

SVATEBNÍ NABÍDKA CLARION HOTEL PRAGUE OLD TOWN ****

Vážený kliente,

vážíme si projeveného zájmu o prostory našeho 4**** hotelu pro uspořádání Vaší společenské události. Dovolujeme si Vám tímto předložit základní nabídku. Přijměte pozvání do našeho hotelu k projednání Vašich představ, požadavků a našich možností.

- **Obřad možný přímo v hotelu na terasách 6. patra s překrásným výhledem na starou Prahu a Pražský Hrad**
- **Svatební hostina ve stylové restauraci**
- **Koordinace svatebních příprav**
- **Zprostředkování kvalitních dodavatelů zdarma (fotograf, doprava, květinová výzdoba atd.)**
- **Apartmá s výhledem na Staré Město jako dárek zdarma**
- **Ubytování výhodně pro vaše hosty**
- **Doprovodný program pro dospělé i děti**
- **Možnost využití našich letních teras i v zimních měsících**

ZÁKLADNÍ INFORMACE K OBŘADU MIMO SVATEBNÍ SÍŇ

Obřad samotný zajišťuje Úřad městské části Prahy 1 – odbor matrik. Pokud máte zájem o určitý termín, kontaktujte nejdříve náš hotel, jestli je Vámi vybrané datum k dispozici. Pokud Vám budeme moci vyhovět, je nutné, abyste sami kontaktovali ÚMČ Prahy 1 a na vybraný termín si ověřili a případně rezervovali oddávajícího.

Matrika: Úřad městské části Prahy 1 – odbor matrik
Vodičkova 18, Praha 2
Tel.: 221 097 453 / 221 097 469

Úřední hodiny: PO a ST: 8:00 - 19:00 (polední pauzu nemají)

Oddávací dny: pondělí-pátek, po dohodě soboty

Poplatek za nestandardní obřad (mimo obřadní síň) činí: 1 000,- Kč na manželský pár s českým občanstvím. Pokud má jeden z manželů občanství mimo ČR, činí správný poplatek přibližně 4000,-Kč.



SVATEBNÍ HOSTINA V RESTAURACI „FANTASIA“

Kapacita: Tabule do písmene „T“ = 32 osob
Banketové stoly: 50-80 osob
Raut / recepcce nebo cocktail: 80-100 osob

Pronájem restaurace: 5 000,- až 10 000,-Kč dle rozsahu akce



UKÁZKA SVATEBNÍHO MENU - RŮZNÉ CENOVÉ RELACE

Menu á 450,- Kč / osoba

Buffalo mozarella s grilovanou zeleninou, bazalkovým pestem a karamelizovanými cherry tomaty

nebo

Pošírovaný losos s pomery omáčkou a variací zelených salátků v parmazánovém košíčku a s bylinkovým krutónem

Dvojitý vývar z hovězí oháňky s játrovými knedlíčky a zeleninovými nudličkami
nebo

Krémová polévka z lišek s kmínovou tyčinkou

Steak z máslové ryby s krustou ze sušených rajčat na pórkovém italském risottu
nebo

Steak z krůtích prsou s citronovým pepřem, zahradní zeleninou a smetanovými brambory se silným drůbežím jusem.

Zapečený crême bruleé s jahodami

nebo

Čokoládový dortík s malinovým coulis a vanilkovou zmrzlinou



Menu á 550,- Kč / osoba

Mladý špenát s grilovaným kozím sýrem, piniemi a pomerančovou omáčkou
nebo

Grilovaný králičí hřbet s oregánem s křehkými saláty a redukcí z aceto-balsamica

Drůbeží vývar se špenátovými raviolkami
nebo

Polévka z pečených tomatů s kapkami dýňového oleje

Steak z lososa s petrželovo-máslovým glasem s restovanými brambůrkami a zeleninou
nebo

Tradiční pečená kachna s dvojitým zelím a variací knedlíků, smaženou cibulkou

Jablečná pie se šlehačkou a vanilkovou omáčkou
nebo

Tvarohové knedlíčky s jahodami a zakysanou smetanou

MENU á 700,- Kč / osoba

Parmská šunka s medovým melounem, grissini tyčinkami a hoblinami z parmezánu
nebo

