

SPEND THE
**FESTIVE
SEASON**
WITH US

swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL



LET'S KEEP IT WELL

Sevgili Misafirlerimiz,

Unutulmaz anlarla dolu bir yılı geride bırakırken, yepyeni bir yılın heyecanını hep birlikte paylaşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. Umutlarımızın tazelendiği, potansiyeli sınırsız yeni bir başlangıcı kutlamak için Swissôtel The Bosphorus, İstanbul'da sizleri birbirinden özel deneyimlerle buluşturuyoruz.

Bu yıl da, hayatın güzel detaylarını keşfedebileceğiniz, sevdiklerinizle birlikte keyifli anılar biriktireceğiniz anların adresi olmaktan mutluluk duyuyoruz. Yeni yılın, hepimiz için sağlıklı, mutluluk ve başarı getirmesini dileriz.

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul ailesi olarak, bu özel zamanları sizinle paylaşmak için sabırsızlanıyoruz.

Sevgi ve saygılarımızla,

Utkan Gülaçtı

Swissôtel The Bosphorus, İstanbul Genel Müdürü

Dear Guests,

As we bid farewell to a year filled with unforgettable moments, we share the joy of welcoming a brand-new year together. At Swissôtel The Bosphorus, Istanbul, we are thrilled to bring you a range of exceptional experiences to celebrate this fresh beginning, full of renewed hopes and endless possibilities.

Once again, we are honored to be the destination where you can discover the finer details of life and create cherished memories with your loved ones. We wish you health, happiness and success in the coming year.

On behalf of the Swissôtel The Bosphorus, Istanbul family, we look forward to celebrating these special moments with you.

Warm regards,

Utkan Gülaçtı

General Manager, Swissôtel The Bosphorus, Istanbul



SWISS
GOURMET

SALUTE
THE NEW YEAR

Yeni yılın neşesini sevdiğinizlere hediye etmek için Swiss Gourmet'e uğrayın! Pasta, tatlı ve çikolata ürünlerimizle dolu yeni yıl hediye sepetleri, bu özel dönemi daha da tatlandırarak. Sevdiğinizleri mutlu etmek veya kendinizi şımartmak için yılbaşı kutlamalarına özel hazırladığımız enfes lezzetleri keşfedin. Swiss Gourmet'te her ısırık, yeni yılın tatlı sürprizlerinden birine dönüşecek!

Lobby Girişi / Lobby Entrance

Sipariş için / For Your Orders: +90 544 326 1110

Stop by Swiss Gourmet to gift your loved ones the joy of the New Year! Our New Year's gift baskets, filled with cakes, sweets and chocolates will make this special season even sweeter. Discover the exquisite treats we've specially prepared for the festive celebrations perfect for making your loved ones happy or treating yourself. At Swiss Gourmet, every bite will turn into a sweet surprise of the New Year!



FESTIVE FLAVOURS AT SWISS GOURMET

HİNDİ (Arzuunuza göre pişirilmiş)

A la Turca	(kg)	1.100₺
A la Franga	(kg)	1.300₺
Tavuk Ciğeri Terin	(300gr)	750₺
Somon	(200gr)	970₺
Peynir Tabağı 6 Çeşit	(2,5kg)	3.500₺
Antipasti Tabağı		4.500₺
Noel Kurabiyesi	(1 kg)	950₺
Noel Pastası		1.100₺
Stollen Kek	(500 gr)	750₺
Çikolatalı Babka	(500 gr)	600₺

TURKEY (Cooked in two different ways for your taste)

A la Turca	(kg)	1.100₺
A la Franga	(kg)	1.300₺
Chicken Livers Terrine	(300gr)	750₺
Salmon	(200gr)	970₺
Cheese Platter 6 pcs	(2,5kg)	3.500₺
Antipasto Platter		4.500₺
Christmas Cookie	(1 kg)	950₺
Bouche de Noel		1.100₺
Stollen Cake	(500 gr)	750₺
Chocolate Babka	(500 gr)	600₺



