

**Vážení snoubenci,
svatební den patří k nejkrásnějším okamžikům našeho života.
Bude nám potěšením Vám pomoci s průběhem Vaší svatby tak,
aby se na ni ještě dlouho v dobrém vzpomínalo.**



POD DRÁTNÍKEM

Základní informace týkající se obřadu a hostiny:

Penzion

Pro maximální zajištění Vaší spokojenosti a soukromí, Vám zarezervujeme celý penzion za 35 000 Kč vč. snídaně pro ubytované na jednu noc. Na dvě noci pronájem penzionu vychází na 59 900 Kč vč. snídaně.

Ubytovací kapacita je 10 pokojů pro 40 hostů. Kapacita restaurace je 70 osob, venkovní zahrádky pak 40 osob. **Bez tohoto pronájmu nelze svatbu na penzionu realizovat.**

Obřad

Jestli Vám okolí penzionu učarovalo natolik, že byste chtěli svatební obřad u nás, je potřeba nejprve oslovit obecní úřad ve Sněžném.

Klára Balabánová, matrikářka, tel.: 603 406 322, e-mail: balabanova@snezne.cz

Za samotný svatební obřad si nic neúčtujeme.

Ozvučení

V penzionu je ozvučená pouze restaurace (dá se lze využít v případě špatného počasí). Venkovní ozvučení je plně ve Vaší režii. Venku jsou k dispozici zásuvky a můžeme Vám půjčit i dlouhé prodlužovací kabely.

Svatební DJ

Máme výbornou zkušenost se zkušeným dýdžejem panem Vlastou Vlastimilem Opletalem, který má i vlastní aparaturu a tím pádem už nemusíte nic řešit ozvučení. Je s ním dobrá domluva a je velmi spolehlivý a neruší domluvené termíny. Tel.: 603 920 829

Výzdoba

Dokážeme se Vám postarat o kompletní výzdobu svatební tabule v barvě svatby i neutrálně. Pevné ubrusky, organza, tyl či krajka, výzdoba židlí mašlemi, jmenovky, drobná dekorace a půjčení skleněných váz není problém, je však potřeba tuto dekoraci začít řešit dva měsíce před svatbou.

Pro konkrétní představu prosím nahlédněte do naší galerie na webových stránkách nebo na Instagram.

Pokud byste chtěli zařídit i živou dekoraci, venkovní altánek a slavobránu, doporučujeme zavedenou floristku ve Svratce. Kontakt: <https://www.facebook.com/kvetinarstvisvratka/>

Další velmi schopná floristka je v Novém Městě a její květinářství se jmenuje "Květinky od Pasáčka".

Nebo je možné nechat kompletně vše na nás. V tomto případě bychom vypracovali cenovou kalkulaci na základě osobní schůzky, kde bychom probrali Vaši představu.

Vlastní alkohol

Vlastní alkohol si přivést můžete. Za každou láhev tvrdého alkoholu o max. objemu 1 litr účtujeme 500 Kč. Víno i nealkoholické je zpoplatněno částkou 120 Kč/litr.

Jiný druh piva

Na čepu máme pivo Bernad 12 a lokální pivečko Revolta 11 ze Žďáru nad Sázavou.

Pokud byste si přáli mít na své svatbě jiný druh piva, rádi ověříme jeho dostupnost u dodavatele.

Takovéto pivečko se hradí po celých sudech.

Svatební hostina

Varianta 1 a 2 jsou klasika: obřad v 10-11 hod., poté oběd, pak přes den studené mísy a večerní teplý a studený raut, případně grilování.

Variantu 3 - obědový raut, doporučujeme, když bude obřad ve 14 hodin a později. Společně si s hosty dáte u stolů přípitek, případně předkrm a dále se hosté sami obslouží formou rautu. Ten vám může být k dispozici až do snědení, večeře či grilování.

Umíme zajistit bezkonkurenční svatební koláčky plněné tvarohem nebo chutné malé buchtíčky s makovou, povidlovou či ořechovou náplní.

Na penzionu jsou máme lednice vyhrazené pouze pro svatební dort a cukroví, nemusíte tak mít starost, že by sladké nasálo vůni jiných potravin vlivem špatného skladování.

Rádi samozřejmě nabídku i skladbu jídel upravíme na základě Vašeho přání.

1. varianta

přípitek – předkrm – polévka – hlavní chod
vše dle výběru viz. níže

590 Kč/os.

2. varianta

přípitek – polévka nebo předkrm – hlavní chod
vše dle výběru viz. níže

550 Kč/os.

3. varianta (obědový raut)

přípitek – raut s předkrmem
přípitek – raut bez polévky a bez předkrmu
vše dle výběru viz. níže

od 470 Kč/os.
nacenění dle
výběru pokrmů

SVATEBNÍ OBĚD (1. a 2. varianta)

Přípitek

Bohemia Sekt brut / demi sec
Bohemia Sekt Prestige Ryzlink Rýnský/ Chardonnay /brut / demi sec
Martini či Chateau Radyně / velmi suché

Předkrmy (zeleně vegetariánské)

Šunková rolka se smetanovým křenem
Salát Waldorf s kuřecím masem
Jemná paštika s mandlemi a sušenými švestkami
Grilovaný sýr halloumi s brusinkami
Tartar z pečené červené řepy nebo Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem
Domácí čerstvý sýr na listovém salátku s medem a ořechy, brusinky

Polévky (zeleně vegetariánské)

