

MICHELIN
2025

Gastro tipy ze Špindlerova Mlýna

Užijte si kulinařské zážitky v restauracích Savoya a Soyka, oceněných v Michelin Guide 2025, a ochutnejte řízené degustace vín v zimní a jarní sezóně 2026.

31. LEDNA – Viva Italia s Jiřím Markuzzi Restaurace Savoya

Večer plný italských chutí – domácí těstoviny, ryby, maso z hotelové kuchyně restaurátora roku 2025 Michala Húska vyladí vybraná italská vína od Jiřího Markuzzi.

14. ÚNORA – Valentýnské Bubble Soiree Restaurace Savoya & Hennessy Bar

Degustační menu Michala Húska pro zamilované s vinným párováním VinoVinoVino. Odpoledne plné romantiky, chutí a jiskřivých bublinek.

21. ÚNORA – Wine Soiree: Francie vs. Rakousko Hennessy Bar

Ochutnejte vybraná vína z Francie a Rakouska. Poznejte rozdíly i překvapivé podobnosti na odpolední degustaci se someliery z VinoVinoVino.

21. BŘEZNA – Hostující šéfkuchař Miroslav Grusz Restaurace Savoya

Ochutnejte menu Miroslava Grusze z MG Mladá Boleslav. Moderní pojetí, precizní techniky a výrazné chutě v jednom výjimečném večeru.

3.–5. DUBNA – Velikonoční hody, hody, doprovody Restaurace Soyka

Svěží velikonoční menu s jarními surovinami, výraznými chutěmi a krkonošskými tradicemi vajíček, zajičků nejen v nabízených pokrmech.

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.

12.–14. 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 lokální gurmány.

Hotel Savoya
rezervace stolu



Hotel Soyka
rezervace stolu



ASTENHOTELS
excellence and care