FESTIVE RED

Lure ikolata

Stollen

Meyveli Kek

Makaron

Noel Kurabiyesi

ikolatalı Biscotti

Beyođlu ikolatası

Karışık erez

Lure Chocolate

Stollen

Fruity Cake

Macaron

Christmas Cookies

Chocolate Biscotti

Beyođlu Chocolate

Assorted Nuts

4.500₺



FESTIVE ELEGANCE

Lure ikolata

Stollen

Grissini

Noel Kurabiyesi

ikolatalı Biscotti

Beyođlu ikolatası

150 gr. Eski Kaşar

150 gr. Gouda Peyniri

150 gr. Parmesan Peyniri

150 gr. Hindi Jambon

150 gr. Dana Fme Kontrfile

150 gr. Dana But Jambon

Lure chocolate

Stollen

Grissini

Christmas Sugar Cookies

Chocolate Biscotti

Beyođlu Chocolate

150 gr. Aged Kasar Cheese

150 gr. Gouda Cheese

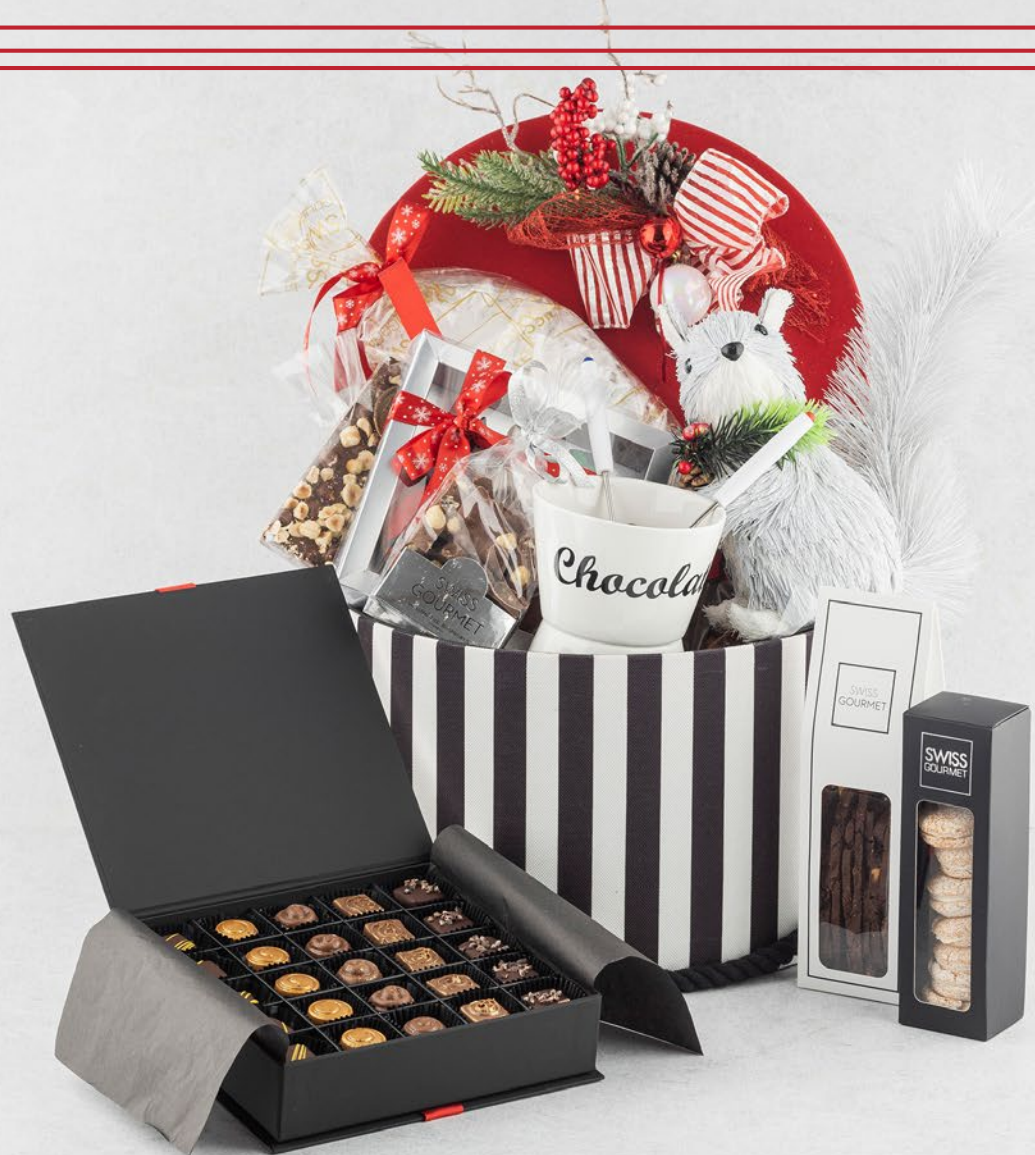
150 gr. Parmesan Cheese

150 gr. Turkey Bacon

150 gr. Smoked Beef Striploin

150 gr. Beef Leg Ham

8.500₺



VELVET INDULGENCE

Lure ikolata

Stollen

Meyveli Kek

Makaron

Noel Kurabiyesi

ikolatalı Biscotti

Beyođlu ikolatası

Lure Chocolate

Stollen

Fruity Cake

Macaron

Christmas Sugar Cookies

Chocolate Biscotti

Beyođlu Chocolate

10.000₺



GRAND LUXE

Lure ikolata

Lure Chocolate

Stollen

Stollen

Meyveli Kek

Fruity Cake

Noel Kurabiyesi

Christmas Cookies

Makaron

Macaron

Beyođlu ikolatası

Beyođlu Chocolate

20 gr. Havyar

20 gr. Caviar

Somon

Salmon

Capari

Capers

Turđu

Pickles

11.000₺



SEA HOLISTIC

Yüz Temizleme Sütü

Yüz & Göz Çevresi Makyaj Temizleyici

Leke Giderici Losyon

Cilt Aydınlatıcı Parlaklık Serumumu

Amber Lüks Sabun

Sea Holistic Yüz ve Vücut Bakımı (90 Dk.)

Perfect Visage Cleansing Milk

Micellar Water Eye Make Up Removal

Acnipur Blemish Solution Fluid

