

1792
МОЛЕРИПЪ
Die Malers



Преди много години в Банско живеели четири поколения достойни мъже, завещали ни живопис, иконопис и стенописи, премесени с вяра и много любов. Всеки гост на Банско се сещаше за тях само влизайки в църквата "Света Троица". Докато не отвори врати комплекс "Молерите", в който излизайки от легенда г-н Малин Бистрин започна да твори не с четка, бои и писалка, а с думи, отношение и внимание към всеки един гост. Той не позволи историята да тъне в забрава, и възобнови интереса към легендата за братя Молерови- създатели на Банската иконописна школа.



Събрал любовта, старанието и нестихваща амбиция, екипът тръгнал заедно от механа „Молерова къща“ създава комплекс „Молерите“ - цялата история и автентичност в едно.

Всяко едно кътче е реализирано с много любов и това се усеща още прекрачвайки прага. Подарете си няколко бански вечери в традиционна обстановка и възшебни гозби в ресторанта и механата на комплекса, релаксирайте в Спа центъра, дегустирайте истински вина във винарната и се отпуснете накрая, наслаждавайки се на ясни пириински ноци в хотела.....

С огромно удоволствие и уважение пред Вас и Вашият професионализъм, желяем да представим на вниманието Ви, нашата специално разработена, преференциална и атрактивна оферта, за настаняване на групи и индивидуални туристи, за организиране на фирмени и семейни празници, фирмени обучения, семинари, работни срещи, тимбилдинги и други възбуждащи събития.

Комплекс "Молерите" предлага:

Хотелска част с капацитет 60 места

Двойни стан с отделни легла 18бр.

Двойни стан със спални 4бр.

Апартаменти с две стаи 3бр.

Апартамент с три стаи 1бр.

Апартамент тип студио 1бр.

Спа Център който разполага с

Фитнес

Сауна

Парна баня

Хидромасажни вани

Стая за релакс и релаксиращи процедури

Стая за масаж

Солариум

Фризьорски салон

Ресторант към хотела 80 места

Автентична банска механа с капацитет 250 места

/в нея ще усетите истинският дух и бит на Банско, ще се насладите на акапелна банска музика и ще вкусите от разнообразните гозби на майсторите кулинали/

Старинна винарна с капацитет 35 места

Автентична зала за дегустации на едно от най-големите ни богатства ВИНОТО, в която е изложена колекция от над 500 вида вина от различни сортове и региони

Автентичен любителски музей

/с него ние се стараем да запазим бита на банскални и да го представим на нашите гости, за да могат те да се докоснат до истинската душевност на възбурите през вековете до наши дни/



1792
МОЛЕРНИЦ
Die Malers

ОПИСАНИЕ ХОТЕЛСКАТА ЧАСТ

18 двойни стаи с отделни легла

Удобни френски легла 2бр.

Нощни шкафчета 2бр.

Гардероб

Порт манто

Тоалетка

Удобен стол

Телевизор

Телефон

Хладилник с мини бар

Самостоятелен санитарен възел

Тераса

4 двойни стаи със спални

Удобни легла тип спалня

Нощни шкафчета 2бр.

Гардероб

Порт манто

Тоалетка

Удобен стол

Телевизор

Хладилник с мини бар

Самостоятелен санитарен възел

Тераса

3 апартамента със две стаи

Спалня

Удобни френски отделни 2бр. легла

Нощни шкафчета 2бр.

Гардероб

Тоалетка

Огледало

Удобен стол

Тераса

Хол

Разтегателна мека мебел

Фотйол

Холна маса

Порт манто

Телевизор
Шкафче за телевизор
Хладилник с мини бар
Телефон
Тераса
Самостоятелен санитарен възел

1 апартамент тип студио

Спалня

Удобно голямо легло тип спалня

Нощни шкафчета 2бр.

Гардероб

Тоалетка

Огледало

Удобен стол

Мека мебел

Фотйол

Холна маса

Порт манто

Телевизор

Хладилник с мини бар

Телефон

Самостоятелен санитарен възел

1792

ОЛЕРИТЪ
Die Malers

Ще се постараям да намерите истинско място за релакс,
почивка и психическо разтоварване, физически и душевен
баланс и задоволство.

