lalii czy młody szpinak z morelami, suszonymi pomidorami i struganym kozim serem, w sosie vinaigrette balsamique - przepis na nią zdradził specjalnie dla iBeauty.pl szef kuchni, patrz poniżej (pełne menu sprawdzisz na stronie hotelu www.dworoliwski.pl).

Latem koniecznie skorzystaj z możliwości zjedzenia posiłku na tarasie, w ogrodzie - będziesz urzeczona panującymi tu spokojem i widokami.

Przepis na sałatkę letnią ze szpinaku z morelami, suszonymi pomidorami i struganym kozim serem w sosie vinaigrette balsamique:

Składniki dla 4 osób:

- 200 gramów świeżego szpinaku
- 8 sztuk świeżych moreli
- 50 gramów suszonych pomidorów
- 120 gramów twardego koziego sera
- oliwa z oliwek, ocet balsamiczny
- sok z cytryny
- sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

- Szpinak umyć, osuszyć, morele umyć, przeciąć na pół, wykroić pestki i przeciąć na ćwiartki
- Suszone pomidory pokroić na cząstki
- Ser kozi „strugamy” obieraczką do jarzyn
- Oliwę z oliwek mieszamy z octem balsamicznym, dodajemy sok z cytryny, sól, pieprz i cukier do smaku

Szef kuchni poleca!

Niedzielne lunchy tematyczne

Są coraz sławniejsze. To propozycja dla całych rodzin i osób chcących spróbować nietypowych potraw i smaków - za każdym razem z innego zakątka świata. Podczas lunchu w formie bufetu odbywa się Live Cooking - kulinarne show, podczas którego można podpatrywać, jak przygotowywane są potrawy. **Lunch ma stałą cenę - 78 zł od osoby, dzieci do lat 5 - gratis, od 5 do 12 lat - 50% zniżki.** Informacje o najbliższym lunchu tematycznym też znajdziesz na stronie internetowej Dworu Oliwskiego.

Wieczory w winiarni

To kolejna unikalna „kulinarna” propozycja hotelu. W piwnicach XVII-wiecznego Dworu Oliwskiego urządzono winiarnię, w której dostępnych jest ponad 150 gatunków win z różnych zakątków świata. Winiarnia to doskonałe miejsce na kameralne spotkanie biznesowe,

romantyczną kolację we dwoje czy degustację win z przyjaciółmi. Koneserów ucieszy natomiast specjalna oferta pod hasłem „Wieczory w winiarni Dworu Oliwskiego” – w każdy czwartek 25% rabatu na zamówienia z karty win, mini przekąski feuilletes gratis!



Apetyczne spa...

Hotelowe spa właśnie wprowadziło nowe zabiegi na bazie apetycznych składników - jak widać, zdrowa dieta ma tutaj duży wpływ na urodę, nie tylko od środka;-) Są to:

Czekoladowy rytuał – ujędrniający czekoladowy zabieg całego ciała, odżywiający i regenerujący, jednocześnie poprawiający elastyczność i jędrność skóry. Zabieg obejmuje peeling całego ciała, masaż aromatycznym olejkiem czekoladowym i maskę do ciała z kompleksem antycellulit o zapachu czekolady.

Dawka witamin Orange & Vanilla – relaksacyjny masaż całego ciała z użyciem olejków o zapachu słodkiej pomarańczy i wanilii poprzedzony peelingiem całego ciała. Na zakończenie krem do ciała o aromatycznym zapachu wanilii z pomarańczą. Zabieg poprawia samopoczucie i rozświetla skórę.

Zastrzyk energii „grejpfrut i limonka” – pobudzający i odświeżający peeling całego ciała, poprawiający mikrokrążenie, doskonale odżywiający skórę, a następnie masaż olejkiem o zapachu grejpfruta i limonki.

