



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



*Подарете си един незабравим сватбен ден
сред живописния парк „Кайлъка”, където
екипът ни ще ви посрещне с топло
гостоприемство и лично отношение!*

Уважаеми гости,
благодарим Ви, че избрахте Парк хотел Кайлъка за Вашето тържество!
Доверете се на нашия опит и професионализъм и ние ще превърнем празника Ви
в мечтаната от всеки приказка. Нашите специални менюта са създадени под
ръководството на шеф Андре Токев с огромно желание и внимание към детайла,
за да изживеете един незабравим ден!

С най-голямо удоволствие предоставяме на гостите ни нашата обновена сватбена
оферта за 2026 година, за провеждане на сватбени тържества, в ресторанта на
Парк хотел Кайлъка. В следващите редове ще намерите подробна информация за
нашето предложение към Вас.



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



 Предоставяме Ви три варианта за сватбен куверт като приложение към настоящата оферта. След като направите Вашия избор, избраното меню става неразделна част от одобреното предложение. Може да направите персонален избор на меню, като замените ястия от менюта с по-висока стойност на куверта, срещу съответното доплащане.

 Точният брой на всички куверти, включително за детско, вегетарианско или веган меню трябва да бъде уточнен минимум седем дни преди събитието, както и броя помещения за настаняване. След това промени в броя на кувертите и запазените стаи не се допускат.

 При желание от Ваша страна може да внесете твърд алкохол след изготвяне на приемо-предавателен протокол. Таксата „бушон“ се заплаща на гост и е в размер на 3.00€ Ресторантът не приема внасяне на минерална вода, бира и безалкохолни напитки, както и нелегализиран и неетикиран алкохол.

 Сватбена торта може да се внесе безплатно, но само с придружаващ сертификат за качество. В случай, че желаете да посрещнете своите гости с Welcome drink, ще аранжирате маси за Вас с чаша ексклузивен френски брут на стойност 3.00€ на чаша или чаша ексклузивен френски брут и минерална вода на стойност 4.50€.

 Работното време на ресторанта за обедни тържества е от 12:00 ч. до 18:00 ч., а за вечерни от 19:00 ч. до 01:00 ч. В случай, че желаете да продължите след указаното време, се заплаща сумата от 150€ на час овъртайм за обслужване, като крайното работно време на ресторанта е до 03:00 ч.

 На територията на Парк хотел Кайлъка не се разрешава изстрелването на ракети тип заря.

 Разполагането на озвучителна система в лятната градина и основната зала на Ресторант "Кайлъка" подлежи на предварително съгласуване и одобрение от мениджмънта на хотела. В Парк хотел Кайлъка не се допускат сватбени оркестри.

 Масимално разрешените децибели на музиката в ресторанта: до 23:00ч. - 90 dB, след 23:00ч. - 75-80 dB

 Украсяването на ресторанта може да започне след 11:00ч. на същия ден или след друга допълнителна писмена уговорка с младоженците. Развалянето на украсата трябва да започне непосредствено след приключване на събитието.



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



Оферта за настаняване в Парк хотел Кайлъка:

Тип стая	Цена рецепция	Заемане до 20 стаи за настаняване	Заемане над 20 за настаняване
Двойна стая делукс за единично настаняване	46€	43€	39€
Двойна стая делукс за 2	65€	60€	55€
Студио Делукс	90€	87€	***
Студио Класик	89€	85€	***
(спалня 180x200 и диван 120x200 за 2+1)	***	***	***
Апартамент Делукс	100€	95€	***
(две спални 180x200 и 160x200 за 4 гости)	***	***	***

*Цената включва една нощувка, 24-часов интернет достъп, външен басейн (15.06-01.09), сателитна телевизия, безплатен паркинг, туристическа такса, застраховка и ДДС.

*Като комплимент от страна на хотела, специално за Вас младоженците, предоставяме безплатно настаняване в луксозно помещение и комплимент на датата на сватбеният Ви ден.

*Доплащане за късно напускане (при възможност от 12:00ч. до 16:00ч.) - 30€ на помещение.

*Закуска по желание се заплаща допълнително - 12€ на гост.

