



Resort News

“Vaša individualita je naša sila”

„Your individuality is our strength“



Hotel Kormorán
Hotel Lipa

Pri hrádzi 33, 931 01 Šamorín - Čilistov, Slovensko
Husitská 5, 916 01 Stará Túra, Slovensko

tel.: +421 31 5909 100
tel.: +421 32 7763 870

fax: +421 31 5909 120
fax: +421 32 7763 060

e-mail: info@hotellkormoran.sk
e-mail: info@hotelllipa.eu

april / máj / jún 2018

Svadby - svadobný altánok *Weddings*

Vyberte si ideálny priestor v závislosti od počtu svadobných hostí a od spôsobu sedenia.

V Hoteli Kormorán je možné usporiadať svadobnú hostinu v 6 interiérových a v 3 exteriérových priestoroch, spolu s civilným obradom v parku pod krásnym altánkom.

Choose the perfect space, depending on the number of wedding guests and the way of seating.

In our hotel it is possible to organize a wedding reception in six interior and three exterior areas, along with the civil ceremony in a park under a beautiful gazebo.



Hotel Kormorán

Katarína Novotná Czingel • tel. č.: 0903 957 018 • info@hotellkormoran.sk

Hotel Lipa

Radoslav Drobena • tel. č.: 0904 005 970 • kancelaria@hotelllipa.eu

Dračie lode *Dragon boats*

Chceli by ste usporiadať zaujímavý teambuilding alebo iné podujatie? Dračie lode sú určené na teamový šport na vode. Loď je v tvare otvoreného kanoe s dĺžkou 12,5 m ozdobená na čele dračou hlavou a na korme chvostom. Posádku tvorí 20 veslujúcich, bubeník udávajúci rytmus a kormidelník. V prípade záujmu o jedinečný zážitok nás neváhajte kontaktovať priamo v Hoteli Kormorán.

Would you like to organize an interesting teambuilding or other event? The Dragon boat is in a shape of an open canoe with a length of 12,5 meters on the forehead adorned with a dragon head and a tail at the stem. The crew consists of 20 men, the rhythm drummer, and a helmsman.



Mesačné kulináriá Monthly Cuisines

Apríl

Rybacia kuchyňa

Fish Cuisine

— Hotel Kormorán —

Ryby sa odporúča konzumovať aspoň dvakrát týždenne, čím môžeme predísť únave, depesiám a fyzickému vyčerpaniu. My vám počas tohto mesiaca ulovíme a pripravíme ryby priamo z rybníka - štrkoviska Lagúna.

It's recommended to consume fish at least twice a week to prevent fatigue, depression and physical exhaustion. This month we will catch and prepare for you fish directly from the lake Lagúna.

Česká kuchyňa

Czech Cuisine

— Hotel Lipa —

Asi najväčšou pýchou českej gastronómie sú omáčky. Jedným z pilierov českej kuchyne je mäso, najčastejšie bravčové. Medzi obľúbené prílohy patria knedle, ktorých existuje niekoľko druhov a taktiež zemiaky.

Probably the biggest pride of Czech gastronomy are sauces. Meat, especially pork is very popular. The most common side dish are various kinds of dumplings and also potatoes.



Máj

Špargľové špeciality

Asparagus Specialities

Špargľa je výborná jarňá zelenina známa aj ako kráľovná zeleniny. Pravú chuť tejto nízkokalorickej delikatesy môžete u nás ochutnať v podobe lahodnej krémovej polievky alebo s klasickou holandskou omáčkou.

Asparagus is an excellent spring vegetable also known as the queen of vegetables. You can enjoy the true taste of this low-calorie delicacy in the form of delicious cream soup, asparagus with hollandaise sauce and other great classical dishes.



Jún

Talianska kuchyňa

Italian Cuisine

— Hotel Kormorán —

Jedna z najobľúbenejších kuchýň je charakteristická najmä cestovínami, paradajkami, olivovým olejom a syrom. Milovníci talianskych špecialít sa majú na čo tešiť!

For one of the most popular cuisines mainly pasta, tomatoes, olive oil and cheese are typical. All lovers of Italian specialities can look forward to trying them in our restaurant!

Hubová kuchyňa

Mushroom Cuisine

— Hotel Lipa —

Huby skvele podporujú imunitný systém. V júni na vás čakajú špeciality ako hubové cappuccino s tymiánom a hubové rizoto s parmezánom.

Mushrooms greatly support the immune system. In June specialities like baked mushroom cappuccino with thyme and mushroom risotto with parmesan cheese are going to be prepared for you.



Nový šéfkuchár Hotela Kormorán

— Ladislav Hinner —

Prinášame vám milý a zaujímavý rozhovor o novom smerovaní gastronómie v rezorte Hotela Kormorán.

We bring you a nice and interesting interview about the new direction of gastronomy at the Kormorán Resort.



Ste novým šéfkuchárom v Hoteli Kormorán. Prijali ste výzvu, aké máte predstavy a očakávania?

- Vytvoriť peknú, lokálnu kuchyňu s kvalitným jedlom. Keď raz ochutnáte, aby ste sa chceli opäť vrátiť.