Класически масажи

Спа масажи

Антицелулитен масаж

Масаж с лечебни горещи камъни

Ориенталски масаж

Масаж на рефлексните зони

Лицеви процедури



1792
Молеритц
Die Malers



1792
Молерштѣ
Die Molers

За да се убедите във верността на поговорката "Един готвач струва повече от седем лекари" представям на Вашето внимание примерни менюта, с които желая да предизвикам интереса Ви за съвместна работа с комплекс "Молерите" гр.Банско, като в никакъв случай не Ви ограничавам само с написаното. Единственото, към което се стремим е да създадем приятна атмосфера за нашите гости, да задоволим техния кулинарен апетит и да оставим траен спомен в съзнанието им от атрактивната вечер в нашата механа. Написали сме всичко по отделно, за да можете Вие да подберете най-подходящото меню за случая. Моля, изпратете избраният от Вас вариант на този e-mail и тогава ще коментираме цената и съответната отстъпка.

Вариант по Ваш избор

1.Салати:

1.1 Механджийско плато – белени домати, прясно сирене, печени чушки.

Мераклийско плато – салати на млечна основа (6 вида салати)

Домашна лютеница

Запържен бански боб

Поднасят се за пет човека.

1.2 Комбинирано плато –

/шопска салатата, зеле, маруля, моркови, соте, маслини, яйца, печени чушки, руска, млечна, извара, катък, лютеница, къпопоз, кисели краставици, гъби, боб, сарми, царевича, грах, картофено пюре, яйчна салатата/

Поднася се за четири човека

1.3 Овчарска салатата

Поднася се на всеки индивидуално.

1.4 Белени домати с дом.биволско сирене

Поднася се на всеки индивидуално.

1.5 Шопска салатата

Поднася се на всеки индивидуално.

1.6 Пролетна салатата

/маруля, краставици, домати, царевича, шунка, кашкавал и специално приготвен дресинг за салатата./

Самото подреждане и аранжиране на салатените компоненти говори за майсторството и кулинарният усет на нашите готвачи.

1.7 Сезонна салатата

/домати, зеле, маруля, люта чушка, пресен кромид, пресен чесън, пилешко филе, маслини и дресинг за допълнителното овкусяване на салатата./

1.8 Четири вида сирена

/маруля, домати и краставица нарязани на дребно, прясна чушка, тортелини, прясно сирене, синьо сирене, ементал, краве сирене, сос четири вида сирена, грана падано, маслини./

1.9 Лятна

/зеле, краставици нарязани на тънки флейки, овкусени със зехтин, лимон и копър, домати на едро нарязан, царевича, пилешко филе на ситни хапки и кротончета./

Лятната салата трябва да се приготвя от четирима готвачи-първият да е скъперник и да слага оцета, вторият-философ и да слага солта, разсипникът да слага олиото, а готвача художник-да я разбърква.

2.0 Салата с пърленка

/домашна пърленка, домашно приготвено къпополу, домати, краставица, прясно печена пиперка, маслини, два вида домашна разядка./

2. Студени предястия:

2.1. Подбрани видове сухи мезета и деликатеси- 50гр. на човек /вези бут, старо банско мезе, бански старец, филе "Елена", пастърма, бански суджук, кайзер пастърма, старец "Юндола", луканка, сүшеница, бабек, свинско филе, свински врат и др./

2.2. Плата с различни видове български и френски сирена – 50гр. на човек

2.3. Комбинация между двете

2.4. Комбинирани плата с приготвени тестени хапки покрити с домашно приготвен пастет

/селски, зеленчуков/

Поднасят се на плата в зависимост от разпределението по масите

3. Топли предястия:

3.1. Сиренце с мед и орехи, приготвено на чугунен тиган

- 3.2. Бански старец с чесън и гъвки , на чугунен тиган
- 3.3. Горски манатарки в масло
- 3.4. Тел.език с чесън и гъвки , на чугунен тиган
- 3.5. Пълнени гъви с кашкавал , на скара
- 3.6. Пресни тиквички с балкански чеснов сос
- 3.7 Пълнен кромид лук по механджийски на фурна
/големи глави кромид лук, специално приготвена плънка и много
и различни специфични за това преястие подправки/

Тези предястия е по-добре да се поръчват в комбинация за няколко човека , за да може всеки да опита от повече видове ястия. Вие изберете предястията а ние ще преценим количеството на храната.

