



ОБЩИНА ВАРНА



БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ  
НА СОМЕЛИЕРИТЕ  
И ВИНОЦЕНИТЕЛИТЕ



BULGARIAN  
ASSOCIATION  
OF CULINARY  
CULTURE

# ФЕСТИВАЛ® ВИНО И ХРАНА

ВАРНА, 22 - 24 април 2016



# WINE & FOOD FESTIVAL®

VARNA, 22 - 24 april 2016

[www.winefoodfestival.eu](http://www.winefoodfestival.eu)

## ОРГАНИЗАТОРИ:



ОБЩИНА ВАРНА

[www.varna.bg](http://www.varna.bg)

[www.visit.varna.bg](http://www.visit.varna.bg)



БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ  
НА СОМЕЛИЕРИТЕ  
И ВИНОЦЕНИТЕЛИТЕ

[www.bgsommelier.com](http://www.bgsommelier.com)



BULGARIAN  
ASSOCIATION  
OF CULINARY  
CULTURE

[www.bacc-bg.com](http://www.bacc-bg.com)

**Международното изложение „ФЕСТИВАЛ ВИНО И ХРАНА” – Варна 2016 г.** продължава традициите за дегустация на вина и храни от 30-те години на миналия век в града

**Дати:** 22-ри до 24-ти април 2016 г.

**Място:** Център „Чайка”  
град Варна, ул. „Н.Й.Вапцаров” 5

### Какво ще откриете:

1. Можете да дегустирате и закупите вина от над 40 винарски изби, както и био храни от регионални производители, препоръчани от Българската асоциация на сомелиерите и виноценителите;
2. Да се насладите на 3-степенно гурме меню, приготвено от най-добрите готвачи на Българската асоциация за кулинарна култура;
3. Акцент тази година е Street food зоната, в която се предлага барбекю show-cooking, приготвено в The Big Green Egg.

За допълнителна информация: [www.winefoodfestival.eu](http://www.winefoodfestival.eu)

# ФЕСТИВАЛ® ВИНО И ХРАНА

ВАРНА, 22 - 24 април 2016

ЦЕНТЪР „ЧАЙКА”, ул. „Н.Й.Вапцаров” 5

## РАБОТНО ВРЕМЕ НА ИЗЛОЖЕНИЕТО:

### 22 април 2016 /петък/:

Отворено за ХОРЕКА (вход с покани)	14:00 – 16:00 ч.
Отворено за граждани:	16:00 – 20.00 ч.
Официално откриване:	16:00 ч.

### 23 април 2016 /събота/:

Отворено:	12:00 – 19.00 ч.
Семинар с дегустации (вход 20 лв)	21:00 ч.
„Основи на здравословното хранене и как виното помага нашето здраве” - лектор Калоян Стоянов	
„Виното на Североизтока” - лектори Яна Петкова и Марин Атанасов	
Място: Sea Terrace Bar /Централен плаж - Варна/	