Skin Limunation Brightening Serum

Bridge Istanbul Amber Luxury Soap

Sea Holistic Face & Body Treatment (90 min.)

14.500₺



COUPLE'S SERENITY

Yoğun Nemlendirici Temizleyici

Yoğun Zengin Krem

Yüz Maskesi (Erkekler için)

Matlaştırma Etkili Nemlendirici (Erkekler için)

Amber Lüks Sabun

Clean Cotton Kokulu Doğal Mum

Romantik Çiftler Bakımı (120 Dk.)

Nourishing Cleansing Balm

Intensive Rich Cream

Refinery Face Mask (for Men)

Mattifying Moisturiser (for Men)

Bridge Istanbul Amber Luxury Soap

Bridge Istanbul Clean Cotton Candle

Couple's Romance Treatment (120 Min.)

29.000₺



AROMATHERAPY ASSOCIATES
RADIANCE BOOST SERUM
SÉRUM COUP D'ÉCLAT

AROMATHERAPY ASSOCIATES
HYDRATING GEL MASK
MASQUE GEL HYDRATANT

AROMATHERAPY ASSOCIATES

AROMATHERAPY ASSOCIATES
HYDRA PLUMP GEL CREAM
HYDRA PLUMP CRÈME GEL

BRIDGE

BRIDGE

PURE RADIANCE

Yüz Temizleyici

Işıltı Artırıcı Serum

Nemlendirici Jel Maske

Nemlendirici, Dolgunlaştırıcı Yüz Kremi

Amber Lüks Sabun

Clean Cotton Kokulu Doğal Mum

Essential Rose Hydrator Cilt Bakımı (60 Dk.)

Oil to Foam Cleanser

Radiance Boost Serum

Hydrating Gel Mask

Hydra Plump Gel Cream

Bridge Istanbul Amber Luxury Soap

Bridge Istanbul Clean Cotton Candle

Essential Rose Hydrator Facial (60 Min.)

22.500₺



MERRY CHRISTMAS

Bu Noel'de, Sabrosa restoranımızda sevdiklerinizle birlikte sıcak bir kutlama yapmaya davetlisiniz! Kaan & Gizem'in canlı sahne performansları eşliğinde, geleneksel Noel lezzetleriyle dolu soframızda bir araya geleceğiz. Yeni bir yılı karşılarken, müzik, keyifli sohbetler ve Noelin huzurlu atmosferi ile dolu bir akşam sizi bekliyor.