Плата топли предястия:

3.2.1 Пълнени гъви с кашкавал на скара

- Лозови сърми
- Апетитни хапки приготвени от сирене завито в бекон и запечени на скара
- Чушка бюрек

3.2.2 Картофени кюфтета

- Кашкавалени хапки завити с шунка и печени на жар
- Спаначени кюфтета
- Панирани лүчени кръгчета
- Гъви пържени цели в масло

3.2.3 Панирани чушки

- Панирано топено сирене със специална панировка
- Пържени пресни манатарки
- Тиквички бюрек

Платата се поднасят за четири човека.

4. Основни ястия:

Комбинирани плата с различни видове наши специалитети.
Тези плата съдържат около 10 различни вида специалитети , приготвени от различни меса и по различен начин- барбекю, плоча, задушено, печено на фурна и др.

Примерно плато1:

Специалитет "МОЛЕРИТЕ" - пилешки шашлик със зеленчуци , приготвен на барбекюто пред очите на гостите.

/ Месото се накисва в специална марината, нанизва се на шишлик като се редуват парче месо, гъба, кромид, пиперка, морков, лимон и се пече на жар в камината пред самите клиенти./

Свински "патрондаж" - целият комплект св. ребра се пекат на жар и изглеждат точно като патрондаж

Пилешко филе в бұло с пълнка

Телешки карета, печени на скара

Свински джолан, приготвен по стара немска рецепта

Специалитет на майстора- пил. филе в масло, запечено на фурна с кисели краставички, гъби, кашкавал и подправки

/ Пилешко или свинско филе, което се панира с яйце и галета, покрива се с прясно задушени гъби, кисели краставици и кашкавал и се запича./

Бански суджук

/ Банският суджук се приготвя от свинско месо по специална банска рецепта и се овкусява с типичните за банската кухня подправки. Пече се на жар в камината./

Пикантни чеснови картовки

Примерно плато2:

Свинско рұло

/крехък свински бекон с пълнка от кисело зеле, банска кървавица и бански суджук завити на рұло, задушени и запечени на фурна/

Пилешка рұладина

/пилешко месо от бутче пълнено с пълнка от печени чушки, топено сирене и бекон завити на рұло и запечени на фурна/

Свинско бон филе на шиш и печено на жар

/ Ще кажете обикновено филе но уверявам ви приготвено по уникалната рецепта на нашият майстор готвач забито на специално изработен шиш ұваляно в домашно приготвена подправка която да доубогати вкусовите качества на месото и при изпичането му в барбекюто пред очите на клиентите освен атракция консумирането му да донесе наслада от сочността крехкоста и вкуса на истинско домашно отгледано прасе, тогава ще си оближете ръцете и ще си поръчате и допълнително от същото./

Пиле в омлет

Този специалитет е предложение и изненада за клиентите, които харесват и се впечатляват от ястия на сметанова основа.

Той представлява една майсторска комбинация от пилешко месо, кисела краставица, шунка, подправки характерни за банската кухня и сметана.

Крехко агнешко месо задушено на фурна

Гарнитурата от задушени зеленчуци и пикантни картовки

Атракцията се състои в поднасянето и порцирането на платото пред клиентите. Този тип плато може да се комбинира спрямо желанията и броя на клиентите, може да бъде и по-голямо и по-малко. Всеки един от изброените специалитети има единична цена и може да се използва като самостоятелно основно ястие.

4.1 Печено агне на чевърме, с гарнитурата от дробсърма и задушени картовки.

4.2 Печено агне по специална банска рецепта, пълнено с дробсърма и поднесено с венец от картофи приготвени с агнето. Месото е с много приятен вкус, крехко и с много лека кафеникава коричка.

