

OFERTA REVELION 2026

Pachetul de servicii cuprinde :

Cazare la Hotel Valea Lui Liman
intrare 31.12.2025 – ieșire 02.01.2026
Acces gratuit la ciubar si sauna
Loc de joaca pentru copii
Cină Festivă de REVELION 2026
Party privat cu DJ Kurent
Mic dejun in data de 01.01.2026
Cina in data de 01.01.2026
Foc de tabără in seara de 01.01.2026
Mic dejun in data 02.01.2026***

Valoare pachet = 1150 lei/persoana

Valoare pachet pentru copii 4-14 ani =600 lei/copil

***Copiii cu varsta de maxim 4 ani dispun de gratuitate la cazare si masa
(fara sa beneficieze de masa sau pat in camera).***

***Pentru copiii cu varsta intre 4-14 ani trebuie achitata contravaloarea
pachetului de meniu pentru copii (meniu la jumătate de gramaj si loc
in pat).***

***Pentru copiii cu varsta intre 14 ani-18 ani valoarea pachetului se
achita la pretul intreg.***

Nu avem camere in regim single!

***Rezervarile se fac până în data de 21.12.2025, prin achitarea unui
avans de 50% din suma totală de plată, diferența se achită până în
data de 29.12.2025.***

Rezervarile se fac în limita locurilor disponibile!

Check-in-ul se face la ora 12:00, check-out-ul la ora 12:00.

DESFĂȘURĂTORUL MENIURILOR:

Meniu Cină Festivă de Revelion

1) Gustare rece (400g)

- Ciolan afumat în aspic cu sos de hrean
- Rosie umplută cu salată de vinete proaspete
- Crispy de pui cu susan
- Chifteluțe speciale
- Mozaic de bănzeturi fine
- Dobos
- Bruschete cu icre
- Masline negre
- Frigăruie din legume proaspete
- Cremă de brânză fină pe pat de castravete
- Cotlet haiducesc
- Rol șuncă a la rousse
- Ouă umplute cu pateu de găscă

2)Somon la cuptor cu sos cremos de lamaie si usturoi (150 g)

3) Sărmăluțe bănățene (4 buc.)

Bacon la cuptor

Mămăliguță românească

Smântână

4) Preparat de bază:

- Friptură de porc la cuptor pe pat de legume ½
- Rulou de pui umplut cu ciuperci ½
- Cartofi taranesti la cuptor
- Salată de sfecla rosie si sos de hrean
- Pâine pe vatră

5) Desert :

- Banana bread cu inghetata de vanilie si sos dulce acrisor de fructe de padure

Produse de bar:

- Pălinca de prune 100 ml
- Afînată de casă 100 ml.

Detalii la telefon 0735012511

e-mail :rezervari@valea-lui-liman.ro

- Sherridan's 50 ml.
- Vin alb, rosu, rose ~Cramele Oprisor~250 ml
- Bere Ursus/Timisoreana 1st
- Suc gama Coca Cola 1 sticla 2L/ 4 pers.
- Apă minerală/plată 1 sticla 2L/ 4 pers.
- Prosecco 100 ml
- Cafea espresso

Candy bar:

Fructe asortate

Prăjituri

Mic dejun in data de 01.01.2026- bufet suedez

- Ouă fierte
- Omletă simplă
- Carnati prajit
- Slanina afumata
- Caltabos
- Sunca si salam
- Cașcaval natur
- Telemea de vaca
- Zacusca de casa
- Salata de vinete si salata de boeuf
- Roșii,castraveți,ardei gras
- Măsline
- Cafea, ceai de fructe,lapte, apa plata, suc de portocale
- Unt,gem de casă,miere, fineti, cereale
- Pâine pe vatră

Cina in data de 01.01.2026

Pastrav in malai

Mamaliguta cu branza

Mujdei de usturoi

Paine

Desert:

Papanel traditional

Detalii la telefon 0735012511

e-mail :rezervari@valea-lui-liman.ro

Produse de bar

- Suc gama Coca Cola 1 sticla 2L/ 4 pers.
- Apă minerală/plată 1 sticla 2L/ 4 pers
- Vin roșu/ alb/ rose ~Cramele Oprisor~250 ml

Mic dejun 02.01.2026- bufet suedez

Ouă ochi

- Omletă cu ciuperci
- Carnati prajit
- Slanina afumata
- Caltabos
- Sunca si salam
- Cașcaval natur
- Telemea de vaca
- Zacusca de casa
- Salata de vinete si salata de boeuf
- Roșii,castraveți,ardei gras
- Măsline
- Cafea, ceai de fructe,lapte, apa plata, suc de portocale
- Unt,gem de casă,miere, fineti, cereale
- Pâine pe vatră

Meniu pentru copii- la jumatate de gramaj

Cină Festivă de Revelion

1) Gustare rece (200 g)

- Rosie umplută cu salată de vinete proaspete
- Chifteluțe speciale
- Mozaic de bănzeturi fine
- Dobos
- Cremă de brânză fină pe pat de castravete
- Rol șuncă a la rousse
- Ouă umplute cu pateu de gâscă

2) Cascaval pane (100 g)

3) Sărmăluțe bănățene (2 buc.)

Bacon la cuptor

Mămăliguță românească

Smântână

4) Preparat de bază:

- Snitel din piept de pui pane ½
- Piept de pui la grătar ½
- Cartofi taranesti la cuptor
- Salată asortata de sezon
- Pâine pe vatră

5) Desert :

- Banana bread cu inghetata de vanilie si sos dulce acrisor de fructe de padure

Mic dejun 01.01.2026- bufet suedez

- Ouă fierte
- Omletă simplă
- Carnati prajit
- Slanina afumata

Detalii la telefon 0735012511

e-mail : rezervari@valea-lui-liman.ro

- Caltabos
- Sunca si salam
- Cașcaval natur
- Telemea de vaca
- Zacusca de casa
- Salata de vinete si salata de boeuf
- Roșii,castraveți,ardei gras
- Măsline
- Cafea, ceai de fructe,lapte, apa plata, suc de portocale
- Unt,gem de casă,miere, fineti, cereale
- Pâine pe vatră

Cina in data de 01.01.2026

*Crispy de pui
Cartofi prajiti
Ketchup
Paine*

Desert:

Clatite cu ciocolata

Mic dejun 02.01.2026- bufet suedez

- Ouă ochi
- Omletă cu ciuperci
- Carnati prajit
- Slanina afumata
- Caltabos
- Sunca si salam
- Cașcaval natur
- Telemea de vaca
- Zacusca de casa
- Salata de vinete si salata de boeuf
- Roșii,castraveți,ardei gras
- Măsline
- Cafea, ceai de fructe,lapte, apa plata, suc de portocale
- Unt,gem de casă,miere, fineti, cereale
- Pâine pe vatră

*Detalii la telefon 0735012511
e-mail :rezervari@valea-lui-liman.ro*

Detalii la telefon 0735012511
e-mail:rezervari@valea-lui-liman.ro