



W dobrym smaku

Warto poszukiwać miejsc przyprawiających o niezwykle doznania, takich, które sprawiają, że ważne dla nas chwile pozostają w pamięci na długo. Tę trwałość tworzy kompozycja wielu czynników, takich jak towarzystwo, okazja, ale przede wszystkim to, co oddziałuje na nas najbardziej, czyli obraz i smak. Poruszenie tych dwóch zmysłów jest dopełnieniem, o którym dobry restaurator musi pamiętać.

Na co dzień być może nie przywiązujemy do tego większej wagi, ale można zauważyć, że kiedy chodzi o coś cenniejszego niż szybka lunchowa przekąska, rozglądamy się za miejscem, które rozbudzi nasze doznania. I tak poszukując doskonałego jedzenia i wnętrza można trafić na restaurację Hotelu**** Pałac Czarny Las w Woźnikach. Usytuowana w Pałacu z początku XX wieku, z dala od hałaśliwego miasta, a jednak tak blisko Częstochowy i Katowic.

To miejsce spotkań od lat słynące ze znakomitej kuchni, idealne na dobry początek dnia, rodzinny obiad, spotkanie przy kawie czy romantyczną kolację. Wnętrze sali przepełnione klasą i smakiem w błogiej scenerii pięknego ogrodu i stawu

jest wymarzonym miejscem także na wesele.

W stylowych i ciepłych wnętrzach restauracji podawane są zarówno dania kuchni polskiej jak i europejskiej. Szef Kuchni oraz kucharze dbają o to, aby posiłki były nie tylko smaczne, ale również zdrowe i wykwintnie podane. Entuzjaści nowoczesnych trendów kulinarnych znajdą w karcie propozycję dań przygotowanych metodą *sous vide*, smakoszom kuchni polskiej na pewno będzie odpowiadać menu regionalne oraz wspaniałe wyroby z własnej wędzarni.

W każdym miesiącu proponujemy naszym Gościom dania ze specjalnej karty w ramach Kulinarnych Tygodni Smaku, zawierającej wyszukane propozycje potraw

stworzone w oparciu o warzywa oraz owoce sezonowe – zachęca Monika Nawrotek, Manager Hotelu.

SAMA SŁODYCZ

Będąc w Czarnym Lesie, nie można sobie odmówić czegoś słodkiego. Wypieki przygotowywane według tradycyjnych receptur oraz sezonowe desery zadowolą każdego amatora słodyczy. Na szczególną uwagę z pewnością zasługuje wyśmienity sernik czarnoleski cieszący się niesłabnącym powodzeniem wśród stałych gości oraz beza, przygotowywana według przepisu Kingi Paruzel - finalistki jednego z najpopularniejszych telewizyjnych programów kulinarnych. Dla amatorów spotkań w mniejszym gronie alternatywą dla pobytu w głównej restauracji jest sala kominkowa,

oranżeria, winiarnia lub biblioteka, gdzie na życzenie gości serwowane są posiłki. Goście korzystający z noclegu mają możliwość zjedzenia posiłku w wyjątkowych, pałacowych wnętrzach, a dla tych lubiących poleniuchować dobrym rozwiązaniem będzie zamówienie śniadania do łóżka, które składa się przede wszystkim z lokalnych produktów lub tych własnego wyrobu i koniecznie aromatycznej kawy – przekonuje Beata Ćwiklik, kierownik recepcji.

Śląsk to region niezwykle rodzinny i bardzo mocno ceniący tradycję. Kulinarnie również jesteśmy wymagający. Dobra kuchnia to jedno, a drugie to otoczenie, które pozwoli nam odetchnąć. Takie połączenie zapewnia Hotel ****Pałac Czarny Las. Warto dodać, że od wiosny do jesieni, w każdą sobotę i niedzielę, otwierany jest tutaj Ogród Grillowy, w którym serwowane są różnorodne potrawy mięsne, ryby oraz warzywa. Każdy znajdzie tu coś dla

siebie. Warto zanurzyć się w bogactwie kulinarnych propozycji, spędzić przyjemnie czas i odpocząć w rozległym pałacowym parku - nie tylko latem, zimą jest tam również przepięknie.

Hotel**** Pałac Czarny Las
Czarny Las 8
42-289 Woźniki koło Częstochowy
www.czarnylas.pl