Sabrosa Noel Arifesi Yemeği

24 Aralık 2024

2.750₺

Sabrosa Noel Brunch'ı

25 Aralık 2024

3.950₺

Join us at Sabrosa for a cozy Christmas celebration featuring the enchanting live performances of Kaan & Gizem. Gather around a table adorned with traditional Christmas delights and immerse yourself in an evening of music, heartfelt conversations and the serene charm of the season. Surrounded by the peaceful magic of Christmas, this night promises to be truly unforgettable.

Sabrosa Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024

2.750₺

Sabrosa Christmas Brunch

December 25th, 2024

3.950₺

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

SABROSA



CHRISTMAS EVE DINNER AT CHALET

Bu Noel, 130 yıllık dağ evi atmosferinde Chalet'e davetlisiniz! Cam iglolarımızda ateş başında toplanırken, İsviçre mutfağının lezzetleri ve Duru And'ın performansı ile yılbaşı ruhunu birlikte yaşayalım.

Chalet Noel Arifesi Yemeği

24 Aralık 2024

3.550₺'den başlayan fiyatlar

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

This Christmas, you're invited to Chalet's 130 year old mountain lodge ambiance! Gather around the fire in our glass igloos and enjoy the festive spirit together with the flavors of Swiss cuisine and a performance by Duru And.

Chalet Christmas Eve Dinner

December 24th, 2024

Starting from 3.550₺

NOEL YEMEK MENÜSÜ

Geleneksel İsviçre Usulü Arpa Çorbası

Arpa ve sebze çorbası, Grisons usulü kurutulmuş dana eti ile

Buendnerfleischsteller

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, 'Kirsch' ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brokoli, balkabağı ve mercanköşk öz suyu

veya

Geschnetzeltes Züricher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rosti

veya

Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir

Mont Blanc

Kestane, beze, bademli 'sable' bisküvi ve tuzlu karamel

CHRISTMAS DINNER MENU

Buendner Gerstensuppe

Barley and vegetable soup with air dried beef from the Grisons

Buendnerfleischsteller

Air dried beef served with pickles and greens

Cheese Fondue Chalet

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

Roasted Turkey

Sweet potato, broccoli, pumpkin and marjoram jus

or

Geschnetzeltes Züricher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rösti potatoes