### 24 април 2016 /неделя/:

Отворено:	11:00 – 17.00 ч.
-----------	------------------

**Вход за изложението** - 5 лв.

Включва достъп до изложението с безплатна дегустация на всички щандове

**Куверт гурме-зона „РесторантЪ”** - 25 лв.

Включва тристепенно гурме меню

**Куверт стрийт фуд зона** - 10 лв.

Включва гурме-бъргър и крафт-бира или вода S.Pellegrino или Acqua Panna

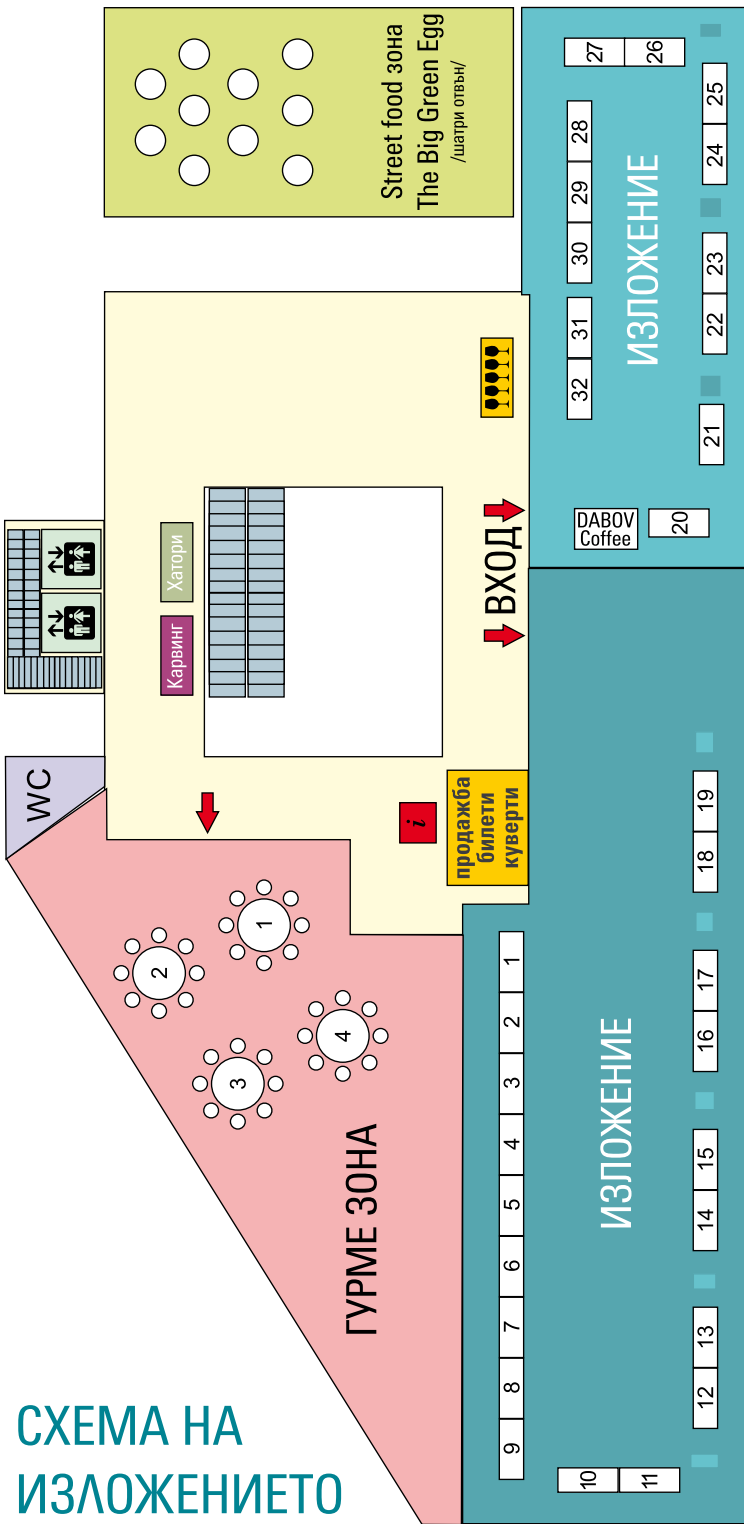


СХЕМА НА  
ИЗЛОЖЕНИЕТО

## УЧАСТНИЦИ:

СКЛАДЪТ  
 ВС „НИСОВО“  
 FOUR FRIENDS  
 АВЕНДИ  
 ПРОФТРЕЙД  
 МИДАЛИДАРЕ ИСТЕЙТ  
 ШАТО КОПСА  
 ВИА ВЕРДЕ М  
 ИЗБА КАРАБУНАР  
 ВИ „СЪЕДИНЕНИЕ“  
 КАРТЕЛ  
 БАЛАР  
 ВИ „ВИЛА ЮСТИНА“  
 ШАТО КОЛАРОВО  
 PLATINIUM BRANDS  
 ВИ „ЦАРЕВ БРОД“  
 ДОМЕЙН БОЙАР  
 VILLA BASSAREA  
 CHÂTEAU DES BERGERS  
 МАГАЗИН „ПРАВЕЦ“  
 ВИ „ТОХУН“  
 АНЖЕЛУС ИСТЕЙТ  
 САНТА МАРИЯ  
 ВИНИМПОРТ БГ  
 ВИ „МАЛКАТА ЗВЕЗДА“  
 ВИ „БРАТЯ МИНКОВИ“  
 ШАТО КАРНОБАТ  
 ВИ „ЕДОАРДО МИРОЛИО“  
 ВИНАРНА БРАТАНОВИ  
 ВИНАРНА ОРБЕЛИЯ  
 VINITA  
 АЛЕКСАНДРА ЕСТЕЙТ  
 DABOV SPECIALTY COFFEE

щанг	стр.
1	10
2	10
3	11
4	11
5	12
6	12
7	13
8	13
9	14
10	14
11	15
12	15
13	16
14	16
15	17
16	17
17	18
18	18
19	19
20	19
21	20
22	20
23	21
24	21
25	22
26	22
27	23
28	23
29	24
30	24
31	25
32	25
33	9



BULGARIAN  
ASSOCIATION  
OF CULINARY  
CULTURE

[www.bacc-bg.com](http://www.bacc-bg.com)



