



Винена вечер с BIBENDUM в Euro Kitchen **Wine night with BIBENDUM in Euro Kitchen**

05.11.2022 - 20:00

Капрезе с букет от зелени салати
(домати, моцарела, зехтин и босилек)

Caprese with a bouquet of green salads
(tomatoes, mozzarella, olive oil and basil)

Зеленчукова тортичка с крем от сирене
(печена тиквичка, патладжан, морков, гъби
печурки, домати)

Vegetable cake with cheese cream
(roasted zucchini, eggplant, carrot, mushroom
mushrooms, tomatoes)

Медальони от свинско филе поднесено със
сметанов гъбен сос и печен картоф

Pork fillet served with creamy mushroom sauce
and baked potatoes

Ябълков пай с ванилов сладолед

Apple pie with vanilla ice cream

Цена на човек 55.00 лв.

Price per person: BGN 55.00

*Доплащане за настанени с НВ пакет - 15.00 лв

*Supplement with HB accommodation - BGN 15



+359 882 210 222; +359 882 810 225; +359 885 828 005

Pirin Golf & Country Club
reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg

T: +359 882 810 222; 225
E: reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg

EUROPEAN
TOUR
Destination

PIRIN GOLF
& Country Club

Bulgaria Holiday
HOTELS & RESORTS



Винена вечер с KATARZYNA в Euro Kitchen **Wine night with KATARZYNA in** **Euro Kitchen 12.11.2022 - 20:00**

Средиземноморски микс с риган и зехтин
(бейби калмар, октопод, скариди)

Mediterranean mix with oregano and olive oil
(baby squids, octopus, shrimps)

Биволска моцарела с розов домати и листни
зеленчуци

Buffalo mozzarella with pink tomatoes and green
leafs vegetables

Ригатоне с телешко рагу чери домати и
босилек

Rigatone with beef ragout cherry tomatoes and
basil

Панакота с горски плод

Panacotta with forest berries

Цена на човек 55.00 лв.

Price per person: BGN 55.00

*Доплащане за настанени с НВ пакет - 15.00 лв

*Supplement with HB accommodation - BGN 15



+359 882 210 222; +359 882 810 225; +359 885 828 005

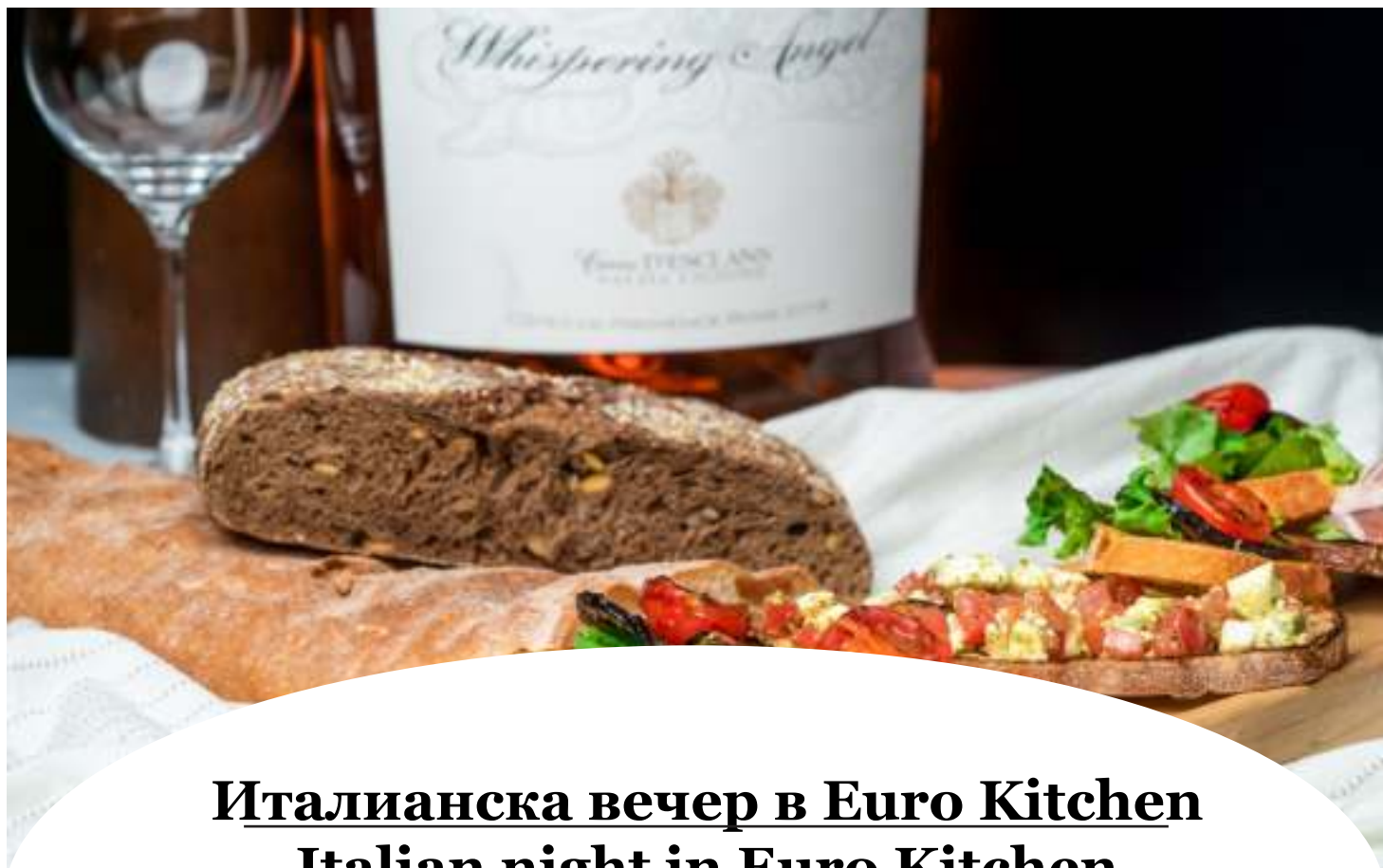
Pirin Golf & Country Club
reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg

T: +359 882 810 222; 225
E: reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg

EUROPEAN
TOUR
Destination

PIRIN GOLF
& COUNTRY CLUB

Bulgaria Holiday
HOTELS & RESORTS



Италианска вечер в Euro Kitchen Italian night in Euro Kitchen

25.11.2022 - 20:00

Брускети с телешко
Брускети с бурата
Брускети с домати
Гризини

Bruschetta with beef
Bruschetta with Burata
Bruschetta with tomatoes
Nibbles

Италианска печена салата с пармезан и песто

(тиквички, патладжан, печурки, моркови и чери домати)

Italian backed salad vegetables with parmesan and pesto

(zucchini, eggplant, mushroom, carrots and cherry tomatoes)

Телешки тендерлойн стек с гриловани тиквички и чери домати и барбекю сос

Veal tenderloin steak with grilled zucchini and cherry tomatoes and BBQ sauce

Сладолед със сос бейлис и карамел

Ice cream with Baileys sauce and caramel

Цена на човек 55.00 лв.

Price per person: BGN 55.00

*Доплащане за настанени с НВ пакет - 15.00 лв

*Supplement with HB accommodation - BGN 15



+359 882 210 222; +359 882 810 225; +359 885 828 005

Pirin Golf & Country Club
reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg



Вечер на тиквата в Euro Kitchen **Pumpkin night in Euro Kitchen** **26.11.2022 - 20:00**

Микс от зеленолистни салати, чипс от тиква, сушени домати и тиквен винегрет

Mix of leafy salads, pumpkins chips, dried tomatoes and Vinaigrette

Крем супа от тиква със сос песто и черен трюфел

Cream pumpkins soup with sauce pesto and black truffles

Свински врат конфит поднесен с пюре от печена тиква и печени картофи

Pork neck konfi served with mashed pumpkins puree and baked potatoes

Печена тиква с мед и орехи

Roasted pumpkins with honey and nuts

Цена на човек 55.00 лв.

Price per person: BGN 55.00

*Доплащане за настанени с НВ пакет - 15.00 лв

*Supplement with HB accommodation - BGN 15



+359 882 210 222; +359 882 810 225; +359 885 828 005

Pirin Golf & Country Club
reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg



24.12.2022

18:30

Euro Kitchen Restaurant

Меню Бъдни вечер

Традицията повелява...

богата трапеза от постни ястия- всичко което се ражда от земята с молитва за плодородна година, здраво и щастливо семейство, пълна къща.

Към основното меню - бюфет в ресторант Euro Kitchen, на този ден се поднасят и характерните за празника:

Пита с късмети,

Бобена салата с праз, Картофена салата, Салата от кисело зеле, Царска туршия,
Боб чорба, Постни лозови сарми, Пълнени червени чушки с боб, Баница с праз и булгур,
Баница с тиква, Баклава, Печена тиква, Варено жито, мед и орехи, Ошаф

Цена на човек: 50 лв.

/ с възможност за доставка до Вашата врата /

Christmas Eve menu

Tradition demands...

Table served with various vegan dishes as it is a day of fasting-all that earth is giving is served with a pray for fruitful year, health and happiness for the whole family.