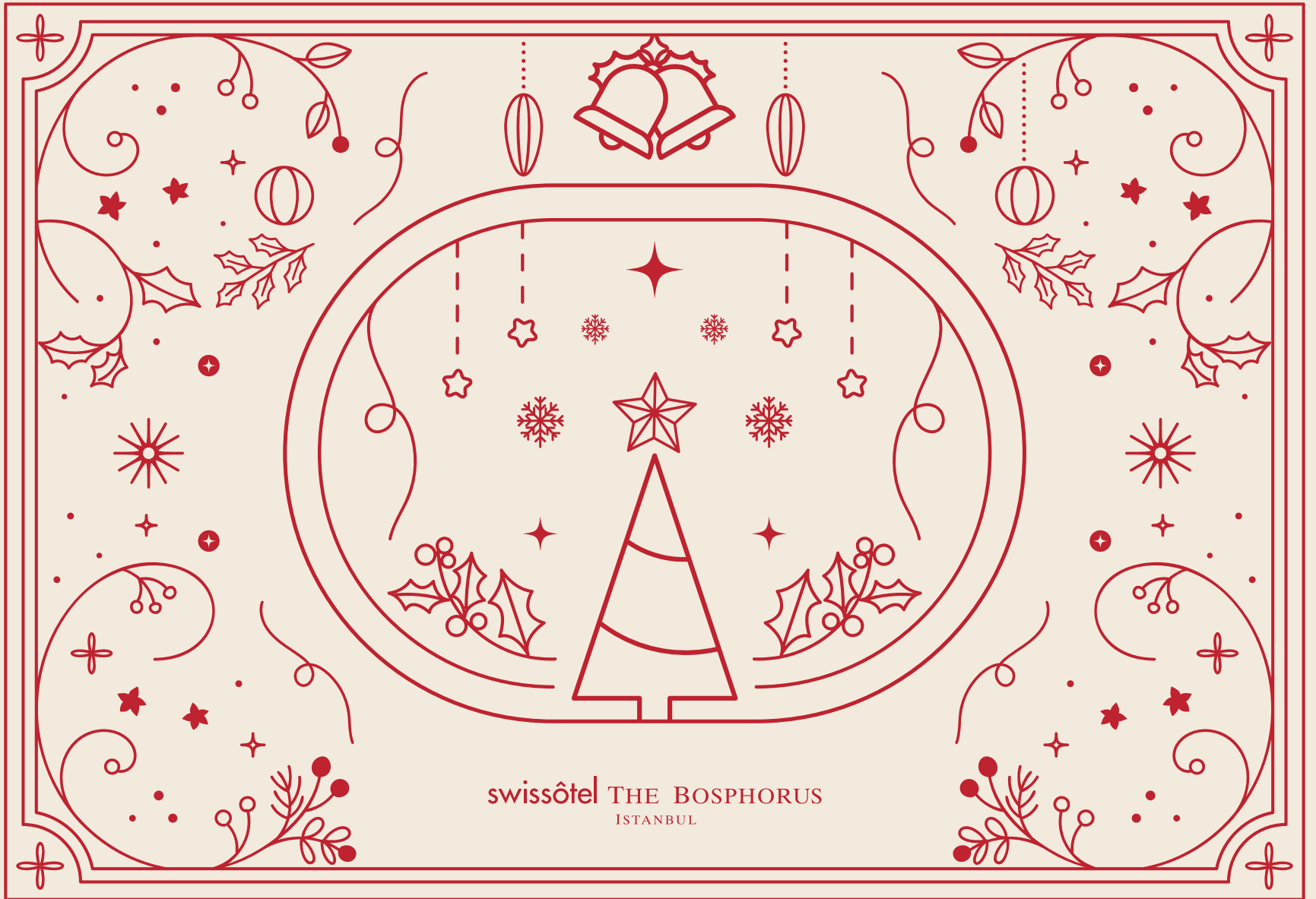
or

Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces

Mont Blanc

Chestnut, meringue and almond sable with salted caramel



swissôtel THE BOSPHORUS
ISTANBUL

*May
All Your Dreams
and
Wishes Come True at
New Year's Eve*



SABROSA NEW YEAR'S EVE DINNER

Yeni yılı karşılamak için Sabrosa'da unutulmaz bir geceye davetlisiniz! Latin Grammy ödüllü Paul Sanchez ve Midnight Soul Orkestrası'nın canlı performansı, sürpriz dans şovları ve özel yılbaşı menümüzle 2025'e birlikte "Merhaba" diyelim. Sevdiklerinizle eşsiz bir deneyim yaşamak için rezervasyonunuzu şimdiden yapmayı unutmayın. Bu gece, sadece bir kutlama değil, yeni yılın ilk ve en güzel anısı olacak!

Sabrosa Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2024

Midnight Soul Orkestrası

8.950₺'den başlayan fiyatlar

Doğu Kanadı 7. Kat / East Wing 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

Join us at Sabrosa for an unforgettable night to welcome the New Year! With the live performance of Latin Grammy award-winner Paul Sanchez and Midnight Soul Orchestra, surprise dance shows and our special New Year's menu, let's greet 2025 together. Don't miss out on this unique experience with your loved ones. This night will not just be a celebration but the first and most beautiful memory of the new year!

Sabrosa New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024

Midnight Soul Orchestra

Starting from 8.950₺



SABROSA

swissôtel THE BOSPHORUS



CHALET NEW YEAR'S EVE DINNER

Yeni yılı İsviçre'nin büyümlü dağ evi atmosferinde, İstanbul'un tam kalbinde karşılamak istiyorsanız, Chalet tam da aradığınız yer! Büyüleyici kış manzarası, cam igloları ve sıcakık dağ evi dekoruyla Chalet, romantik ve unutulmaz bir yılbaşı gecesi için sizi bekliyor. İsviçre'nin en özel lezzetlerinin tadına bakarken, Onur Seçki'nin DJ ve perküsyon performansı eşliğinde keyif dolu bir kutlama yapacaksınız. Saksafon melodileri ve dans şovlarıyla bu geceye unutulmaz anılar katmak için Chalet'de buluşalım!