Bulgarian  
Carving  
Club



# РЕСТОРАНТЪ

МЕНЮ ГУРМЕ-ЗОНА

**22.04.2016г. Петък**  
**Институт за Кулинарни Изкуства**

Сьомга/ Лимонена трева/ 40 листа/ Хрупкав хляб/  
Масло от трюфел

Филе от елен/ Пушено пюре от цвекло/ Глазирани  
моркови с ванилия/ Пудра от кафяво масло/ Редукция  
от касис и шоколад/

Пате Сабле/ Поширани сливи в розова вода/ Крем  
англес с шафран и ванилия/ грейпфрут

*Вина към менюто:*

Шардоне "Sur Lie" 2015 ВИ "Братанови"

Розе "Симбиоза" 2015 ВИ "Братанови"

Мерло x Сира "South Sakar Selection" 2013  
ВИ "Братанови"

*Часове гурме-зона: 18:00 / 30 места*



Институт за Кулинарни Изкуства стартира прием от септември 2016 г.

„Гастрономия и кулинарни изкуства“ е 3-годишен курс на обучение, 6 семестъра – за придобиването на образователно-квалификационна степен „Професионален бакалавър“.

Програмата се отличава с иновативност, засилено практическо обучение, изследователски елементи и новаторски подход към кулинарията.

Кулинарният институт ще се стреми да осъществи мечтите на своите възпитаници за работа с най-добрите професионални майстор-готвачи в света; за добиване на опит в кулинарията и стаж в световни ресторанти, отличени с „Мишлен“ звезди; за създаване на шедеври; за практикуване на кулинарните изкуства и за пътешествия по цял свят!

Шеф Крис Жишк е програмен директор в Института. Има опит във високотегорийни ресторанти и в ресторанти с Мишлен звезди.



**Юлия Николова** е сертифициран нутриционист по системата на Дейвид Уолф. Нутриционист е сравнително ново поприще в България - става въпрос за консултант по здравословно хранене, но с много екстри. Нейното непрекъснато обновяващо се кредо включва концепцията за храната като източник на енергия и виталност, важен фактор, определящ качеството на живот и дори лекарство. Балансът е в основата на тези идеи, които далеч не са нови, а се базира на древните хранителни традиции, доказани във времето и признати от съвременната наука.

## 23.04.2016г. Събота Юлия Николова

### Салата BE HIPPIE

Вдъхновена от Рейнбоу движението, традиционна зелена салата, обогатена с диворастящи зеленолистни, гарнирана с ядливи цветя и конопени семена.

### Зеленчуци SMOKE ME NOT

Подбрани зеленчуци от цялата цветова гама за максимална полза от богатите на пигменти хранителни вещества. Приготвени по специален начин, с приятен опушен аромат, в богат безмлечен сос, гарнирани с гъби шийтаке .

### Ориз JAPANESE HINT

Фин дългозърнест ориз със зелен чай, овкусен по японски.

Безглутенов хляб с квас от Пекарна Хатори, гарниран с парче бутиково ядково сирене.

### Парфе SIN SIN SIN

Неустойимо тройно изкушение с вкус на шоколад и кафе с карамел, в богат кокосово-ядков крем. Без термична обработка и добавени вкусове, само първокачествено какао и кафе, подсладено с мед.

\*\*\* Съставките за всички ястия ще бъдат внимателно подбрани за максимално добро качество и свежест. Много от тях и от биологично земеделие. Ще се използват само естествени хранителни продукти - свежи, непреработвани, незамразени и изцяло от растителен произход /с изключението на мед/. Комбинирането и приготвянето на ястията, се базира изцяло върху нутри-принципите за енергичност и красота.

Здравословното хранене е вкусно и удовлетворяващо. За това задължителна съставка е най-важният хранителен витамин - Вит.У - този на Удоволствието!



**Ивайло Игнатов** - настоящем готвач и управляващ партньор в Grape Central - София – винен бар и ресторант. С повече от десет годишен опит в бранша и образование в сектора на храненето. Предстои да се дипломира от „Le Cordon Bleu“ – Париж, Франция в края на 2016 година. Образование: Ноември – Декември 2015 Le Cordon Bleu Paris, Cuisine intermediaire сертификат Юни – Юли 2014 Le Cordon Bleu Paris, Cuisine de Base – сертификат с отличие.

