



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 vedením 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 křenovým mousem
- sušená šunka s medovým melounem

290 Kč/osoba (2 ks kanapek/osoba)

390 Kč/osoba (3 ks kanapek/osoba)

Minimální počet kanapek v jedné variantě 10 ks.

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 mousem v kombinaci s kuřecí paštikou s brusinkovým gelem a marinovanou okurkou

POLÉVKA

- hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninou Julienne

HLAVNÍ CHOD

- hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami

690 Kč/osoba

SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU II.

PŘEDKRM

- grilované krevety, trhaný salát s grapefruitovým dresingem a avokádem

POLÉVKA

- řeřichový krém s parmezánovým toustem

HLAVNÍ CHOD

- váleček z krůtího prsa s bramborovým gratinem a pečenou zeleninou s rozmarýnem

790 Kč/osoba

SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU III.

PŘEDKRM

- vitello tonnato

POLÉVKA

- hráškový krém se šunkovou krocketou

HLAVNÍ CHOD

- grilovaný filet z pražmy královské, pyré z pečených rajčat a císařskými lusky taženými v másle

890 Kč/osoba

DĚTSKÉ MENU

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

270 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.

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
- hovězí tataki s lanýžovou majonézou
- marinované papriky v bylinkách a česneku se sýrem feta

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- těstovinový salát s tuňákem, olivovým olejem, olivami a sušenými rajčaty
- trhané listy salátu s mozzarellou, cherry rajčaty a bylinkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem

HLAVNÍ CHODY • 200 g/osoba

- grilované kachní prso s calvadosem
- hovězí nudličky Stroganoff s kysanou smetanou
- steak z norského lososa

PŘÍLOHY • 200 g/osoba

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

OVOCE • 150 g/osoba

- čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 80 g/osoba

- výběr českých sýrů s ořechy a hroznovým vínem

DEZERTY • 3 ks/osoba

- mini Pavlova s mascarpone krémem a višněmi
- čokoládové brownie s kokosovým mousem
- Pâte à Choux s nugátovým a vanilkovým krémem

1250 Kč/osoba

min. počet 20 osob

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

FORMOU RAUTU

RAUT II.

STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 g/osoba

- smažené krevety s wasabi majonézou
- kozí sýr v křupavém těstíčku s jablky
- terina z kachních jater Foie gras se želé z portského vína
- anglický roastbeef s bylinkovou remuládou

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- trhaný salát s parmezánem, krutony a balsamickým dresingem
- řecký salát se sýrem feta a olivami
- čočkový salát s kalamáry

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

- krůtí prso s pistáciemi
- vepřový tomahawk
- steak z hovězí kýty

HLAVNÍ CHODY • 150 g/osoba

- telecí líčka na červeném víně
- 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
- domácí pečivo, máslo

OVOCE • 150 g/osoba

- čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 80 g/osoba

- výběr mezinárodních sýrů s ořechy a cibulovou marmeládou

DEZERTY • 4 ks/osoba

- mini větrníčky
- panna cotta s lesním ovocem
- tiramisu
- čokoládový minidezert

1550 Kč/osoba

min. počet 20 osob

GRILOVÁNÍ BBQ

Zpříjemněte si váš den pod širým nebem s vůní grilu a chutí šťavnatých specialit.

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

- řecký salát se sýrem Feta a olivami
- salát Coleslaw
- zeleninový wok
- variace trhaných salátových listů s balsamicovým dresingem a hoblinkami parmezánu
- pečené brambory s rozmarýnem
- kukuřice v karamelovém másle
- bylinková remuláda, barbecue omáčka
- domácí 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.

- kuřecí satay
- vepřová panenka provoněná šalvějí
- filet z mořského vlka
- selekce klobásek
- steak z hovězí kýty

1050 Kč/osoba

VARIACE III.

- kachní prso na calvadosu
- stařená vepřová kotleta z přeštického selete
- hovězí Tomahawk
- selekce klobásek
- steak z lososa

1350 Kč/osoba

min. počet 20 osob



VEČERNÍ POHOŠTĚNÍ

VEČERNÍ RAUT

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 Birell
- 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 Urquell, Radegast Birell)
- víno (Lucashof Riesling, Montepulciano) / prosecco Blanc de Blancs, Brut

- káva a čaj

1100 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 Urquell, Radegast Birell)
- prosecco Blanc de Blancs, Brut
- Ryzlink vlašský, kabinet, vinařství Sedlák
- Pinot Noir Terroir, pozdní sběr, Krásná hora, rodinné vinařství Milan Sůkal nebo výběr zahraničních vín
- Laroche Chardonnay Reserve, Domaine Laroche - Bourgogne
- Primitivo Desire Lush&Zin Puglia IGT, Pasqua - Puglia

- káva a čaj

1400 Kč/osoba po dobu 6 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 350 Kč/osoba

KVĚTINY & DEKORACE

Dodejte své svatbě kouzlo pomocí nádherných květinových aranžmá, která vytvoří nezapomenutelnou atmosféru. Nabízíme originální květinové dekorace na míru.

Kontaktujte nás a společně vytvoříme květinovou výzdobu, která bude odrážet vaši lásku a jedinečnost vašeho dne.





**Obsluha bude účtovaná dle skutečně 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.

Martin Slobodník
Event manager
+420 774 909 247
martin.slobodnik@imoba.cz

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