Chalet Yılbaşı Yemeği

31 Aralık 2024

8.950₺'den başlayan fiyatlar

Batı Bloğu 7. Kat / West Tower 7th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

If you want to welcome the new year in the magical mountain chalet atmosphere of Switzerland, right in the heart of Istanbul, Chalet is exactly where you need to be! With a stunning winter view, glass igloos and a cozy mountain cabin decor. Chalet awaits you for a romantic and unforgettable New Year's Eve while tasting the most special flavors of Switzerland. You will enjoy a celebration accompanied by Onur Seçki's DJ and percussion performance. Let's create unforgettable memories together with saxophone melodies and dance shows at Chalet!

Chalet New Year's Eve Dinner

December 31st, 2024

Starting from 8.950₺



YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

Soğan Çorbası

Otantik soğan çorbası, Gravyer peyniri ve 'Brioche' tost ekmeği

Buendnerfleischsteller

İsviçre usulü kurutulmuş et, turşu ve yeşillikler

Chalet Peynir Fondü

Appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois peynirlerinden özel karışımımız, sarımsak, beyaz şarap, Kirsch ve sebzeler

Fırınlanmış Hindi

Tatlı patates, brokoli, balkabağı ve mercanköşk öz suyu

veya

Geschnetzelted Züricher Art

Kremalı mantar sosunda dilimlenmiş dana etleri, patates rösti

veya

Fondue Bourguignonne

Küp şeklinde dilimlenmiş dana etleri, kızgın yağ ile masanızda hazırlanır ve soğuk soslar ile servis edilir.

Çikolata Fondü

Meyve çeşitleri, marshmallow, beze, bisküvi ve vanilyalı dondurma ile

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Gratinated Onion Soup

Authentic onion soup with Gruyere cheese and 'Brioche' toast

Buendnerfleischsteller

Swiss style air dried beef served with pickles and greens

Cheese Fondue Chalet

Our blend of appenzeller, gruyere, vacherin fribourgeois cheeses, garlic, white wine, Kirsch and vegetables

Roasted Turkey

Sweet potato, broccoli, pumpkin and marjoram juice

or

Geschnetzelted Züricher Art

Sliced beef in creamy mushroom sauce, rosti potatoes

or

Fondue Bourguignonne

Cubes of beef tenderloin fried in oil at your table with condiments and a selection of cold sauces.

Chocolate Fondue

Served with fruit condiments, meringue, savoiardi, marshmallows and vanilla ice cream





GABBRO NEW YEAR'S EVE DINNER

Yeni yıla Gabbro'nun büyüleyici atmosferinde "Merhaba" demeye hazır mısınız? The Soul Flow'un canlı performansı eşliğinde, dünya mutfağının en seçkin lezzetlerinden oluşan özel menümüz ve Mrs. & Mr. Gabbro'nun samimi ev sahipliğiyle unutulmaz bir yılbaşı gecesi sizi bekliyor. Lüks ve zarafeti bir araya getiren bu özel deneyimde, hanımefendilerin gece elbisesi, beyefendilerin ise smokinle katılmasını bekliyoruz. Gelin, yeni yılın ilk anlarını Gabbro'da beraber kutlayalım!

GABBRO New Year

31 Aralık 2024

The Soul Flow

9.850₺'den başlayan fiyatlar

Are you ready to say hello to the new year in the enchanting atmosphere of Gabbro? With the live performance of The Soul Flow, our special menu featuring the finest tastes from world cuisine and the warm hospitality of Mrs. & Mr. Gabbro, an unforgettable New Year's Eve awaits you. In this exclusive experience that brings together luxury and elegance. We kindly ask ladies to wear evening dresses and gentlemen to come in tuxedos. Let's celebrate the first moments of the new year together at Gabbro!

GABBRO New Year

December 31st, 2024

The Soul Flow

Starting from 9.850₺

Lobby Katı / Lobby Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

GABBRO

YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

KuŐkonmaz Flan

Deniz Ürünleri Üçlemesi

Ton balığı nigiri, mirinli deniz tarağı, limon otu soslu langustin

Rockefeller Istiridye

İkiz Ravioli

Istakoz, misket limon, ricotta peyniri, ıspanak dolgulu ravioli, veloute sos

Sorbe

Lavanta ve karadut sorbe & mürver şurubu

Yeni Yıl Bifteğı

Sous vide piŐmiŐ bonfile, patates kreması, duxelles mantar, karamelize sebzeler, konyaklı karabiber sos

