

Prezentujemy Członków Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego MAZOWSZE z obszaru Lokalnej Grupy Działania „Razem dla Radomki”

Idea Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego powstała w szwedzkiej Skanii i na duńskiej wyspie Bornholm w 1995. Inicjatywa szybko spotkała się z dużym zainteresowaniem wielu regionów europejskich, które dbają o to, aby zaoferować mieszkańcom oraz turystom wyborną w smaku, wyjątkową regionalną żywność. Ponieważ dziedzictwo kulinarne jest ważnym elementem dziedzictwa kulturowego, Europejska Sieć Dziedzictwa Kulinarnego tworzy wizerunek i promuje region. Przyczynia się do rozwoju przedsiębiorczości, tworzy również płaszczyznę do współpracy dla wielu przedsiębiorstw w regionie, dlatego ważne jest, by inicjatywa ta na trwałe wpisała się w działania promujące mazowiecką żywność.

HOTEL KARO CZŁONEK SIECI DZIEDZICTWA KULINARNEGO.

Misją Restauracji KARO jest zaspokojenie oczekiwań i wymagań jakie stawiają coraz bardziej wymagający i świadomi swoich potrzeb konsumenci. Produkty, z których w restauracji przygotowują dania są zawsze świeże oraz starannie wyselekcjonowane, a przede wszystkim zakupione u lokalnych dostawców.

Lokalizacja, w jakiej znajduje się Karo ułatwia dostęp do najlepszej jakości owoców, warzyw, tłoczonych soków, aromatycznych ziół, miodów oraz pełnowartościowego mięsa. W menu hotelu przygotowano kilka propozycji potraw z wołowiny od dostawców z regionu. Wśród propozycji znajdziemy carpaccio wołowe, befsztyk tatarski, burgera wołowego, ale sztandarowe dania to steki: dla wielbicieli klasyki z polędwicy, dla smakoszy z antrykotu. **Wśród smakołyków Rib Eye steak z lokalnej wołowiny i warzyw od lokalnych producentów.** Hotel Karo chętnie korzysta z bogactwa naturalnego naszego regionu Doliny Radomki, jakim niewątpliwie jest papryka. Sezonowo przygotowuje się tu wspaniałe dania ze świeżej, pieczonej i marynowanej papryki. Nieocenione walory i bogactwo jej rodzajów daje nieograniczone możliwości kulinarne. **Od 2018 roku Hotel Karo jest członkiem Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze.**

Eleganckie, wielofunkcyjne sale zaskakują mnogością ciekawych rozwiązań technicznych. Możemy wymienić choćby doskonałe nagłośnienie i akustykę sali, efektowne oświetlenie, szybki internet, klimatyzację, system wspomaganie słuchu z pętlą indukcyjną, połączenie audio – video pomiędzy salami dające możliwość prowadzenia video – konferencji wielkoformatowych – wszystko to sprawia, że nasze sale należą do najnowocześniejszych w regionie. Hotel dysponuje dwiema salami konferencyjnymi z możliwością dowolnej aranżacji przestrzeni. Organizuje spotkania biznesowe, konferencje, szkolenia, imprezy okolicznościowe, bankiety.

Jak cały obiekt hotel zachwyca elegancką aranżacją wnętrz. Znajdą tu Państwo 14 pokoi – 1 i 2 osobowych oraz 2 pokoje typu de lux, które urządzone z dbałością o najmniejsze detale. Bezpłatne, bezprzewodowe łącze internetowe, indywidualnie sterowaną klimatyzację, telefon, funkcjonalną, nieskazitelną łazienkę, a przede wszystkim wygodne łóżko – to atuty każdego pokoju. Większe pokoje dodatkowo wyposażone są w sejfy.

Całości dopełnia miła i kompetentna obsługa, której zadaniem jest dyskretna pomoc i realizacja życzeń klientów.

Kontakt:

"KARO" RESTAURACJA, HOTEL, SALA BANKIETOWA
ul. J. Pawła II 2, Mleczków 26-652 Zakrzew

<http://hotelkaro.pl/>

Recepcja, rezerwacja pokoi :

tel. kom. + 48 660 004 005, tel.+48 48 380 18 99

e-mail: recepcja@hotelkaro.pl

Imprezy, szkolenia, przyjęcia okolicznościowe :

tel. + 48 608 058 459

e-mail: a.janus@hotelkaro.pl