Main menu - buffet in Euro Kitchen restaurant as on this day traditional dishes will be served:

Traditional bread with fortune flips,

Beans salad with leek, Potatoes salad, Sauerkraut salad and Royal pickl, Bean soup, Vegetarian grape leaves stuffed with rice, Dried red peppers stuffed with beans, Pie with leeks and bulgur, Pumpkin pie, Syrup Turkish dessert with nuts, Baked pumpkin and boiled wheat, Honey and nuts, Oshav /traditional fruit drink/

Price per person: 50 BGN

/ with possible delivery to your door /

T: +359 882 810 222; 225
E: reservation@piringolf.bg
www.piringolf.bg

EUROPEAN
TOUR
Destination

PIRIN GOLF
& Countryclub

Bulgaria Holiday
HOTELS & RESORTS



25.12.2022

18:30

Euro Kitchen Restaurant

Меню Коледа

Салатен бар с кондименти, сосове и дресинги,
Царска туршия, Кисело зеле, Салата домати и сирене, Патладжан с майонеза, Къополу, Домашна лютеница, Бобена салата с колбас, Зеленолистни салати със сушени домати и пармезан
Сирена с различни поръски, Лозови сърми, Зелеве сърми, Печена пуйка с кисело зеле на фурна, Скара-кюфте, кебапче, суджук, Пилешки бутчета, Свински врат, Котлет от пъстърва, Печени картофи с билки, Задушени зеленуци,
Сушени плодове, Плодове, Сиропирани десерти, Печена тиква, Баица с тиква, Плодови петифури

Цена на човек: 50лв

/ с възможност за доставка до Вашата врата /

Christmas menu

Salad bar with sauces and dressing,
Royal pickle, Sauerkraut, Tomatoes salad with cheese, Eggplant with mayonaisse, Kiopoolu, Homemade lutenica, Beans salad with sausage, Leafy salad with dried tomatoes and parmesan
Selection of cheeses, Vine leaves stuffed sprinkles, Stuffed cabbage leaves, Roast turkey with sauerkraut oven, Grill - meatball, kebabche and flat sausage, Chicken legs, Pork neck, Trout chop, Roasted potatoes with herbs, Stewed vegetables
Dried fruits, Fruits, Syrupy deserts, Baked pumpkin

Price per person: 50 BGN

/ with possible delivery to your door /



Традиционен Български Обяд Traditional Bulgarian Lunch 01.01.2023 - Half-Way House - 13:00

Шкембе чорба - Суи чушчи с нога - Свинска пача студена

Традиционни туршии и салати

Кисело зеле - Царска туршия - Домашна лютеница с праз лук

Бобена салатата с домашна пастърма - Къпоолу

Домашен катък с печени чушки - Маслини

Млечна салатата с кисели краставици и печени орехи

Мариновани люти чушки

Основни ястия

Раложка капама - Чомлек

Барбекю

Кюфте - Кебапче - Исменка - Сланина - Бъбреци - Далак

- Момици - Свински пръжки - Суджук - Кървавица

Мезета

Сушен бут по еленски

Домашен сух суджук

Домашно кълцан суджук

Десерти

Печена тиква с мед и орехи

Домашен тиквеник

Шупла - Хляб и питки с различни добавки и поръски

Всеки наш гост ще може сам да посочи и избере коя част от прасето да му бъде изпечена или изпържена.

Докато избирате обядът си или печете сам (или с наш готвач) Вашето месо, ще може да дегустирате греяна ракия и греяно вино

Цена на човек 55.00 лв.

Tripe soup - Dry peppers with legs - Cold pig pate
Traditional home made pickled vegetables and salads

Pickled cabbage - homemade pickled vegetables - Home-made chutney with leeks

Bean salad with homemade jerky - Homemade eggplant and peppers

Traditional Bulgarian salad with peppers and cheese- Olives

Yoghurt salad with pickles and walnuts

Marinated hot peppers

Main dish

Kapama (traditional Bulgarian dish with three kind of meat, rice and sauerkrant) - Chomlek (beef with boiled potatoes and wine)

Barbeque

Meatball - Kebapche - Pancetta - Fresh bacon - Kidneys - Spleen - sweetbreads

Pan fried fresh bacon - Local homemade sausages

After the main source

Homemade chopped dry sausages and long dry pork ham

Desserts

Roasted pumpkin with honey and walnuts

Filo pastry with pumpkin

Shupla - Selectio of bread

Each of our guests can indicate and choose which part of the pig (meat) to be baked or fried.

While waiting for your lunch to be prepared you will be able to enjoy a selected wine and hot rakia.

Price per person: BGN 55.00