Yeni Yıl Rüyası

Çikolatalı bisküvi, bitter çikolatalı krema, çikolata kaplı ahududu ve çilekli dondurma

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Asparagus Flan

Seafood Trio

Tuna nigiri, tarhun & mirin infused scallop, lemongrass langoustine

Oyster Rockefeller

Duo Ravioli

Losbter, lime, ricotta & spinach staffed ravioli with veloute sauce

Sorbet

Lavender and black berry sorbet & elderflower syrup

New Year Steak

Sous vide tenderloin, potato cream, mushroom duxelle, caramelized vegetables, cognac black pepper sauce

New Year Dream

Soft chocolate biscuit, dark chocolate cremeux, chocolate glaze fresh raspberry and strawberry ice cream





MADHU'S NEW YEAR DINNER

Madhu's Restoran'da Bollywood'un büyüü atmosferinde, unutulmaz bir geceye hazır olun! Sevilen Bollywood filmlerinin sahneleri eşliğinde, Hint mutfağının en lezzetli tatlarını keşfederken, renkli dans şovlarıyla eğlenceli bir akşam geçireceksiniz. Gece ilerledikçe artan enerji ve Bollywood Cabaret Show ile, size özel gösterilerle dolu bu geceyi hatırlanması gereken bir deneyime dönüştürün. Sizi bekleyen bu keyifli geceye katılmak için rezervasyonunuzu hemen yapın!

Madhu's New Year Dinner

31 Aralık 2024

Bollywood Cabaret Show

8.950₺'den başlayan fiyatlar

Step into the magical world of Bollywood at Madhu's Restaurant! As you enjoy the scenes from your favorite Bollywood movies, you'll also discover the most delicious flavors of Indian cuisine, all while vibrant dance performances fill the air with energy. As the night progresses, the energy rises and with the Bollywood Cabaret Show and special performances. You'll turn this night into a truly memorable experience. Don't wait—make your reservation now for this exciting evening!

Madhu's New Year Dinner

December 31st, 2024

Bollywood Cabaret Show

Starting from 8.950₺

Doğu Kanadı 5. Kat / East Wing 5th Floor

Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

YILBAŞI YEMEK MENÜSÜ

Palak Patta Chaat

Panelenmiş bebek ıspanak yaprakları, acı biber, zerdeçal, taze kişniş ve chutney soslar ile

Chilli Paneer

Zencefil ve sarımsak ile marine edilmiş Paneer peyniri, wokta sotelenmiş soğan ve biber ile

Chicken Samosas

Hafif acılı, çıtır tavuk 'Samosa'

Chilli & Garlic Prawns

Yüksek ateşte sarımsak ve kırmızı biberlerle kızartılmış Jumbo karidesler, misket limonu ile

Nyamah Choma

Biber ve limonla marine edilmiş premium kuzu kaburga

Hindistan Cevizi ve Mango Sorbet

Madhu's Makhani Dal

Çemen otu, sarımsak ve krema ile tatlandırılmış, ağır ateşte pişirilmiş siyah mercimek

Aloo Gobi

Zencefil, kimyon ve soğan ile pişirilmiş patates ve karnabahar dilimleri

Boozı Bafu

Soğan, domates, ve taze öğütölmüş baharatlarla ağır ateşte pişirilmiş Madhu's imzalı kuzu pırzolası

Murgh Makhani

Kremalı, çemen otlı, taze domates sosunda pişirilmiş tereyağlı ızgara tavuk 'Tikka'

Masala Fish

Madhu's'un eşsiz masala sosu ile hazırlanan balık filetosu, kavrulmuş anason tohumları ile

Sebzeli Biryani

Salatalık ve havuç raita, tandoori naans ve bahçe salatası

Kişnişli ve Fıstıklı Çarkıfelek Mus

Kişiş ve yer fıstıklı kek, çarkıfelek kreması, sütlü çikolata ve kişnişli mus

Meyve Tabağı

NEW YEAR'S EVE DINNER MENU

Palak Patta Chaat

Crispy battered baby spinach leaves with chilli, turmeric and fresh coriander, dressed with chutneys

Chilli Paneer

Cottage cheese marinated in ginger & garlic tossed with green chillies, onions and peppers in a wok