Вамото поднасяне на агнето е много атрактивно, защото украсеното и фламбирано агне се изнася, поставя се на масата и се разфасова на място пред гостите. Впечатляваща е сръчността, бързината и умението, с което сервитьорите успяват да се справят с агнето. Това е и една от причините нашите гости да си поръчват този специалитет.

4.3 Агнешко по македонски

/порциите агнешко се обработват предварително с горски подправки събирани от Пирин планина, след това се пекат с майсторско умение и много финес в банска пещ /

Гарнитурата:

/ дробсърма, зелена салата, кисело мляко, прясна люта чушка /

4.4 Печено прасенце по стара пиринска рецепта.

Въщото атрактивно поднасяне.

4.5 Свински маринован бут

/Свинският бут се накисва в специална марината и престоява 24 часа, след това се пече в приготвен за целта трап, зарива се

с жар и се покрива с кожи.А за да може да се изпече и задуши едновременно ястието се приготвя 8-9 часа./

Ястието се поднася но украсено и фламбирано плато върху което сервитъора умело филетира порциите.

Сос

/Сосът приготвен заедно с месото и след това допълнително обогатен със подходящи компоненти се поднася в отделни сосиери заедно с ястието за да завърши цялостния вкус и вид на специалитета./

Хората са казали можеш да откажеш месото но не и соса.

4.6 Банска капама

/Капамата представлява зеле, ориз, пилешко, свинско, телешко месо, суджук, кървавица, заешко месо, дивеч./

За това ястие не е нужно да се обяснява. За да се запази в този си уникален вид през годините значи е доказала своето.

4.7 Задушен заек по бански

Приготвя се в стара глинена тенджерка запечатана с тесто и се задушава в пещ.

4.8 Бански чумлек

Приготвен по рецептата на баба от телешки джолан с картофи и 13 вида подправки.Ястието се приготвя 12 часа на тих огън в пеща.

4.9 Свинска корона на пещ

/месото се накисва в специална марината, печесе и самото му аранжиране, фламбиране и поднасяне допълват рисунъка от превъзходният вкус на ястието/

Поднася се за четери човека

Гарнитюра:

Задушени зеленчуци приготвени със сметанов сос

4.10 Телешко филе приготвено на чугунена плоча, залято с специфичен за този вид месо сос от горски манатарки

Гарнитюра:

Пресни зеленчуци на плоча

4.11 Пилешко филе с пълнеж и сос от четери вида сирена

/топено сирене, синьо сирене, пермезан, сирене натюр/

Гарнитурa:

/задъшени броколи и задъшен карфиол/

4.12 Пилешки медальони "Молерите"

Кулинарните способности на нашите готвачи личат във всичките им творби но това ястие е един от техните шедеври.

Гарнитурa:

Задъшени броколи, ориз, картофи

4.13 Пиле със спанак

/пилешко филе, спанак, орехи, синьо сирене, пушено сирене, домати, маслини/

3. Гарнитурa

Пресни картофи с масло печени на фурна и поръсени с пресен копър

4.14 Балканска пъстърва на скара

Гарнитурa:

/варени картофи с кромид лук залети със сос от червен пипер и масло/

4.15 Свински джолан със задъшени картофи и кисело зеле

Приготвя се по стара рецепта, която Тома Вишанов-Молера е донесъл от Австрия. Това ястие силно го е впечатлило при престоя му в тази страна и той е успял да предаде рецептата му през поколенията до наши дни.

5. Хляб:

5.1 Домашно хлебче за всеки

5.2 Домашно приготвена топла пита.

Една пита се поднася за 10-12 човека.

6. Десерти:

6.1. Дом. баница с локум

6.2. Дом. гъсто мляко, поднесено с различни видове сладка
Заквасено с въздуха на пиринските пасища, с водата на пиринските езера и ръката на бански майстор кулинар

6.3. Десерт на майстора – палачинка със специален плодов пълнеж и залята с невероятен карамелено-сметанов сос.