You are the new chef at the Kormorán Hotel. You have accepted the challenge, what are your ideas and expectations?

- To start a good, local cuisine with high quality meals. Food cooked with love. Once you taste it you want to come back again.

Viem, že máte bohaté skúsenosti z predchádzajúcich reštauračných zariadení, kde všade ste doposiaľ varili?

- Otec mal pekárňu a tam som začal (Klások - Cintorínska ulica BA). Neskôr som išiel stopom do Portugalska a začal som hneď pracovať v kuchyni. Nepozeralo sa to na to, či je človek vyučený alebo nie, ale ako „tancuje v kuchyni“. Tam sme varili špeciality ako „fejjoada“ - fazulový prívarok a „cataplana“ - omáčka k morským špecialitám. Neskôr som sa ocitol v indonézskej reštaurácii v Portugalsku ako slovenský šéfkuchár, kde som mal holandských majiteľov. Po Portugalsku prišlo Holandsko - francúzska brasseria a ďalej Nórsko, kde som otváral dve talianske reštaurácie.

We know you have a wealth of experience from previous restaurants - where have you cooked before?

- I started my career at my father's bakery (Klások - Cintorínska ulica BA). Later I hitchhiked to Portugal and started to work in the kitchen. They were not interested in your education but how „you dance in the kitchen“. We prepared food like „fejjoada“ thick bean cream soup and „cataplana“ a special sauce for sea food.

Ako Vy sám charakterizujete štýl jedál, ktoré varíte? A ktoré je vaše obľúbené?

- Technika je najdôležitejšia, je jedno akú kuchyňu varíte, ale technicky je potrebné ju zvládnuť tak, aby to bolo dokonale. Moje obľúbené jedlo je zapеченý homár /lobster/ s bylinkovým maslom a beurre blanc omáčkou /z octa, vína, šalotky/.

How could you characterize the style of meals you cook? What is your favourite dish?

- The technique of cooking is the most important... It doesn't matter what food you cook but you have to try to cook it the best you possibly can. My favourite food is slightly roasted lobster with herb butter and beurre blanc sauce/ vinegar wine and shallots/.

A aký je Váš názor a pohľad na typickú slovenskú kuchyňu?

- Má veľa možností a viem ju charakterizovať 3 slovami - dobrá, chutná a ťažká.

What is your opinion of typical Slovak cuisine? It has a lot of possibilities how to prepare it but I can say 3 words about it - good, tasty but heavy.



Špeciálne len pre vás... Only for you...

Hotel Kormorán

FEP- FOLKLÓRNY FESTIVAL EURÓPSKEHO PRIATELSTVA S MDD EUROPEAN FOLKLORE FESTIVAL OF FRIENDSHIP WITH CHILDREN'S DAY

Folklórne slávnosti sú prehliadkou ľudového spevu, tanca, hier a zvykov v čarovnej prírode v okolí Dunaja. K festivalu neodmysliteľne patrí aj jarmok ľudových remesiel a ochutnávka tradičných jedál. Spoločne v tento deň osláviame aj MDD. Pre deti sú pripravené súťaže i tančeky. Uvidíme sa časoskoro už na 8.ročníku. – 9. júna 2018.

Folklore Festival is the presentation of folk singing, dancing, games and customs in the magical nature of the Danube river. To festival also inherently belongs the fair of folk crafts and tasting of traditional dishes. We hope to see you on its 8th year!



LETNÉ TÁBORY KORMORÁNIK

SUMMER CAMPS KORMORÁNIK

Plánujete pre svoje dieťa letný tábor? Ste na správnej adrese. Počas mesiaca júl a august, ponúkame denné a pobytové letné tábory pre deti od 5 do 14 rokov so skúsenými pedagógmi a animátormi s komfortným ubytovaním, bohatým programom a chutnou stravou. Kontakt: +421 903 957 018

Do you plan a summer camp for your child? You are at the right address. During the months of July and August we also offer day and residential summer camps for children from 5 to 14 with experienced educators and animators, comfortable accommodation, rich programme and tasty food.

Hotel Lipa

MEDZINÁRODNÉ VÝTVARNÉ SYMPOZIUM

INTERNATIONAL ART SYMPOSIUM PRIDAŤ

V Hoteli Lipa sa v dňoch 02.- 08. júna 2018 uskutoční v poradí už 4. ročník Medzinárodného výtvarného sympózia, nad ktorého konaním opäť prevzala záštitu primátorka mesta Stará Turá - Ing. Anna Halinárová. Sympózia sa zúčastnia významní maliari s rôznych kútov Európy. Umelec čaká týždeň tvorby, ktorý vyvrcholí slávnostnou vernisážou v piatok 08. júna 2018.

In the LIPA Hotel from 02. to 08.06. 2018 the 4-th year of the International Art Symposium under the patronage of Mayor of Stara Turá Ing. Anna Halinárová will take place. The symposium will be attended by outstanding painters with international participation. A creative work week will culminate in the vernissage on Friday, June 08.



