

Nabídka svatební oslava obecná pro rok 2023

Podrobné informace o našem resortu naleznete: www.equitana.cz

Počet osob bude upřesněn

UBYTOVÁNÍ

Podmínkou pro uspořádání svatební oslavy je využití minimálně 10 - ti pokojů



Svatební apartmán



Pokoj kategorie 4*

sleva 20 % z pultových cen

v ceně je snídane kterou podáváme 7.30 – 10.30

KATEGORIE 4* - celkem k dispozici 30 pokojů
dvoulůžkový pokoj 4*

po slevě 2640,-

Novomanželské Apartmá

zdarma na svatební noc, na každou další noc 2.500,-

OBŘAD

- možno kdekoli v areálu, v případě nepříznivého počasí k dispozici salonek případně altán
- cena přípravy obřadního místa 5.000,- (základní dekorace, 20 ks bílých židlí, stůl pro oddávajícího)
- cena květinové výzdoby – dle požadavků na květinový materiál
- nezajišťujeme ozvučení svatebního obřadu



PRONÁJEM PROSTOR

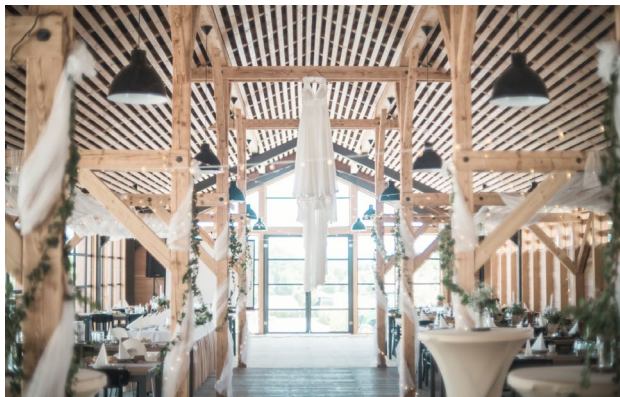


1/ restaurace zimní zahrada + polovina terasy(do 50-ti osob)

25000,-

2/ altán SENÍK

50000,-



EQUITANA HOTEL RESORT, provozovatel Rubilis s.r.o.

IČO 28510267
DIČ CZ28510267

tel.:00420 318 695 318

obchod@equitana.cz
www.equitana.cz

SVATEBNÍ HOSTINA

Finální cenová kalkulace bude připravena 30 dní před termínem svatby
Ceny jídel a nápojů jsou pouze orientační

Předsvební občerstvení

Jednohubky	1000,- / 40 ks
studená mísa /2 kg/	1100,-
mix řízečků /2kg/	1500,-

SVATEBNÍ OBĚD

Vždy řešíme s klienty individuálně dle jejich představ a přání
Uvedená menu jsou pouze orientační

Přípitek:

sekt	65,-
Prosecco	65,-
dětský sekt	20,-

Předkrm:

100g Rajčátka capresse s mozzarelou a bazalkou	70,-
100g Paštika husí s toastem a višňovým pyrém	105,-
60g Tatarský biftek z pravé svíčkové	125,-

Polévka: Svatební knedlíčková	65,-
--------------------------------------	------

Hlavní chod:

150 g Špikovaná panenka balená v pepři a bylinkách, hranolky	275,-
150 g Vepřové medailonky z panenky balené ve slanině, restované brambůrky	285,-
150 g Svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík	255,-
150 g Kachní prsa na šípkovém sosu, bramborová kaše	275,-
230 g Supreme kuřátko s chřestem a opečenou bramborou	260,-

PŘÍKLAD DROBNÉHO OBČERSTVENÍ PO HOSTINĚ

domácí slané mandle 2 kg upražené před podáváním	cca 1700,-
sýrové kanapky	50 x 35,- 1750,-
jednohubky	cca 50 x 25,- 1250,-
svatební pečivo – možno dovést si vlastní, případně můžeme zařídit (cena cca 500,-/kg)	
ovocné a zeleninové saláty	

