

## Новые программы в отелях мира: курс на гастрономию и поддержание здоровья

© 23.12.2024

Собрали отели со всего мира, которые подготовили для гостей незабываемые события, гастрономические открытия и полную перезагрузку организма. Для любителей тихой роскоши подойдут уютные вечера у камина, для ценителей острых ощущений — африканское сафари.

### Зимнее меню в ресторане бутик-отеля Кронен Парк

В начале декабря в ресторане отеля Гродно — в стиле французских загородных шато — стартовал зимний сезон с участием именитого шеф-повара Фредерика Жоно — гуру растительной кухни, амбассадора авторитетного гастрономического фестиваля Les Étoiles de Mougins («Звезды Мужена», Франция). Отель в рамках культурно-гастрономического проекта «Зимние каникулы во французском стиле» представил новое меню: крем-суп из тыквы с белыми грибами и сливочным муссом, лёгкую закуску из морского гребешка с грушей и топинамбуром, говяжьи филе с соусом из фуа-гра и сотерна, сыры и десерт.

Оценить кухню Фредерика Жоно — современную интерпретацию традиционных французских рецептов с использованием сезонных продуктов — можно до конца декабря. Сам бутик-отель, утопающий в зелени хвойного леса, создаёт ощущение сказки. Замедлиться и уделить время себе можно, посетив бассейн и сауну или окунувшись в сибирский чан.

