



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE

SVATBY
SOKOLOVNA
PRŮHONICE



PROŽIJTE SVŮJ VELKÝ DEN V NETRADIČNÍM STYLU

V elegantním designovém prostředí podkrovní restaurace s romantickou terasou vám nabízíme nevšední atmosféru danou jedinečným propojením historie a současnosti. Přijďte si užít gastronomický zážitek zakončený sladkou tečkou v podobě vyhlášených dortů našich cukrářů. Zcela určitě podlehnete kouzlu tak trochu jiné Sokolovny.

Váš den proměníme v nezapomenutelný zážitek.





NABÍZÍME VÁM

- obřad i svatební veselí na jednom místě
- vnitřní nebo venkovní prostory na svatební hostinu
- obřad na terase klubové restaurace
- prvotřídní gastronomii pod vedení šéfkuchaře Jiřího Eberla
- dětský koutek, program pro děti
- parkování v areálu

ZAJISTÍME PRO VÁS

- doprovodný program
- služby kameramana a fotografa
- hudební program
- výzdobu svatební tabule
- květinovou výzdobu
- svatební dort, koláčky a výslužky
- služby svatebního koordinátora
- fotokoutek

PROSTORY PRO VAŠI SVATBU

Exkluzivní interiéry s vysokým designovým standardem jsou jako dělané pro oslavu vašeho svatebního dne a uspokojí i ty nejnáročnější návštěvníky. Pokud si přejete vaše slavnostní chvíle trávit v jedinečných a prestižních prostorách, které oslní všechny vaše hosty, pak není lepšího místa než náš Gourmet Club Grenier s atraktivní venkovní terasou.

- kapacita až 70 osob
- plně klimatizovaná místnost
- možnost využití venkovní terasy
- ozvučení vlastním audio systémem
- bezbariérový přístup
- parkování





WELCOME DRINK & KANAPKY

WELCOME DRINK

0,15l

- prosecco Blanc de Blancs, Brut
- juice – jablko, pomeranč
- minerální voda

KANAPKY

- uzený losos s philadelphia krémem
- roastbeef s bylinkovou remuládou
- gorgonzola s hruškami a cibulovou marmeládou
- šunka od kosti s marinovanou okurkou
- sušená šunka s medovým melounem

330 Kč/osoba (2 ks kanapek/osoba)

410 Kč/osoba (3 ks kanapek/osoba)

SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK PŘED HOSTINOU

PŘÍPITEK

0,15 l

- prosecco Blanc de Blancs, Brut

120 Kč/osoba

- prosecco Asolo Superiore, extra brut DOCG

195 Kč/osoba

- Champagne Gauthier, Brut

365 Kč/osoba



SVATEBNÍ HOSTINA

TRADIČNÍ SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU

PŘEDKRM

- duet pražské šunky od kosti s křenovým krémem v kombinaci s kuřecí paštikou s brusinkovým gelem a marinovanou okurkou

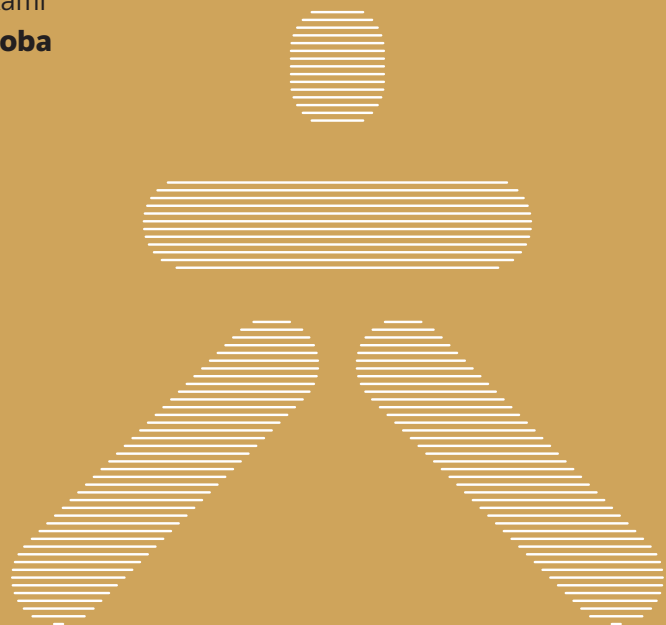
POLÉVKA

- hovězí consommé s jätrovými knedlíčky a zeleninkou Julienne

HLAVNÍ CHOD

- hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami

750 Kč/osoba



VIP SVATEBNÍ MENU

PŘEDKRM

- telecí tataráček s lanýžovým olejem, parmezánem a křepelčím vejcem nebo

- tartar z lososa marinovaný ve šťávě z červené řepy s wasabi mousse

POLÉVKA

- hovězí consommé s foie gras raviolky provoněné sherry

HLAVNÍ CHOD

- kuřecí supreme s pyré z červené čočky, slaninová pěna
- telecí pečeně provoněná rozmarýnem, zauzená kaše a glazurovaná sezónní zeleninka