VEČEŘE

Vždy řešíme s klienty individuálně dle jejich představ a přání

Uvedená menu jsou pouze orientační včetně ceny

1. VARIANTA - grilování pro 50 osob 750,-/osoba

Předkrmový bufet	50 porcí po 60g
Variace masových a bezmasých předkrmů dle sezonní nabídky (např: roastbeef, tataráček z lososa, marinovaná prsa z divoké kachny, zapečená zelenina s variací sýrů, variace bruschet a crostini)	
150g Kuř. stehýnka s medovou hořčicí	25 porcí
100g Kuřecí špízky	25 porcí
150 g Steaky z vepřové krkovičky	50 porcí
100 g Filátka z candáta	10 porcí
Sýrová selekce	3 kg
Uzeninové mísy	4 kg
Špízky z grilované zeleniny	
Grilovaný kukuřičný klas, grilovaná brambora, opékané brambůrky	
Přílohy ke grilu - sterilovaná a čerstvá zelenina, dresingy, křen hořčice, pečivo	
Čokoládová fontána s ovocnou pyramidou	

2. VARIANTA grilování pro 50 osob 950,-/osoba

Grilovaná část

Zauzený grilovaný krocen	14 kg (na osobu cca 150g)
Grilovaná kýta na kosti	12 kg (na osobu cca 120g)
Grilované kuřecí steaky v hořčičné marinádě	20 porcí 150g
Grilovaná panenka protýkaná medovým melounem	20 porcí 150g
Grilovaný losos	10 porcí 100g
Grilovaná zelenina (papriky, rajčata, cibule, lilek) cca	4kg
Přílohy ke grilu: sterilované okurky, papričky, cibulky, čerstvá zelenina, dresinky, hořčice, křen tmavé i světlé pečivo	

Studená část

Plněná kuřecí prsíčka	cca 2 kg
Těstovinový salát	20 porcí 250g
Staročeský bochník s výběrem uzenin	1ks (cca 5kg náplň)
Sýrová selekce	3kg
Salátový bar s dresinky	
Ovocný bar	

3. VARIANTA grilování pro 70 osob 1350,-/osoba **- studenou část dávat postupně, případně též steakové grilování**

teplá část pro 70 osob:

Grilovaná kýta na kosti	15 kg (na osobu 160g masa)
150g Kuřecí stehenní řízků s medovou hořčicí	30 porcí
150g Steaky z vepřové krkovičky	30 porcí
100g Filátka z candáta	20 porcí
100g Steačky z hovězí svíčkové	10 porcí
100g Steačky z uruguayské roštěné	20 porcí
150g Špízky z grilované zeleniny	
150g Kuřecí směs s dušenou rýží	10 porcí
Mořské plody (krevety,..)	1 kg

Studená část

Předkrmový bufet: švestky balené ve slanině, carpaccio z řepy, kachní prsíčka s brusinkami, masové a palačinkové roládky,....

Roastbeef s hořčičnou omáčkou	1 kg
Tataráček z lososa	0,5 kg
Uzený losos na ledovém salátu	0,5 kg
Tatarský biftek	1,5 kg
Kuřecí a vepřové řízečky	20 ks od každého
Staročeský bochník s výběrem uzenin	1ks (cca 2kg náplň)
Sýrová selekce	1,5kg

Přílohy ke grilu-sterilovaná a čerstvá zelenina, dresingy, křen hořčice, pečivo

Salátový bar s dresinky (zeleninové saláty, těstovinový salát)

Ovocný bar

Čokoládová fontána s ovocnou pyramidou

Creme brüllé

NÁPOJE

účtujeme vždy dle skutečné spotřeby

odhad cca 500,-/osoba při úhradě pivo, víno, nealko

korkovné za vlastní víno 200,-/láhev 0,75l, za tvrdý alkohol 1000,-/láhev 0,7l

PLATBA

po objednání akce záloha ve výši 50 %, doplatek po akci kartou, hotově, převodem

OSTATNÍ

Provozní doba je standardně do 24.00, je možné prodloužit do max 02.00 za příplatek 5000,-/hodina

Provozní řád pro altán Seník je samostatná příloha

Kontaktní osoba: Ivana Hůšová

tel.: 724 511 451, e-mail: provoz@equitana.cz