*За запазване на стаи се изисква 100% предварително плащане на всички заявени помещения до 7 дни преди датата на сватбеното тържество.

*Запитването за определена дата или изпратена оферта към клиента не се считат за резервация и хотелът не се ангажира да запазва каквито и да било помещения и услуги.

Валидност, условия за плащане и неустойки при анулиции:

Настоящата оферта е с валидност 7 дни от датата на запитването.

При потвърждение в гореупоменатият срок, офертата и приложеното към нея меню се подписват в два еднообразни екземпляра.



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



За потвърждение на резервацията за събитие се изисква капаро в размер на 20% от общата стойност на кувертите. Плащането се извършва в брой или по банков път в предварително договорения срок. Внесеното капаро е невъзвръщателно.

За провеждане на събитие, е необходимо да бъдат заявени минимум 50 куверта. При събития в събота, изискването е за минимум 100 куверта.

За събития в дните от понеделник до четвъртък, получавате 10% отстъпка от цената на кувертите.

Клиентът следва да заплати на Парк Хотел Кайлъка ЕООД остатъкът от 80% от сумата по кувертите, всички храни, напитки и други услуги, които не са изрично посочени в настоящата оферта, и които са предоставени по искане на Клиента по време на мероприятиято, най-късно в деня след провеждане на събитието. Ако общата стойност на предоставените стоки и услуги надвишава 5 000 €, то тя следва да бъде заплатена с банков превод.

Благодарим за възможността да предоставим оферта за сватбено тържество в Парк Хотел Кайлъка. Ще се радваме да Ви посрещнем в Комплекс "Кайлъка", за да изживеете Вашата перфектно организирана и незабравима сватба в сърцето на парк "Кайлъка"!

Парк Хотел Кайлъка ЕООД
Парк Кайлъка, Парк хотел Кайлъка
5800 Плевен
BG205721814
МОЛ: Людмила Дяковска
IBAN BG03UBBS81551012884846
BIC UBBSBGSF
Контакт за Парк Хотел Кайлъка ЕООД:
Васил Савков – Управител
Email: events@parkhotelkaylaka.com

Контакт за клиентите:

Име: _____

ЕГН: _____

Адрес: _____

Л.К: _____ издадена на _____ издадена от _____

Тел.: _____

Email: _____



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



ЗА СЪБИТИЕТО:

Брой гости: _____

Меню: _____

Допълнителни:

Дата:

Дата:

За Парк Хотел Кайлъка ЕООД:

За клиента:

(Имена, подпис и печат)

(Имена и подпис)

Подписването на тази оферта се счита за сключен договор между двете страни.
Парафирането на всяка страница е задължително!



КАУЛАКА
PARK HOTEL & RESTAURANT



ПРЕДЛОЖЕНИЯ
ЗА СВАТБЕНИ МЕНЮТА
— 2026 —



КАУЛАКА

PARK HOTEL & RESTAURANT



СЕТ 1 • 49 €.



САЛАТИ 300 гр.

Балканска салата

Пресни градински домати, краставица, маслини "Таджаска", червен лук, свежо локално бяло сирене, лютика, селски сухарчета / 1,7

Салата Фамозо

Микс зелени салати, мариновани чери домати с песто, гарнирани с гриловани пилешки филета, овкусени с медено-горчичен дресинг, гарнирани с черен чипс от мастило на сепия / 1, 4, 12, 14

ПРЕДЯСТИЯ 200 гр.

Равиола с рикота и спанак в сос "Трюфел" / 1

Трикольор палачинки с пушено пилешко филе, пушена съомга, крема сирене "Филадельфия" и сушени домати / 1, 3, 4, 7

ДИЖЕСТИВ

Домашно ментово сорбе и ливнато "Кюрасо" / 14, 8

ОСНОВНИ 400 гр.

Пилешки руладин, пълнен със спанак и крема сирене, картофен гратин, медени моркови с млечен сос / 7, 16

Свински вратен стек върху гратинирани картофи с "Бри", сос с манатарки и пюре от грах / 7, 15

СЛЕДЯСТИЕ

Плато сирена и колбаси, гарнирани с грозде и ядки / 7

1 бр. минерална вода

1 бр. безалкохолно



КАУЛАКА

PARK HOTEL & RESTAURANT



СЕТ 2 • 59 €.