### Вина към менюто:

Four Friends Sauvignon Blanc 2015

Four Friends Rose 2015

Four Friends Red Cuvee 2013

Пино де Шаронт АС Рейняк Блан - Анри Муниер,  
Шаронт, Франция

/представено на българския пазар от фирма Картел

Часове гурме-зоната: 13:00/ 30 места; 16:00 / 30 места

## 24.04.2016г. Неделя Ивайло Игнатов

Аспержи, елда, лимец, слънчоглед и ментов сос

Млечни телешки бузи с мавруд, цвекло, боб и краставица, медени кори

Ескимо с тахан от лешници, макарон с шоколад и сливова, въгленче от карамел

### Вина към менюто:

Четири сезона Лято /Траминер/ ВИ"Вила Юстина"

Четири сезона Розе /Сира и Каберне Фран/  
ВИ"Вила Юстина"

Четири сезона Есен /Пино Ноар/ ВИ"Вила Юстина

Часове гурме-зоната: 12:00/ 30 места; 15:00 / 30 места

КУВЕРТИ СЕ ЗАКУПУВАТ НА МЯСТО В ПЕТЪК СЛЕД 16.00 Ч.  
ЗА ТРИТЕ ДНИ!

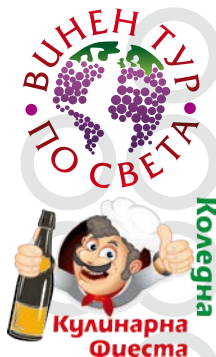


БЪЛГАРСКА АСОЦИАЦИЯ  
НА СОМЕЛИЕРИТЕ  
И ВИНОЦЕНИТЕЛИТЕ

**ОРГАНИЗИРА:**

## ФЕСТИВАЛ © ВИНО И ХРАНА

ТРАДИЦИОНЕН ФЕСТИВАЛ  
ВИНО И ХРАНА



ФЕСТИВАЛ ДЕГУСТАЦИЯ  
НА ВИНА ОТ СТАРИЯ И  
НОВИЯ СВЯТ

КУЛИНАРНО СЪСТЕЗАНИЕ  
СЪВМЕСТНО С  
БЪЛГАРСКАТА АСОЦИАЦИЯ  
ПО КУЛИНАРНА КУЛТУРА

СЕМИНАРИ, КУРСОВЕ И  
ДЕГУСТАЦИИ НА БЪЛГАРСКИ  
И ЧУЖДЕСТРАННИ ВИНАРНИ

КОНСУЛТАЦИИ ОТ  
ПРОФЕСИОНАЛЕН СОМЕЛИЕР  
ПО ОРГАНИЗАЦИЯ НА  
МЕРОПРИЯТИЯ И СЪЗДАВАНЕ  
НА ВИНЕНИ ЛИСТИ НА  
ХОТЕЛИ И РЕСТОРАНТИ



GEWURZTAMINER  
REISLING  
SAUVIGNON BLANC  
PINOT GRIGIO  
SHI AZ  
MUSCATA  
CABERNET SAUVIGNON  
BARBERA  
SYRAH MERLOT  
PINOT NOIR  
CHARDONNAY  
MALBEC



[www.bgsommelier.com](http://www.bgsommelier.com)

## СЪПЪТСТВАЩИ СЕМИНАРИ-ДЕГУСТАЦИИ

**“ОСНОВИТЕ НА ЗДРАВΟΣЛОВНОТО ХРАНЕНЕ И  
КАК ВИНОТО ПОДПОМАГА НАШЕТО ЗДРАВЕ”**

лектор **Калоян Стоянов**

**“ВИНОТО НА СЕВЕРОИЗТОКА”**

лектори **Яна Петкова** и **Марин Атанасов**

**23 април /събота/ от 21:00 часа**

**Място:** “Морска тераса” Централен плаж - Варна

**Цена на семинар:** 20 лв.

*Талони се закупуват на 22.04. /петък/ след 16.00 ч.на  
рецепцията на Фестивала.*

## КАФЕ ЗОНА



**DABOV**  
SPECIALTY COFFEE

[www.mygourmetcafe.bg](http://www.mygourmetcafe.bg)

## STREET FOOD ЗОНА

Акцент тази година е Street food зоната, където се предлагат бъргъри, приготвени на специално барбекю The Big Green Egg, като всеки минувач, ще има възможност да опита и закупи качествена храна директно на улицата.

Към храната се предлага крафт-бира или минерална вода  
Acqua Panna / S.Pellegrino.



The Ultimate Cooking Experience™



ZAGREUS  
WINERY



„СКЛАДЪТ“ ООД

„ФОР ФРЕНДС“  
www.fourfriends.bg



ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ



ИЗБА НИСОВО

ВС "НИСОВО"  
www.wineunion.eu



a company of VM FINANCE GROUP

„АВЕНДИ“ ООД  
www.avendi-bg.com



ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ



*Casa Silva*  
TRADICION DE FAMILIA DESDE 1892



VILLA MARIA  
ESTATE  
NEW ZEALAND

„ПРОФТРЕЙД“ ООД

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

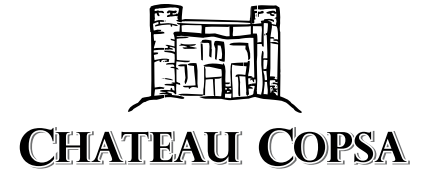
.....

