

## Nabídka svatební oslava – rok 2021

Podrobné informace o našem resortu naleznete: [www.equitana.cz](http://www.equitana.cz)

Počet osob bude upřesněn

**UBYTOVÁNÍ** Podmínkou pro uspořádání svatební oslavy je využití minimálně 20 - ti pokojů  
Při jejich nevyužití bude účtován poplatek do celkové ceny této kapacity, která je 38.560,-



Svatební apartmán



Pokoj kategorie 4\*



Pokoj kategorie 3\*

### sleva 20% z pultových cen

KATEGORIE 3\* - celkem k dispozici 21 pokojů

9 x dvoulůžkový pokoj klasik 3\*

po slevě 1840,-

12 x dvoulůžkový mezonetový apartmán 3\*

po slevě 2000,-

Na apartmánu možnost přistýlky 160 x 200 cm

600,-

KATEGORIE 4\* - celkem k dispozici 30 pokojů

dvoulůžkový pokoj 4\*

po slevě 2160,-

**Novomanželské Apartmá**

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

### OBŘAD

- možno kdekoli v areálu, v případě nepřízně počasí k dispozici salonek případně altán
- cena přípravy obřadního místa 5.000,-
- cena květinové výzdoby – dle požadavků na květinový materiál
- nezajišťujeme ozvučení svatebního obřadu

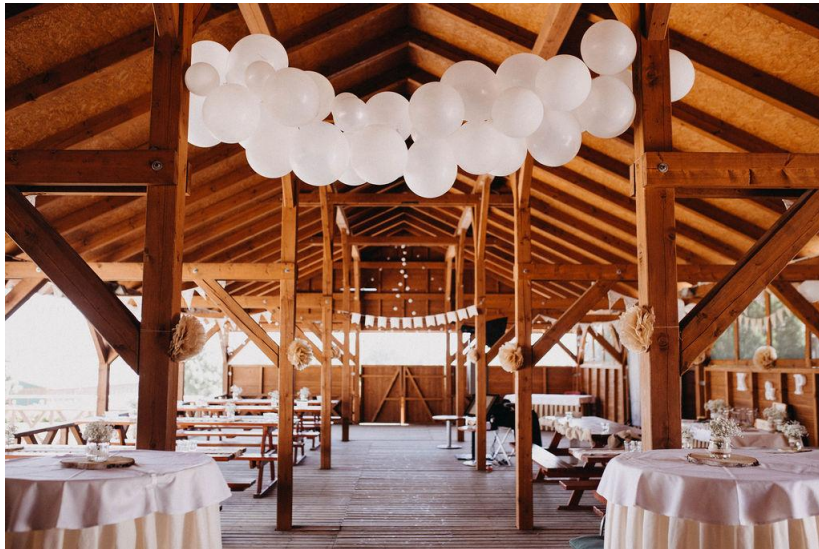


**Předsvatební občerstvení**

- Jednohubky 900,- / 40 ks
- studená mísa /2 kg/ 900,-

**PRONÁJEM PROSTOR**

- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| 1/ restaurace + polovina terasy při počtu do 50 hostů                                  | 25000,- |         |
| 2/ restaurace + polovina terasy při počtu nad 50 hostů                                 | 20000,- |         |
| 3/ hlavní hotelová restaurace + restaurace zimní zahrada + polovina terasy             |         | 40000,- |
| 4/ restaurace na svatební oběd a altán SENÍK na další část oslavy při počtu do 45 osob |         | 30000,- |
| 5/ altán SENÍK   | 25000,- |         |



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

## SVATEBNÍ HOSTINA

Svatební tabule: čelo pro 6 osob a pak „U“ pro max 64 osob - celkem 70 osob, další hosté u stolů mimo tabuli

- květinová výzdoba dle zadání, platba dle objemu, možno si zajistit od vlastní floristky
- papírové šerpy a ubrousky zdarma, barva dle požadavku svatebčanů

## SVATEBNÍ OBĚD vzorové menu, může být cokoliv jiného

<b>Přípitek:</b>	sekt brut	45,-
	dětský sekt	20,-
<b>Předkrm:</b>	Rajčátka capresse s mozzarelou a bazalkou	70,-
<b>Polévka:</b>	Svatební knedlíčková	50,-
<b>Hlavní chod:</b>	150 g Špikovaná panenka balená v pepři a bylinkách, hranolky	185,-
<b>Moučník</b>	svatební dort – můžeme zajistit	

### Ukázky dalších svatebních menu:

<b>Předkrm:</b>	Paštika s brusinkami	59,-
<b>Polévka:</b>	Svatební knedlíčková	50,-
<b>Hl. chod:</b>	150 g Vepřové medailonky z panenky marinované švestkou balené ve slanině, restované brambůrky	255,-
<b>Přípitek:</b>	martini bianco	70,-
	dětský sekt	20,-
<b>Předkrm:</b>	Šunková rolka s křenem	45,-
<b>Polévka:</b>	Svatební knedlíčková	50,-
<b>Hl. chod:</b>	Svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík	175,-
<b>Vege menu:</b>	Zeleninová polévka, Gnocchi se špenátem a smetanou syp. parmezánem	159,-

## PŘÍKLAD DROBNÉHO OBČERSTVENÍ PO HOSTINĚ

<b>domácí slané mandle 2 kg</b>	upražené před podáváním	cca 1.700,-
<b>sýrové kanapky</b>	50 x 15,-	750,-
<b>jednohubky</b>	cca 50 x 15,-	750,-
<b>svatební pečivo</b>	– možno dovést si vlastní, případně můžeme zařídit (cena cca 350,-/kg)	
<b>ovocné a zeleninové saláty</b>		

<b><u>VEČEŘE</u></b>	grilování	návrhy viz příloha	450,- - 850,-/osoba
	Bufet	návrhy viz příloha	289,- - 499,-/osoba

### 1. **VARIANTA** - grilování pro 50 osob kod 1129 **550,-/osoba**

Předkrmový bufet	50 porcí
(sýrové kanapky, masové roládky, vajíčka a zelenina plněná pěnou)	
150g Kuř. stehýnka s medovou hořčicí	25 porcí
100g Kuřecí špízky	25 porcí
150g Steaky z vepřové krkovičky	50 porcí
100g 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**      **kod 3065**      **650,-/osoba**

**Grilovaná část**

Zauzený grilovaný krocan	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, drezinky, 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 drezinky	
Ovocný bar	

**3. VARIANTA grilování pro 50 osob**      **1230,-/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 drezinky(zeleninové saláty, těstovinový salát)	
Ovocný bar	
Čokoládová fontána s ovocnou pyramidou	
Creme brûllé	

---

**Nápoje** – odhad cca 350,-500,-/osoba při úhradě pivo, víno, nealko

---

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

---

Kontaktní osoba: Ivana Hůšová  
tel.: 724 511 451, e-mail: provoz@equitana.cz