САЛАТИ 300 гр.

Капрезе ла каса Кайлътка

Свежо локално сирене с розови домати, босилеково песто,
прясна рукола и пармезан / 1, 7, 8

Салата Цезарио

Микс зелени салати, чери домати, овкусени с класически цезар дresинг,
гриловани пилешки филета и бекон, завършени с пъдпъдъче яйце,
слайсове пармезан и домашни крутони / 1, 3, 7, 14

ПРЕДЯСТИЯ 200 гр.

Палла дел формаджо

Топка крем от филаделфия, топено сирене, сушени домати и бекон, обгърнати
с хрупкава панировка, завършени със сладко от зелени смокини / 7

Рулца от гриловани тиквички с мус от сирена, пушена съомга,
завършени с чери домати и валериана / 1, 7, 14

ДИЖЕСТИВ

Манго сорбе с Мохито / 14, 10

ОСНОВНИ 400 гр.

Томахоук АРТ

Свински котлет грилован върху пресен розмарин и чесън, сервиран с
мачканяк от картоф и батат, маслена царевица и манатарки / 7, 9, 14, 15

Дует от пилешки и свински медальони, в конячен сос, розмарин картофи поднесени
със зеленчуково пюре и печен лук с трюфел аромат / 7, 9

СЛЕДЯСТИЕ

Плато сирена и колбаси, гарнирани с грозде и сладко от смокини / 7

1 бр. минерална вода

2 бр. микс безалкохолни



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



СЕТ 3 • 79 €.



САЛАТИ 300 гр.

Лятна салата „Люси“

Пресни розови домати на шайби и печен патладжан с трио сирена (френско козе, биволско и моцарела) върху легло от рукола, овкусени с чесново олио и балсамико редукция, сервиращи в кошница от пармезан / 7

Салата Суприм

Пресни зелени градински салати, чипс от прошуто, пъдпъдъче яйце, чери домати, каперси, люспи от пармезан, билкови крутони, тиквени и слънчогледови семена и винегрет / 3, 8

ПРЕДЯСТΙΑ 200 гр.

Запечен Камембер с филиран бадем, мента и сладко от бели череша / 1, 3, 7, 14
0,150кг.

Тартар от пушена съомга, гарниран със салца от авокадо и селтъри / 1, 7

ДИЖЕСТИВ

Лимоново сорбе с водка / 14, 12

ОСНОВНИ 400 гр.

Телешки стек върху зеленчуково пюре, картофена тарта, завършен със сос от манатарки / 7, 9

Патешко магре с печен сос със зелен пипер, пюре от сладки картофи и броколи запечени с "Бри" / 7, 8

СЛЕДЯСТИЕ

Плато сирена и колбаси гарнирани с грозде и сладко от смокини и ядки 7

1 бр. минерална вода
2 бр. микс безалкохолни



KAYLAKA

PARK HOTEL & RESTAURANT



ДЕТСКО МЕНЮ • 15 €.



Шницелчета по виенски
от свинско месо, сервирани с картопки / 1, 3, 7

Пилешки панирани филенца
с картопки и букет от салати / 1, 3, 7

Мини бургери с картопки / 1, 3, 7

1 бр. минерална вода
1 бр. безалкохолна напитка или сок



Всички цени са в евро и включват 20% ДДС

Списък на алергените в храните:

1. Зърнени култури, съдържащи глутен
2. Ракообразни и продукти от тях
3. Яйца и продукти от тях
4. Рибa и рибни продукти
5. Фъстъци и продукти от тях
6. Соя и соеви продукти
7. Мляко и млечни продукти
8. Ядки – бадеми, орехи, макадамия, лешници, кашу, бразилски орех, орехи куинсленд
9. Целина и продукти от нея
10. Синап и продукти от него
11. Сусамово семе и продукти от него
12. Лупина и продукти от нея
13. Серен диоксид и сулфиди
14. Мекотели и продукти от тях
15. Гъби
16. Мед

С комплименти!
Люси Дяковска