.....

.....

.....

.....



ШАТО КОПСА

[www.copsa.bg](http://www.copsa.bg)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



MIDALIDARE  
ESTATE

„МИДАЛИДАРЕ ЕСТЕЙТ“

[www.midalidare.com](http://www.midalidare.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ВИА ВЕРДЕ

[www.viaverde-m.com](http://www.viaverde-m.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





**ИЗБА КАРАБУНАР**  
[www.bulgarian-heritage.com](http://www.bulgarian-heritage.com)



**НЕРАГОРА**  
[www.neragora.com](http://www.neragora.com)



**КАРТЕЛ**  
[www.cartelbg.com](http://www.cartelbg.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

## СЪЕДИНЕНИЕ

### ВИНАРСКА ИЗБА



**ВИ „СЪЕДИНЕНИЕ“**  
[www.veranoazur.com](http://www.veranoazur.com)

**БАЛАР АД БУТИКОВИ ВИНА**  
[www.wines-balar.com](http://www.wines-balar.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ



**ВИ „ВИЛА ЮСТИНА“**  
www.villayustina.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**PLATINUM**  
BRANDS

**PLATINIUM BRANDS**  
www.platinumbrands.bg



ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ВИ „ШАТО КОЛАРОВО“**  
www.chateaukolarovo.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ВИ „ЦАРЕВ БРОД“**  
www.tsarevbrod.com



ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# DOMAINE BOYAR

Wine experts since 1991

**ДОМЕЙН БОЙАР**  
www.domaineboyar.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**CHATEAU DES BERGERS**  
www.cdb.bg

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



VILLA  
**BASSAREA**

**VILLA BASSAREA**  
www.bassarea.bg

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**МАГАЗИН „ПРАВЕЦ“**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



TOHUN WINERY

**ВИ „ТОХУН“**  
www.tohun.bg

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**ВИ „САНТА МАРИЯ“**  
www.santamaria.bg



ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



ANGELUS ESTATE

**ВИ „АНЖЕЛУС ЕСТЕЙТ“**  
www.angelusestate.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Винимпорт БГ**

*Vinimport Bg*



*Schalkenbosch*  
VINEYARDS

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ВИ „МАЛКАТА ЗВЕЗДА“**  
[www.malkatazvezda.com](http://www.malkatazvezda.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ШАТО КАРНОБАТ**  
[www.vinpromkarnobat.bg](http://www.vinpromkarnobat.bg)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ВИ „БРАТЯ МИНКОВИ“**  
[www.minkovbrothers.bg](http://www.minkovbrothers.bg)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ВИ „ЕДОАРДО МИРОЛИО“**  
[www.emiroglio-wine.com](http://www.emiroglio-wine.com)

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# BRATANOV

FAMILY WINERY & VINEYARDS

**ВИНАРНА „БРАТАНОВИ“**  
www.bratanovi.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



VINITA

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**ВИНАРНА ОРБЕЛИЯ**  
www.orbeliawinery.bg

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



**АЛЕКСАНДРА ЕСТЕЙТ**  
www.alexandraestate.com

ВИНО

ДЕГУСТАЦИОННИ БЕЛЕЖКИ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PIZZA & PASTA  
**La Bocca**



Пицария **La Bocca** е рожба на любовта ни към италианската култура и качествената храна – една популярна страст, която сме интерпретирали по свой собствен уникален начин.

Предлагаме четири основни продукта –  
ИТАЛИАНСКА ПИЦА НА ПЕЩ,  
ПРЯСНА ПАСТА,  
СВЕЖИ ГОЛЕМИ САЛАТИ  
СТЕК МЕНЮ

📍 Варна, ул. Марин Дринов 66

[www.labocca.bg](http://www.labocca.bg)



**Vanilla**  
SALAD AND BRUSCHETTA BAR



Бар **Vanilla** тупти с ритъма на града. Утрините имат вкус на прясно изпечен кроасан и аромат на кафе. В края на работния ден е точното място за среща с приятели за коктейл и аперитив.

**Vanilla** приема всяка седмица ценители на доброто вино на дегустационни вечери. Заведението разполага със самостоятелно пространство за над 20 души, подходящо за частни празненства и фирмени партита. Осигурява качествен кетъринг.

📍 Варна, бул. Княз Борис I 68

facebook: **Vanilla bar**

# Corsi di cucina. Corsi di Pasta.

## ПАСТА КУРС ВЪВ ВАРНА

Ние ще ви посветим в тайните на домашно пригответата, традиционна италианска паста, и ще ви покажем как можете да си я направите сами в къщи.