- 6.4. Дом. приготвен нуга-сладоледен крем със стафиди и крокан.
- 6.5. Плодове
- 6.6 Френска торта
/ с карамел, с ядки, с шампанско, с крем брюле и др./
- 6.7 Домашно баклава по стара рецепта на бански майстор
- 6.8 Домашна медена торта
- 6.9 Крем карамел
- 6.10 Крем "Брюле"

За Вашето добро настроение ще се погрижат атрактивните музиканти от двата оркестъра на комплекс " Молерите "

Анимация по Ваше желание:

1. Посрещане с питка , сол и глътка червено вино , съпроводено от банските напеви на оркестъра.

Цена: 40.00 лв. за една питка

2. DJ парти

/различни стилове музика, в зависимост от предпочетанията и желанията на гостите/

Цена: 150.00 лв

1792
Молерниџџ
Die Molers



1792
Молеритѣ
Die Molers



В избата на комплекс „Молеритѣ“

от много години, чакаше скрито и друго наследство, там ние намерихме пропорциите на истинската рецепта за направата на истинско вино.

Г-н Бистрин успя да го произведе, за да може това блаженство да достигне до всеки един гост. Всяка отпита глътка от това вино, възражда усещането ни за неизчерпаема чистота и духовни връзки, предавани през поколения.

Във всяка глътка уникално се допълват и събират природните дарове – слънце, вода и земя



1792
Молеритѣ
Die Molers



1. Организиране на фолклорни програми към битови вечери по различни сценарии за различни националности
2. Дегустации на вина от различни винарски райони проведени от професионален сомелнер
3. Горски пикник с барбекю и фолклорна програма, атрактивно извозване с каруца до мястото на пикника
4. Атрактивен риболов съчетан с приготвянето на вкусна пъстърва
5. Излед с коне, разходка с каруца, планински преход с водач, школа по езда за начинаещи, специализирана рехабилитация проведена от специалист
- 5.1 езда на манеж с инструктор
- 5.2 езда сред природата с водач 1 час
6. Приготвяне на чевърме на хайдүшка поляна с привкус на бански напеви и старинни обичаи
7. Организиране на развлекателна пейнбол игра
Пейнбол на игрище
Пейнбол в гората или на терен по ваш избор
8. Организиране на стрелба с въздушни пушки и пистолети
9. Организиране на стрелба с лъкове и арбалети
10. Планинско колоездене с професионален водач-10.00лв. наем на ден за колело
11. Разходка по предварително подбрани маршрути с ДТВ
12 четириколки и 5 кросови мотора
Различни маршрути по дължина и трудност
Малък тур 15км. около 1 час
Среден тур 35км. около 2 часа
Голям тур 60-70км. над 3 часа
12. Атрактивна игра / възженият град/
13. Организиране на спортни игри- Бързи Смели Сръчни
14. Организиране на тематични, креативни и атрактивни отборни игри и занимания
/Нищо лично просто бизнес; Пътеводител на найнственият град; др./
15. Опознавателен тур из недостъпните от културата и историята кътчета на Банско с квалифициран екскурзовод
16. Организиране на екскурзии до различни атрактивни местности извън Банско/ Ковачевица, Лещен, Белица, Добърско, Рүпите, Байкүшевата мүра и др./
Банско-Лещен-Ковачевица- Банско
Банско- Мелник- Банско
Банско- Добърско- Банско
17. Организиране на екскурзии в които се пренасяме във времето когато всичко е било истинско и непокътнато/ Рилски манастир, Роженски манастир, църквата в Добърскои др./
Банско- Рилски Манастир- Банско
Банско- Роженски Манастир- Банско
18. Организиране на едnodневни екскурзии до Гърция

19. Организиране на DJ партита

20. Кетъринг / за изхранване на туристи, които са настанени в апартаменти без определени места за изхранване/

Цените за атракциите и екскурзиите, които се договарят допълнително към всяко едно мероприятие или обиколна група, с всички полагащи се намаления и отстъпки, спрямо броя на хората и маршрутите.

1792

МОЛЕРИТЕ

Die Malers