

Aktuální ceník roku 2018

Svatební podmínky:

- Minimální konzumace svatebního jídla (oběd, večeře, případně dopolední občerstvení) 650,-Kč za dospělé osobu, 530,-Kč za 1 dítě.
- Aperitiv, nealkoholické nápoje a pivo musí být pouze od nás.
- Minimální počet pro uspořádání svatby bez nájmu je 50. V případě nižšího počtu účtujeme nájem ve výši 5.000,-Kč.
- V případě vlastních zákusků, vína či alkoholu účtujeme servisní poplatek 50,-Kč za 1 osobu (i za dítě od 3 do 12ti let).
- Dětské porce jsou účtovány ve výši 80% z ceny.
- Doplatek za svatbu následující den pouze hotově. Platební karty nepřijímáme.
- Na svatební termíny účtujeme zálohu, která je v případě nekonání svatby nevratná.
- Svatby od začátku června do konce září bez ubytování nebereme.

Nocleh s polopenzí (většinou z pátku na sobotu)

1 dospělá osoba 1 noc 690,-Kč

1 dítě od 3 do 12ti let a 1 noc 552,-Kč

Děti do 3 let zdarma

Nocleh se snídaní (většinou ze soboty na neděli):

1 dospělá osoba 1 noc 570,-Kč

1 dítě od 3 do 12ti let a 1 noc 456,-Kč

Děti do 3 let zdarma

Dopolední občerstvení:

- Jednohubka klasik
- Rajčatová bruscheta s bazalkou a mozzarellou
- Chlebiček s domácím vlašským salátem
- Škvarková pomazánka (50 g) na chlebu
- Sýrová roláda na bagetce
- Ovoce 100 g

Aperitiv:

Bohemia Demi Sec, Brut

Cinzano bianco

Martini rosso

Prosecco

Dětský sekt

Svatební menu - klasik

Předkrm:

- Šunková rolka s křenovou šlehačkou (2 ks) a banketkou
- Domácí játrová kachní paštika 60 g s bagetkou
- Vejce plněné šunkovou pěnou se salátkem a mini toastem

Polévka:

- Slepíčí vývar s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi
- Klasický silný hovězí vývar s masem, játrovou rýží, kořenovou zeleninou a nudlemi
- Valašská kyselice

Hlavní chod:

- Slavnostní svíčková na smetaně 150 g s brusinkami, citrónem a šlehačkou, domácí houskový knedlík
- Selská bašta - uzená krkovice (100g), vepřová pečeně (100 g) , zelí, bramborový a houskový knedlík
- Roastbeef (150g) s americkými bramborami a tatarskou omáčkou

- Přírodní maso dvou barev (kuřecí a vepřové 200 g), příloha dle vlastního výběru (šťouchané brambory, americké brambory)
- Pečené kachní stehno (240 g) s červeným zelím a variací knedlíků (houskový, bramborový)

Svatební menu - netradiční

Předkrm:

- Cukrový meloun s parmskou šunkou (60 g) , krémovým balzamikem, rukoulou, hoblinkami parmazánu a tyčinkami crostini
- Tence krájená kachní prsa (80 g) s pomerančovým sosem, pečená máslová bagetka
- Caprese na špejli s mixem letních salátků, francouzskou vinaigrette a grilovanou bagetkou s bazalkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem, krutony a parmazánem

Polévka:

- Vývar z telecí oháňky s masem, kořenovou zeleninou a nudlemi
- Vývar z morkových kostí s kořenovou zeleninou a játrovou rýží
- Krémová pórková polévka Vichyssoise
- Italská zeleninová polévka Minestrone
- Dýňový krém

Hlavní chod:

- Hovězí (vepřová) líčka na kořenové zelenině a červeném víně (200g) s jemnou bylinkovou bramborovou kaší a zkaramelizovanou karotkou
- Vepřová panenka (200 g) s restovanými zelenými fazolkami se slaninou, omáčkou demi glace, šťouchaný brambor
- Grilovaný čerstvý losos (200g) s bylinkovou holandskou omáčkou, vařený brambor
- Telecí pečeně (150 g) na citrónu a bylinkách, křupavá pečená bramborová kaše se šunkou prosciutto a parmazánem

Večerní raut - gril

- Vepřová krkovice
- Vepřové koleno
- Vepřová žebírka
- BBQ kuřecí (150 g) jehla prokládaná klobáskou a zeleninou
- Marinovaný kuřecí stehenní steak
- Grilovaný losos
- Hermelín
- Kotlíkový hovězí guláš
- Valašská klobáska
- Špekáček
- Grilovaná zelenina

Doplňky:

- Salát Coleslaw
- Pečené brambory s chili fazolemi a sýrem čedar
- Hořčice, beraní rohy, okurky
- Šopský salát
- Salát z kysaného zelí
- Nadívaný pečený bílý chléb (sýr, žampiony, slanina)
- Omáčka: BBQ, koprová (k lososu - po studenu), Blue Cheese, bylinková, křenová, tzatziki, česneková,
- Pečivo mix

Večerní raut

- Vepřové řízečky

- Kuřecí řízečky
- Sekaná
- Anglický roastbeef
- Plněná kuřecí roláda
- Plněná bůčková roláda
- Pečená uzená šunka
- BBQ kuřecí křídla
- Tatarský hovězí biftek s topinkou
- Tlačenka s cibulí
- Vaječná tlačenka
- Utopenec
- Salát z červené řepy s kozím sýrem a ořechy
- Sýrová roláda
- Uzeninová mísa
- Sýrová mísa
- Bryndzové halušky / případně střapačky se zelím
- Těstovinový salát s kuřecím masem
- Bramborový salát
- Kuskus salát
- Caprese salát
- Řecký salát
- Mix zeleniny a salátů se zálivkou vinaigrette, bylinkovou a česnekovou
- Ovocný salát
- Ovoce

Jednohubky:

- Tatarák z lososa s kapary, limetkou, olivovým olejem a kaviárem, podáváno na mini toastu
- Jednohubka klasik
- Rajčatová bruscheta s bazalkou a mozzarellou
- Chlebiček s domácím vlašským salátem
- Škvarková pomazánka na chlebu
- Španělské olivy na špejli s chorizem a pikantním sýrem
- Bylinková pěna s uzeným lososem a citrónem
- Salátová okurka plněná česnekovou pěnou, zdobená rajčátkem
- Sýrové kuličky - varianty ořechy, chilli, bylinky
- Plněná vejce šunkovou pěnou
- Sušené švestky s mandlí ve slanině
- Mini wrap se šunkou, sýrem, ledovým salátem, dresingem a rajčetem
- Tyčinky z listového těsta se solí a kmínem

Slané:

Brambůrky

Tyčinky

Preclíky

Domácí smažené mandličky

Arašídy

Nápoje:

Pivo Uherský Brod 10°

Pivo Uherský Brod 12°

Pilsner Urquell 0,5 l ...

Čepovaná malinovka

Rozlévané:

- Coca Cola, Fanta, Sprite, Kofola, Tonic, Minerálka
- Džus
- Džbán 1 l s mátou a citrónem

Ve skle:

- Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
- Nestea

- Bonaqua
- Mattoni
- Cappy

Káva
Čaj