NOVÁ PONUKA MASÁŽÍ

NEW OFFER OF MESSAGES

Doprajte si zaslúžený relax po náročnom pracovnom dni v podobe masáží priamo v Hoteli Lipa. Medzi novinky, ktoré vám odporúčame vyskúšať patrí lymfodrenážna masáž, medová - detoxikačná masáž, čokoládová masáž a kozmetická lymfodrenáž tváre.

Rezervácie na recepcii hotela: +421 32 776 38 70;
info@hotelllipa.eu

Treat yourself to the deserved relaxation after a busy day in the form of massages right at The Lipa Hotel. We can only recommend you to try lymphodrenage massage, honey - detoxic massage, chocolate massage and facial lymphatic drainage. will culminate in the vernissage on Friday, June 08.



LETNÁ TERASA - od mája do septembra

SUMMER TERRACE - from May to September

Zrelaxujte pri dobrej kávičke či drinku, ochutnajte s priateľmi naše grilované špeciality alebo si doprajte osviežujúce limonády a letné drinky.

Relax drinking a good coffee or a drink, taste our grilled specialities with friends or treat yourself to a refreshing lemonades and summer drinks.



Organizovali sme ...

Our events ...



25.02. Záhorické divadlo - Hotel Lipa



03.03. Svadobná výstava - Hotel Kormorán



24.03. Veľkonočné trhy - Hotel Kormorán



Kam v okolí Hotela Lipa? Where to go around The Lipa Hotel?

V typickom kopaničiarskom kraji s množstvom historických pamiatok a možností aktívneho relaxu vám odporúčame zažiť a vidieť:

In a typical Kopanice region with many historical sights and active relaxation, we recommend:

Pre rodiny s deťmi

For families with children

- Minifarma Lubina
- Biofarma Charolais Podkylava
- Park miniatúr (hrady, zámky, pamiatky) Podolie
- Rozprávkový dom Jablonka



Tradiície, zvyky, múzeá

Traditions, customs, museums

- Železničné múzeum Stará Turá
- Mestské múzeum Stará Turá
- Gazdovský dvor Turá Lúka



Turistika, prechádzky

Hiking, walks

- Dubník – rekreačná oblasť
- Vrch Veľká Javorina (970 m)
- Mohyla Milana Rastislava Štefánika na Bradle



Hrady so sprievod. programom

Castles

- Čachtický hrad
- Hrad Beckov
- Trenčiansky hrad



Vyhliadkové plavby - Hotel Kormorán Sightseeing cruises - Hotel Kormorán

Aj túto sezónu na Vás od 15. apríla čakajú pravidelné vyhlídkové plavby loďou z Prístavu Kormorán v Čižstove. Tešiť sa môžete na tematické plavby pre deti aj dospelých. Na palube sa môžete tešiť na welcome drink, animátorov a super program!

During this season regular pleasure cruises from the port in Čižstov are awaiting you. You can look forward to the thematic cruises for children and even for adults with welcome drink, animators and super programme!

VYHLÍDKOVÁ PLAVBA LOĎOU

viac info na [f Prístav Kormorán](#) alebo na +421 911 423 234

Cena zahŕňa hodinovú plavbu loďou z Prístavu Kormorán v Čižstove a zľavu 10% v areáli Hotela Kormorán po predložení lístka v deň plavby. Lístky dostupné na recepcii Hotela Kormorán vždy v aktuálny týždeň pred plavbou.



CENA LÍSTKA

DOŠPELY 6€

DIETA od 5 do 14 rokov 4€

DIETA do 4 rokov ZDARMA

PRÍSTAV KORMORÁN

KORMORÁN PORT

Máte čln a nemáte ho kde parkovať? Náš nádherný Prístav Kormorán v Čižstove pre malé plavidlá umožňuje kotvenie aj s vybavenosťou v areáli - hotel, reštaurácia, pláž, športoviská, stála strážna služba a omnoho viac! Viac informácií na +421 911 423 234.

Do you have a boat and you do not have a place where to park it? Our beautiful Kormorán Port in Čižstov for small boats also allows anchoring with facilities in the area - hotel, restaurant, beach, sports, nonstop guard service and much more! For more information, call +421 911 423 234.



ŠTRKOVISKO LAGÚNA – ŠPORTOVÝ RYBOLOV

SPORT FISHING

Navštívte toto nádherné miesto v prostredí Žitného ostrova s priateľmi, rodinou, kolegami a spojte šport, relax a zdravú výživu v podobe vlastnoručne ulovenej ryby. Tešíme sa na Vás!

Cenník povoleniek, rýb a požičovne nájdete na www.hotelkormoran.sk/strkoviskolaguna/

Visit this beautiful place in an area of Rye Island with friends, family, colleagues and connect sport, leisure, healthy diet and enjoy a self-caught fish. We are looking forward to seeing you! Prices of permits, of fish and a renting place you can find on www.hotelkormoran.sk/strkoviskolaguna/.

ČAS RYBOLOVU Fishing time

Denný čas rybolovu Day time fishing

08.00 – 20.00 hod.

Nočný čas rybolovu Night time fishing

20.00 – 08.00 hod.