nebo

- tfilet z mořského vlka s pyré z peruánských brambor, zeleninou a silnou omáčkou z krevet
- vepřová panenka sous vide, pepřová omáčka, pečené grenaille s mořskou solí

1050 Kč / osoba

DĚTSKÉ MENU

- do 6 let
- 1/2 hovězí consommé s jätrovými knedlíčky a zeleninou Julienne
- 1/2 hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem

350 Kč/osoba

Rádi připravíme svatební menu dle vašeho přání, včetně vegetariánských, bezlepkových, bezlaktózových nebo veganských variant po předchozí domluvě.

SVATEBNÍ DORTY

Naši cukráři jsou mistři ve tvorbě svatebních dortů, které odrážejí eleganci a kouzlo vašeho velkého dne. Každý dort je pečlivě navržen tak, aby ladil s tématem vaší svatby a zároveň přinášel nezapomenutelné chuťové zážitky pro vás i vaše hosty. Slibujeme, že naše umělecké dílo bude nejen vizuální perlou svatební hostiny, ale i vrcholem gastronomického požitku.

Cena dle náročnosti dortu.

Cukrářka Sokolovny Průhonice

Eva Hu

+420 602 296 233



SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

FORMOU RAUTU

RAUT I.

STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 g/osoba

- uzený losos s bramborovo – citrónovým krémem
- vepřová panenka sous vide s kaparovou remuládou
- drůbeží paštika s omáčkou Cumberland
- marinované papriky v bylinkách a česneku se sýrem feta

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- zeleninové crudités s bylinkovo mátovým dipem
- trhané listy salátu s mozzarellou, cherry rajčátky a bylinkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem
- pečivo, máslo

HLAVNÍ CHODY • 200 g/osoba

- krůtí medailonky v parmezánovém těstíčku
- hovězí nudličky stroganoff s kysanou smetanou
- steak norského lososa zauzené kouřovou solí

PŘÍLOHY • 200 g/osoba

- jasmínová rýže s bylinkami
- pečené brambory s cibulí a hrubozrnným pepřem, provoněné rozmarýnem
- francouzská zelenina na másle

OVOCE • 80 g/osoba

- čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 50 g/osoba

- výběr českých sýrů s ořechy a hroznovým vínem

DEZERTY • 3 ks/osoba.

- čokoládová pěna s višněmi v portském víně
- vanilková panna cotta s maracujou
- pistáciové crème brûlée

1250 Kč/osoba

min. počet 20 osob.

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

FORMOU RAUTU

RAUT II.

STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 g/osoba

- grilovaná zelenina s konfitovaným česnekem a feta sýrem
- pošírovaný losos v bílém víně s quacamole krémem
- chlazené grónské krevetky s citrónovou majonézou a koriandrem
- anglický roastbeef s bylinkovou remuládou

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- čerstvá krájená zelenina a mix listových salátů s domácími dresinky
- řecký salát se sýrem feta a olivami
- pikantní cous cous salát s rukolou
- pečivo, máslo

CARVING – PEČENÁ MASA KRÁJENÁ PŘED HOSTY • 150 g/osoba

- vepřový bok na rozmarýnu
- kachní roláda s žemlovou nádivkou
- hovězí kýta z mladého býka

HLAVNÍ CHODY • 150 g/osoba

- plzeňský guláš
- kuřecí nudličky v thajské marinádě
- variace kuřecích a vepřových mini řízečků s citrónem

PŘÍLOHY • 200 g/osoba

- karlovarské knedlíky
- jasmínová rýže
- grilovaná zelenina provoněná provensálskými bylinami
- bramborový gratin s parmezánem a smetanou

OVOCE • 80 g/osoba

- čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 50 g/osoba

- výběr mezinárodních sýrů s ořechy a cibulovou marmeládou

DEZERTY • 4 ks/osoba

- selekce čokoládových a ovocných minidezertů
- panna cotta s lesním ovocem
- tiramisu
- čokoládový minidezert

1550 Kč/osoba

min. počet 20 osob

GRILOVÁNÍ BBQ

Zpestřete si svou svatbu nezapomenutelným grilováním ve večerních hodinách na terase.