Очакваме ви с аперитив, паста и десерт.

На нашите паста курсове се срещаме, разговаряме, смеем се, и имаме удоволствието да прекараме няколко часа заедно в атмосферата на кухненските аромати, приготвяйки и опитвайки пастата.

По време на обяда или вечерята, към всяко блюдо ще опитате подходящо към него вино.

## Между Салерно и Калабрия. Земята Гурме – Чиленто

През юли 2016, **Corsi di cucina. Corsi di Pasta**, ви предлага едно гурме пътуване:

1. 7 нощувки със закуска в кокетно хотелче в селски двор в Каstellуново, Чиленто, разполагащо с парк и басейн;
2. Посещение и беседа в мандра за биволска моцарела – дегустация;
3. Разходка в комплекса – музей с гръцки храмове „Пестум“;
4. Аперитив с вина и местни мезета в колоритното градче Агрополи;
5. Пътуване с корабче до Нос Палинуро и посещение на „Синята пещера“ – целодневна екскурзия с включен обяд, къпане и плаж на един от най-красивите и недостижими по суша плажове;
6. Паста курс – фузилите на дзия Мена – вечеря;
7. Готварски курс – приготвяне на специалитети от Чиленто – вечеря.

Всекидневно сме се погрижили за вашите обяд, вечеря или аперитив, включени в нашата програма. Възможности за плаж и къпане.

Препоръчителни дати: 4 юли – 11 юли; 11 юли – 18 юли; 18 юли – 24 юли.



За повече информация, цени и записвания, можете да се свържете с нас на [www.facebook.com/tamara.tchakarova](http://www.facebook.com/tamara.tchakarova) или на тел: 0878 728 799.

# KRAMER

ТОРТИ И СЛАДОЛЕДИ



**Крамер** за варненци означава невероятно вкусни торти и качествен, пресен сладолед, поднесени с финес в уютна обстановка с подходяща музика и осветление.

Отскоро сладкарниците на Чаталджа и в център Чайка разполагат с детски кътове за забавление на малчуганите.

📍 **Сладкарници Крамер във Варна:**  
ул. Марин Дринов 66  
ул. Никола Вапцаров 5  
бул. Сливница 39

[www.kramer.bg](http://www.kramer.bg)



*S. Pellegrino и Acqua Panna са официалните води на Международната Асоциация на Сомелиерите (ASI). Подходящото им съчетаване с вино и изискана кухня разкриват по-добре вкуса на виното и храната. Световно признатите сомелиери препоръчват да съчетавате белите вина с натурална минерална вода Acqua Panna, а червените вина с естествено газирана натурална минерална вода S. Pellegrino, за да може да се насладите изцяло на вкуса на виното.*

РЕСТОРАНТ ЗА  
**ТАБЛА**  
БЪРЗО ХРАНЕНЕ

Вземете си Табла.

Ресторант **Табла** радва своите клиенти вече цели осем години. Без съмнение най-люксовата верига от типа бързо хранене в града.

**Табла** предлага изключително богато разнообразие от вкусна, готвена храна - различна за всеки ден от седмицата. Осигурява бърза доставка до по-голямата част от града.

📍 **Ресторанти Табла във Варна:**  
ул. Марин Дринов 55  
ул. Никола Вапцаров 5

[www.tablarestaurant.bg](http://www.tablarestaurant.bg)







**DENTAPRIME**

[www.dentaprimе.com](http://www.dentaprimе.com)

**CREATING SMILES**



**THERA***VINE*<sup>™</sup>

Южно-африканска спа  
козметика от грозде -  
най-мощният антиоксидант  
в природата!



Теравайн България

гр. Варна, ул. Васил Друмев 2

тел.: +359 887 519389, + 359 886 099439

e-mail: [office@theravine.bg](mailto:office@theravine.bg)

[www.theravine.bg](http://www.theravine.bg)



# ФИТНЕСЪТ С БАСЕЙН!



**TIMELAND**  
WATCHES & JEWELLERY

София:

ул. Алабин 31, Mall of Sofia, Serdika Center  
The Mall, Mall Bulgaria, Paradise Center

Варна:

Grand Mall Varna

Пловдив:

Mall Plovdiv

Бургас:

Galleria Burgas

[www.timeland.bg](http://www.timeland.bg)

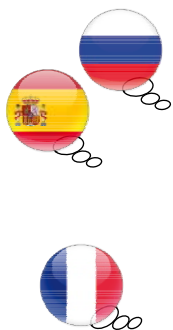


**Orange  
Fitness**

Варна 9000, ул. Никола Вапцаров 3В  
052 712 700, [info@orangefitness.bg](mailto:info@orangefitness.bg)  
[www.orangefitness.bg](http://www.orangefitness.bg)

