

MICHELIN
2025



Gastro tipy ze Spindlerova Mlýna

Jaro ve Špindlu patří vytríbeným chutím. Objevte prvotřídní kuchyni restaurací Savoya a Soyka a vychutnejte si řízenou degustaci svěžích vín s vinaři v jarní sezóně 2026.

3.–6. DUBNA

Velikonoční hody, hody, doprovody

Restaurace Savoya & Soyka

Svěží velikonoční menu s jarními surovinami, výraznými chutěmi a krkonošskými tradicemi vajíček, zajičků nejen v nabízených pokrmech. K tomu atraktivní velikonoční program s oblíbenou tetou Irčou pro Vaše malé zlobříky.

24.–26. DUBNA

Burger Festival

Restaurace Soyka

Víkend plný originálních burgerů. Poctivé maso, kreativní kombinace a netradiční nápady připravené kuchaři z restaurace Soyka pro gurmány a nadšence.

1.–31. KVĚTNA

Chřestový květen

Restaurace Savoya & Soyka

Celý květen nabídneme chřest v různých podobách. Lehké a svěží speciality, které ukazují sezónní surovinu v klasických i originálních úpravách.

15.–17. KVĚTNA

Dny Surf & Turf

Restaurace Savoya

Tři dny plné humřích specialit včetně Surf & Turf. Ochutnejte luxusní úpravy humra a dalších mořských pochoutek připravené v naší hotelové kuchyni.

22.–25. KVĚTNA

Mezinárodní den vína

Restaurace Savoya

Ryzlinky, bublinky, Merloty a další výběrová vína. Velká řízená ochutnávka s vinaři. Možnost objevit nové oblíbené lahve do domácí vinotéky.

5.–21. ČERVNA

Přijďte na „kerkonošské spešls“

Restaurace Soyka

Týdny krkonošské kuchyně v moderním pojetí Honzy Hollesche a Michala Húska. Tradiční recepty, lokální suroviny a nové chutě pro všechny gurmány.

Hotel Savoy
rezervace stolu



Hotel Soyka
rezervace stolu



ASTENHOTELS
excellence and care