Chicken Samosas

Crispy fried triangular pastries filled with mildly spiced minced chicken

Chilli & Garlic Prawns

King prawns stir fried with garlic, red chillies and a touch of lime

Nyamah Choma

Succulent prime cut lamb ribs, marinated in chilli and lemon

Coconut and Mango Sorbet

Madhu's Makhani Dal

Slow cooked black lentils braised with butter and tomato, flavoured with fenugreek and garlic, finished with cream

Aloo Gobi

Potato and cauliflower cooked with ginger, cumin and onion

Boozı Bafu

Madhu's signature spring lamb chops on the bone, gently cooked with onions, tomatoes and freshly roasted ground spice

Murgh Makhani

Our house favourite of tandoori grilled chicken tikkas, simmered in buttery fresh tomato sauce, flavoured with fenugreek and finished with cream

Masala Fish

Fillet of fish prepared in Madhu's unique masala, flavoured with roasted anis seeds

Vegetable Biryani

Cucumber and carrot raita, tandoori naans and garden salad

Peanuts Coriander and Passion fruit Mousse Cake

Peanuts and coriander cake, passion fruit cremeux, milk chocolate and coriander mousse

Fruit Plate





SABROSA NEW YEAR BRUNCH

Yeni yılın ilk gününü Sabrosa'da birlikte kutlamaya ne dersiniz? Yeni Yıl Brunch'ımızda, 2025'e merhaba derken, lezzetli yemekler ve keyifli bir atmosfer eşliğinde sevdiklerinizle güzel bir başlangıç yapabilirsiniz. Yeni yılın ilk anlarını bizimle paylaşmak isteyen herkesi, Sabrosa'nın sıcak ve samimi atmosferinde buluşmaya davet ediyoruz. Yeni yıla Sabrosa'da, kalabalık sofralar ve neşeli sohbetlerle başlamak için rezervasyonunuzu yapmayı unutmayın!

Sabrosa Brunch

1 Ocak 2025
4.100₺

Doğu Kanadı 7. kat / East Wing 7th Floor
Rezervasyon için / For Reservation: +90 543 326 8111

How about celebrating the first day of the new year with us at Sabrosa? Join us for our New Year's Day Brunch and start 2025 with delicious food and a delightful atmosphere, surrounded by your loved ones. We invite everyone who wants to share the first moments of the new year with us to gather in Sabrosa's warm and welcoming ambiance. Don't forget to make your reservation and start the year with joy, surrounded by good company and great conversations at Sabrosa!

Sabrosa Brunch

January 1st, 2025
4.100₺



NEW YEAR GIFTS FROM PÜROVEL

Yeni yıl, yeni siz! Pürovel, yeni yıl hediyesi olarak kendinizi ve sevdiklerinizi şımartmanız için bakım ve masajlarda size özel indirimler sunuyor. Pürovel Spa & Sport'ta masaj çeşitlerimiz ve canlandırıcı bakımlarımızla yeni yıla hazır hissedin.

New year, new you! Pürovel offers you special discounts on treatments and massages as a New Year's gift, a way for you to spoil yourself and your loved ones. Feel ready to take on this new year through our massage selections and rejuvenating treatments at Pürovel Spa & Sport.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için

For Detailed Information and Reservation: +90 553 295 26 11

ENJOY LIFE AT SWISSÔTEL THE BOSPHORUS, ISTANBUL

Yeni yılı karşılıarken Swissôtel The Bosphorus, İstanbul sizleri lüks, huzur ve sıcaklık dolu bir konaklama deneyimine davet ediyor. Executive odalar, sùitler ve loftlar da dahil olmak üzere çok çeşitli konaklama seçeneklerimizden yararlanabilirsiniz. Rezervasyon için bizimle iletişime geçebilirsiniz.




As we welcome the new year, Swissôtel The Bosphorus, İstanbul invites you to a luxurious, serene and warm accommodation experience. You could enjoy several options including but not limited to our executive rooms, suites and lofts. For reservation, you could contact us.

Detaylı Bilgi ve Rezervasyon için
For Detailed Information and Reservation: +90 212 326 81 81



swissôtel THE BOSPHORUS
İSTANBUL

Vişnezade Mah. Acısu Sk. No: 19 Maçka / Beşiktaş 34357 İstanbul /Türkiye
Tel: (+90) 212 326 11 00

   swissotelthebosphorus  swissotelist