SALÁTOVÝ BAR, OMÁČKY, PŘÍLOHY A DOPLŇKY • 200 g/osoba

- řecký salát se sýrem Feta a olivami
- salát Coleslaw
- čerstvá krájená zelenina a mix listových salátů s domácími dresinky
- grilovaná zelenina s konfitovaným česnekem a kozím sýrem
- pečené brambory s cibulí a rozmarýnem
- kukuřice v karamelovém másle
- bylinková remuláda, barbecue omáčka
- pečivo

+ VÝBĚR Z MASOVÝCH VARIACÍ • 250 g/osoba

VARIACE I.

- kuřecí prsa na rozmarýnu
- vepřová krkovice v marinádě
- selekce klobásek
- hovězí flank steak

950 Kč/osoba

VARIACE II.

- krůtí prsa tandoori masala
- vepřová panenka provoněná šalvějí
- steak z býčí kýty s třemi druhy pepřů
- selekce klobásek
- hovězí mletý steak

1050 Kč/osoba

VARIACE III.

- krůtí prsa tandoori masala
- vepřová panenka provoněná šalvějí
- biftečky ze svíčkové
- selekce klobásek
- steak z lososa

1250 Kč/osoba

min. počet 20 osob.



VEČERNÍ POHOŠTĚNÍ

VEČERNÍ BUFFET

300 g/osoba

- selekce českých sýrů s doplňky
- selekce uzenin mistra řezníka
- variace vepřových a kuřecích mini řízečků
- teplá šunka od kosti s medovou hořčicí a čerstvým křenem
- salát z kysaného zelí a nakládané zeleniny
- pečivo

520 Kč/osoba

- hovězí tatarák s tradičními doplňky

100 g/osoba

320 Kč/osoba

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

NEALKO BALÍČEK

Nealkoholické nápoje:

- juice, perlivá a neperlivá voda v karafách
- Radegast Birelll
- Coca-Cola, Fanta, Sprite za příplatek 100 Kč/osoba

- káva a čaj

450 Kč/osoba po dobu 6 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 100 Kč/osoba

BALÍČEK I

Nealkoholické nápoje

- juice, perlivá a neperlivá voda v karafách
- Coca-Cola, Fanta, Sprite za příplatek 100 Kč/osoba

Alkoholické nápoje

- pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birelll)
- víno (Pinot Grigio, Montepulciano) / Prosecco Blanc de Blancs, Brut

- káva a čaj

1250 Kč/osoba po dobu 6 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 250 Kč/osoba

BALÍČEK II

Nealkoholické nápoje

- Coca-Cola, Fanta, Sprite, juice, perlivá a neperlivá voda v karafách

Alkoholické nápoje

- pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birelll)
- prosecco Blanc de Blancs, Brut
- Ryzlink vlašský, kabinet, vinařství Sedlák
- Pinot Noir Terroir, pozdní sběr, Krásná hora, rodinné vinařství Milan Sůkal nebo italská vína
- Laroche Chardonnay Reserve, Domaine Laroche - Bourgogne
- Primitivo Desire Lush&Zin Puglia IGT, Pasqua - Puglia

- káva a čaj

1450 Kč/osoba po dobu 6 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 350 Kč/osoba

KVĚTINY & DEKORACE

Naše květinové aranžmá jsou vždy navržena na míru vašim přáním. Poskytneme vám přehlednou nabídku s návrhem a cenou, abyste se mohli v klidu rozhodnout, zda využijete naše služby.

Jsme zde, abychom každý aspekt vaší svatby proměnili v nezapomenutelný zážitek, od pečlivě zvolených dekorací až po dokonalou květinovou výzdobu pro váš slavnostní den.





**Obsluha bude účtovaná dle skutečných odpracovaných hodin.
250Kč/hod za osobu.**

**Cena bude účtovaná dle reálného času včetně přípravy
a úklidu po akci.**

KONTAKTY

Těšíme se na příležitost podílet se na vytvoření svatebního prostředí plného elegance a osobitého kouzla, které bude přesně odpovídat vašim snům.

Jan Rytíř
Tel.: +420 774 116 225
jan.rytir@imoba.cz

Sokolovna Průhonice
Říčanská 118, 252 43 Průhonice
www.sokolovnapruhonic.cz