София 1407, бул. Черни Върх 100  
PARADISE CENTER, 02 476 66 66  
[info.sofia@orangefitness.bg](mailto:info.sofia@orangefitness.bg)

# ЕЗИКОВ ЦЕНТЪР SPEAK UP



Програми за възрастни

Програми за деца

Корпоративни програми

Индивидуално обучение

гр. Варна, пл. Екзарх Йосиф 5, ет.2

тел: 052 509712, 0885729034

e-mail: [speakupvarna@gmail.com](mailto:speakupvarna@gmail.com)

[www.speakup.bg](http://www.speakup.bg)



# GET WILD

with implants by

  
**ABADZHIEVI**  
DENTAL CENTER  
[www.aba-implant.bg](http://www.aba-implant.bg)



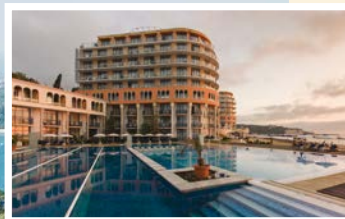
И НА СЦЕНАТА СА АНИМАТОРИТЕ НА

 **Fun Point**

[www.funpoint-bg.com](http://www.funpoint-bg.com)



ВАШАТА ПОЧИВКА НЕ Е ПРОСТО МЯСТОТО, КОЕТО ЩЕ ИЗБЕРЕТЕ ТЯ Е ЕМОЦИИ И УСЕЩАНИЯ... НИЕ ВИ ПРЕДЛАГАМЕ РАЗЛИЧНИ ВЪЗМОЖНОСТИ, ИЗБОРЪТ Е ВАШ!



Релаксиращи моменти на брега на морето в Хотел & СПА Азалия к.к. Св. Св. Константин и Елена



Забавен и емоционален престой в Хотел & СПА Астера к.к. Златни пясъци



Активна семейна почивка в Хотел Атлас к.к. Златни пясъци



Разнообразна ваканция в Хотел Арония Бийч к.к. Слънчев бряг



Насладете се на планината в Хотел & СПА Астера Банско Банско

[www.a-hotels.bg](http://www.a-hotels.bg)



# Mia Kanaria

за контакти:

0899912836 - Албена Свещарова

<https://www.facebook.com/MiaKanaria>



 **swiss-belHOTEL**  
VARNA



Now managed by Swiss-Belhotel International  
Сега управляван от Суис-Белхотел Интернешънъл

Discover a world of Swiss professionalism and Asian  
services in the new Swiss-Belhotel Varna.

Открийте Швейцарско гостоприемство и Азиатско  
обслужване в обновения Суис-Белхотел Варна

Knyaz Boris 1 Boulevard 111, Varna, 9002, Bulgaria

Tel: +359 (0) 52 910 800

E-mail: [resvsbva@swiss-belhotel.com](mailto:resvsbva@swiss-belhotel.com)

[swiss-belhotel.com](http://swiss-belhotel.com)



Ще се погрижим за Вашето събитие !

+359 879 350 301 ; office@skycatering.bg ; www.skycatering.bg



## ТОМБОЛА

По време на изложението всички посетители ще имат възможност да участват в томбола, като наградите са осигурени от партньорите ни от



Варненска асоциация на  
ресторантьорите и хотелиерите

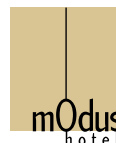


HOTELS

A-HOTELS  
[www.a-hotels.bg](http://www.a-hotels.bg)



„АКВА“ хотели  
[www.aquahotels.com](http://www.aquahotels.com)



Хотел mOdus – Варна  
[www.modushotel.com](http://www.modushotel.com)



Гранд хотел Лондон  
[www.londonhotel.bg](http://www.londonhotel.bg)



[www.lagarde.bg](http://www.lagarde.bg)

## С партньорството на:



Варненска асоциация на ресторантьорите и хотелиерите – [www.varh.org](http://www.varh.org)



Варненска туристическа камара – [www.vct-bg.org](http://www.vct-bg.org)



Съюз на хотелиерите – [www.hoteliersunion.org](http://www.hoteliersunion.org)



Съюз на собствениците за развитие на Златни пясъци



Съюз на екскурзоводите в България – [www.bulguide.bg](http://www.bulguide.bg)



Варненска асоциация на туристическите агенции



Професионална гимназия по туризъм Варна – [www.pgtvarna.com](http://www.pgtvarna.com)



Институт за Кулинарни Изкуства – [www.culinaryartseurope.com](http://www.culinaryartseurope.com)



Chef's Club Стара Загора – [www.chefsz.com](http://www.chefsz.com)