Kachní prsa pečená do růžova s čekankovým chutnají a grepovým masem a s brusinkovou omáčkou

Černé italské risotto s krevetkami a řezem z candáta
nebo

Ragů ze šneků v camembertovém krému s pečenou bramborou a petrželkou

Konfitovaný hovězí krk se zeleninou, šťouchanými brambory a vinným glasem
nebo

Špikovaná kančí kýta se šípkovou omáčkou, jemným knedlíkem a brusinkovým coulis



Macerované horké višně s vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou
nebo

Italský dortík s Baileys omáčkou

Výběr českých sýrů s ovocem a ořechy



Hostina formou rautu od 500-Kč / osoba

-  dle rozsahu a použitých surovin
-  variace bílého a tmavého chleba a pečiva s máslem

Studené předkrmy

- Mozzarella s rajčaty a bazalkovým pestem
- Poširovaný losos s hořčicovou omáčkou
- Uzený losos obložený
- Marinované mořské plody
- Kuřecí prsa pečená v tandoori koření s jogurtovou omáčkou
- Kuřecí galantina s brusinkovou omáčkou
- Medový meloun s parmskou šunkou
- Hovězí carpaccio s piniemi, lanýžovým olejem a parmezánem
- Hovězí rostbíf s tatarskou omáčkou
- Variace českých sýrů s vlašskými ořechy a červenými hrozný

Saláty

- Výběr z čerstvých zeleninových a míchaných salátů s velkým množstvím olejů, octů, dresinků a salátových doplňků

Teplá jídla

- Penne s omáčkou ala arabiata, mozzarella
- Špenátové tagliatelle s grilovanou zeleninou a sušenými rajčaty, parmazán
- Pečený losos v jarním těstě s bylinkami
- Candát v pivním těstíčku
- Kuřecí saltimboca
- Pečená baby kuřátka na másle
- Pečená kachna po staročesku
- Králičí kýty špikované a pečené v dijonské hořčici
- Červené vepřové curry
- Vepřová pečeně smažená
- Jehněčí pečeně na rozmarýnu
- Marinovaná jehněčí kolínka na česneku a zelenině
- Telecí plec „Ossobuco“
- Hovězí soté Stroganof

Přílohy

- Dušená rýže
- Lyonské brambory
- Smetanové brambory



- Dušená zahradní zelenina s máslem
- Restovaná zelenina na olivovém oleji
- Variace knedlíků
- Smažené asijské nudle se zeleninou a houbami

Dezerty

- jakýkoliv svatební dort dle Vašich představ Vám můžeme připravit v naší cukrárně
- jablekový dortík se skořicí a vanilkovou omáčkou
- ananasové carpaccio s jahodovým coulis
- créme bruleé s grilovaným fíkem
- čokoládový dortík s malinovou pěnou v čokoládové manžetce se šlehačkou

Barbecue

- Grilované ryby s citronovým pepřem
- Kuřecí steaky se šípkovým kořením
- krůtí steaky v tandoori koření
- Vepřové steaky s česnekem
- Sladkokyselá grilovaná vepřová žebírka
- Jehněčí steaky s rozmarýnem
- Pikantní grilovaná hovězí žebra
- Grilovaný klas mléčné kukuřice, bylinkové máslo
- Brambor „Papa asada“

Dále Vám připravíme:

- Slavnostní přípitek (např. Bohemia Sekt Brut s jahodami/Campari s džusem)
- Široký výběr vín z vinného lístku nebo na Vaše přání
- Svatební koláčky
- Svatební květiny
- Kornouty s okvětními lístky růží 500,- Kč/cca 20 ks
- Výslužky á 70,- Kč/os.
- Živou i reprodukovanou hudbu atd.

Pro více informací nás prosím kontaktujte na:

Tel.: +420 296 398 151
Mobil: +420 725 551 187
Fax: +420 296 398 153
E-mail: miroslav.soucek@clarion-hotels.cz

Všechny ceny jsou uvedeny včetně DPH