0,25 l Drůbeží vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky / trhaným slepičím masem
0,25 l Hovězí vývar s masem, nudlemi a játrovými knedlíčky / celestýnskými nudlemi
0,25 l Hráškový krém s praženou slaninou
0,25 l Italská tomatová s červeným vínem a čerstvou bazalkou
0,25 l Květákový krém
0,25 l Jihočeská kulajda s hříby a křepelčím vejcem
0,25 l Dýňová polévka

Hlavní chody (zeleně vegetariánské)

150 g Hovězí svíčková na smetaně, domácí karlovarský knedlík
180 g Kuřecí prsa plněná mozzarelou a sušenými rajčaty
180 g Vepřová panenka plněná listovým špenátem a farmářskou slaninou
150 g Hovězí krk na červeném víně s kořenovou zeleninou, máslová bramborová kaše

150 g Kachní prso s redukcí z portského vína a švestek
200 g Pečená dýně s pistáciemi
200 g Čočkový dhal s kořenovou zeleninou a kokosovým mlékem

Přílohy

200 g Petrželové brambory
200 g Štuchané brambory s cibulkou
200 g Pečené brambory s rozmarýnem
200 g Dušená rýže
Kváskový chléb

OBĚDOVÝ RAUT (3. varianta)

Přípitek a předkrm vám naservírujeme, hlavní chody, přílohy a saláty budou formou rautu.

Přípitek

Bohemia Sekt brut / demi sec
Bohemia Sekt Ryzlink Rýnský/ Chardonnay /brut / demi sec
Martini

Předkrmy (zeleně vegetariánské)

Šunková rolka se smetanovým křenem
Salát Waldorf s kuřecím masem
Jemná paštika s mandlemi a sušenými švestkami
Grilovaný sýr halloumi s brusinkami
Tartar z pečené červené řepy nebo Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem
Domácí čerstvý sýr na listovém salátku s medem a ořechy, brusinky

Hlavní chody (zeleně vegetariánské), doporučujeme vybrat max. 3-4 druhy z nabídky, počítáme 150 g/os.

Kuřecí prsa plněná mozzarelou a sušenými rajčaty
Vepřová panenka plněná listovým špenátem a farmářskou slaninou
Vepřové, kuřecí řízečky
Hovězí guláš z klišky
Kuřecí paličky na bilinkách
Pečená dýně s pistáciemi
Pikantní čočka na másle s kořenovou zeleninou a cherry rajčátky

Přílohy, počítáme 200 g/os.

Cous cous
Dušená rýže
Bramboráčky
Bramborový salát (je možná i lehčí varianta bez majonézy)
Štuchané brambory
Kváskový chléb

Saláty, počítáme 100 g/os.

Tzatziky
Salát z míchané zeleniny (k dispozici oleje, octy, zálivka, olivy, sýr na úpravu "šopák")
Zeleninové špalíky s jogurtovým / bylinkovým dipem

VEČEŘE (níže příklad večerního rautu - lze upravit dle přání)

Teplý a studený raut 480 g/os.

od 470 Kč/os.

150 g teplé jídlo, 120 g přílohy, 150 g studené, 80 g ovoce a zelenina

Teplé jídlo

Teplá vepřová šunka od kosti cca 10kg
Teplá selečí šunka bez kosti 2,5 kg
Řízečky či guláš (hovězí i zvěřinový)
Grilované kuřeci paličky
Masové kuličky s pikantní rajčatovou salsou
Trhané vepřové v tortille zapečené s čedarem
Asijská smažená rýže se zeleninou, shitake, mungo klíčky, koriandr
Grilované špízy z cukety, paprik se sýrem halloumi

Studené jídlo (zeleně vegetariánské)

Kanapky
Jemná kuřecí paštika
Roastbeef - 100g/porce
Obložená mísa s uzeninami od řezníka (uzené, šunky, slanina, klobásky)
Obložená mísa s lokáními farmářskými sýry (uzené, bylinkové, pikantní, natural)
Ovocná mísa nebo salát
Zeleninová mísa či saláty
Hummus se zeleným olejem s pšeničnými plackami a grilovanou zeleninou
Více druhů pečiva

V případě, že na **svatební oběd** budete chtít dva a více různých hlavních chodů (např. svíčková a panenka), je tato služba zpoplatněna **3 000 Kč** za dalšího kuchaře. Drobné úpravy jako změna přílohy či bezmléčná varinata jsou bez poplatku.

Grilování

Rádi vám naložíme krkovicí, kuřecí maso nebo zajistíme stažené hovězí steaky z nedalého chovu farmy Mitrovských.
Pochutiny (nakládané okurky, kozí rohy, cibulky) a pečivo zajistíme po celý průběh rautu a pro zpestření nabízíme grilovaný hermelín či kukuřici pro nejmenší.

SLADKOSTI (jsme vám schopní upéct či zajistit následující)

Svatební dort
Cheesecake
Drobné cukroví (ve stylu vánočního nebo i punčové řezy, věnečky apod.)
Svatební koláčky (tvarohové, povidlové s mandlemi, ořechové, makové)
Brownies se slaným karamellem
Linecké košíčky s čokoládovým mascarpone a malinovou marmeládou
Jablečný štrúdl s ořechy (pocitivá porce)
Výtečné muffiny 25 g/kus
(z hořké čokolády klasické nebo s vlaškými ořechy, se švestkami, s chilli
z bílé čokolády klasické nebo s kokosem, s vlaškými ořechy, meruňkami)
Tartaletky z lineckého těsta s ořechy, rybízovou či borůvkovou marmeládou
Mini bábovičky klasické - 60 g , s nugátem - 65 g

Vlastní cukroví si můžete dovézt bez poplatku. V případě celodenního doplňování našim personálem a za zapůjčení etažérů si účtujeme **500 Kč**.