Български карвинг клуб – [bulgariancarvingclub.blogspot.com](http://bulgariancarvingclub.blogspot.com)

## С любезното съдействие на:



Лагарг – [www.lagarde.bg](http://www.lagarde.bg)



Big Green Egg – [www.biggreenegg.eu](http://www.biggreenegg.eu)



Unilever food Solutions Bulgaria – [www.unileverfoodsolutions.bg](http://www.unileverfoodsolutions.bg)



Intrama – [www.intrama-bg.com](http://www.intrama-bg.com)



Kotanyi



Деликатеси Велев  
e-mail: [biltrans\\_elena@abv.bg](mailto:biltrans_elena@abv.bg)



„Дюни“ – [www.polisunduni.com](http://www.polisunduni.com)



„Egu“ – e-mail: [edi\\_varna@abv.bg](mailto:edi_varna@abv.bg)



Перилис – [www.perilis.com](http://www.perilis.com)



EGGS Ltd



Терарос Комерс – [www.truffles-bg.com](http://www.truffles-bg.com)



FISH EXPRESS



VIVENDA – [www.vivenda.bg](http://www.vivenda.bg)



Sweet Things - Анна Павлова



ФРЕШ МЕС



Ресторант Mr Baba – [www.mrbaba.net](http://www.mrbaba.net)



Ресторант „Бялата къща“  
[www.white-house-varna.com](http://www.white-house-varna.com)



Гранд хотел Варна  
[www.grandhotelvarna.com](http://www.grandhotelvarna.com)



Хотел Best Western – Варна  
[www.bestwesternvarna.com](http://www.bestwesternvarna.com)



Бистро „Европа“ - [www.bistro-europe.com](http://www.bistro-europe.com)



Ресторант „Морска тераса“



МАРТИ ЛЕКС 365 EOOD



Био магазин Хатори



Prane bg – [www.prane.bg](http://www.prane.bg)



МЕТРО Кеш енг Керу – [www.metro.bg](http://www.metro.bg)



Ice Art – [www.iceart.bg](http://www.iceart.bg)



AVERI „Авери Биърс“ – [www.averibeers.com](http://www.averibeers.com)



Acqua Panna & S. Pellegrino –  
[www.avendi.bg](http://www.avendi.bg)

**KRAMER**

Слагкарници „Крамер“ – [www.kramer.bg](http://www.kramer.bg)



Ресторанти „Табла“ –  
[www.tablarestaurant.bg](http://www.tablarestaurant.bg)



Ресторант „La Bocca“ – [www.labocca.bg](http://www.labocca.bg)



Ванила бар



Реджи Вугео – [www.redgivideo.eu](http://www.redgivideo.eu)



Галина Николова –  
[galina.nikolova.photography@gmail.com](mailto:galina.nikolova.photography@gmail.com)



Рекламна агенция ФИЛ – [www.fil.bg](http://www.fil.bg)

С медийното партньорството на:



[www.winebg.info](http://www.winebg.info)



[www.yep.bg](http://www.yep.bg)



Информационна агенция „Черно море“  
[www.chernomore.bg](http://www.chernomore.bg)



[www.enjoywine.bg](http://www.enjoywine.bg)



[zavedenia.com](http://zavedenia.com)

THIS EVENT IS SECURED BY



CALL US +359 884000088



**Grand Hotel Varna**  
Resort & Spa

**All inclusive**  
**ден около**  
**басейна**  
**на Гранд**  
**Хотел**  
**Варна**

**30** **lv.**  
ЛВ.  
понеделник - петък  
Monday - Friday

**35** **lv.**  
ЛВ.  
събота и неделя  
Saturday - Sunday

**Цената включва:**

- бесплатно ползване на отопляеми вътрешен, външен и детски басейн с водна пързалка;
- съблекалня;
- чадър и шезлонг около басейна;
- обяд в ресторант Сусам;
- анимационни програми около басейна;
- детски кът;
- фитнес;
- български алкохолни и безалкохолни напитки на Парти бийч;
- паркинг;
- WiFi.



Пакетът е валиден за 1 човек на ден от 10:00 ч. до 18:00 ч.

\* Деца до 6 г. - безплатно, деца от 6 г до 12 г. - 15 лв.

**9006 Варна, Св. св. Константин и Елена,**  
**тел. +359 52 361 089, факс: +359 52 362 871**  
**[www.grandhotelvarna.com](http://www.grandhotelvarna.com),**  
**[marketing@grandhotelvarna.com](mailto:marketing@grandhotelvarna.com)**



**innowave**  
**varna** 2017  
European Youth Capital



**VISIT.Varna.bg**  
Varna | Official Visitor Guide