



Rožmberský palác

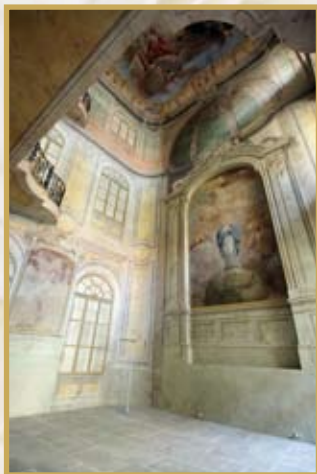
SVATEBNÍ OBŘAD ČI HOSTINA VE ZNAMENÍ KRÁLŮ

Prostředí nově zrekonstruovaného Rožmberského paláce v areálu Pražského hradu a jeho překrásně zdobené kaple dodá vašemu obřadu tu pravou atmosféru a otevře vám stylově vstup do nové etapy vašeho života.

Romantika a důstojnost svatebním obřadem rozhodně nekončí. Pro slavnostní oběd a posezení s přáteli je možné využít přilehlý Velký sál s výhledem na Prahu nebo prostorů nedalekého Hotelu Loreta, který se nachází v malebném prostředí pražských

Hradčan. Jako pravý král a královna se budete cítit, když spojíte svatební obřad na Pražském hradě a hostinu v Hotelu Loreta. Korunou vám bude prožita svatební noc ve svatebním apartmá za doprovodu zvonů nedaleké Lorety.

Další podrobnější informace, fotografie exteriérů a interiérů Rožmberského paláce najdete na našich internetových stránkách: www.rozmberskypalac.cz



zvýhodněný balíček

Svatba na Pražském hradě

Uspořádejte obřad v historických prostorách „Domácí kaple Ústavu šlechticů“, která je součástí Rožmberského paláce a následnou svatební hostinu v barokní restauraci Hotelu Loreta, který je v těsném sousedství s Pražským hradem.

Pro více informací nás kontaktujte na níže uvedené číselce.

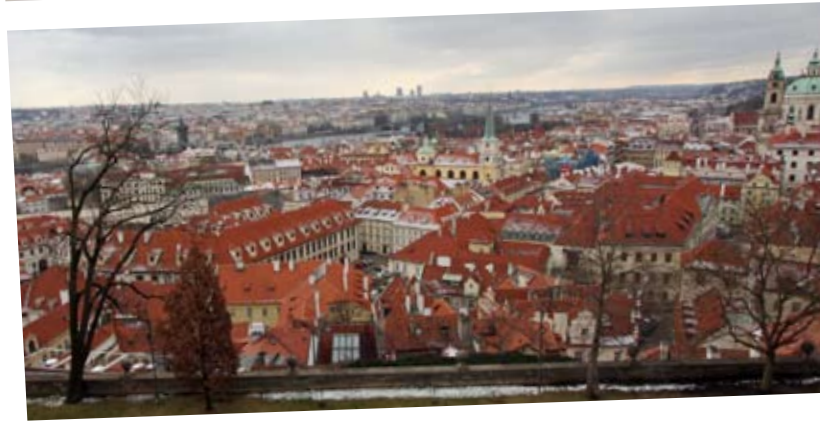
Rožmberský palác

Jiřská 2, 110 00 Praha 1 – Hrad, tel.: +420 220 512 052

e-mail: rozmbersky.palac@vysehrad2000.cz, www.rozmberskypalac.cz

Rožmberský palác

| 53 |





OBSAH – Rožmberský palác

1.	Historie Rožmberského paláce	55
2.	Svatba v prostředí historického paláce	55
3.	Kapacita, možnosti stolového uspořádání a plánek prostor Rožmberského paláce	56
4.	Nabídka zvýhodněných balíčků	58
5.	Vzorová nabídka uvítacího pohoštění	61
6.	Vzorová menu svatebních hostin	66
7.	Vzorové odpolední a večerní rautové pohoštění	70
8.	Služby svatebního koordinátora	72

1. HISTORIE ROŽMBERSKÉHO PALÁCE

Rozlehlý Rožmberský palác, jenž prošel zajímavým stavebním vývojem od období románského až po současnost, je spjat s mnoha významnými dobovými událostmi. U jeho vzniku stál vlivný šlechtický rod Pánů z Rožmberka, který stavbu renesanční budovy roku 1545 inicioval. Čtyřkřídlá stavba byla později rozšířena o Švaberský a Rožmitálský dům a v jejím okolí byla založena zahrada. Půvab a pohodlí paláce měli možnost zakusit i význačně osobnosti. Například Vilém z Rožmberka zde v roce 1587 slavil svou čtvrtou svatbu s Polyxenou z Pernštejna.

Dlouhé a významné období započalo za vlády Marie Terezie, která nechala palác přebudovat na sídlo třiceti zchudlých nebo osiřelých šlechticů. Projektu i přestavby se tehdy ujal císařský dvorní sta-

vitel Nicolo Paccassi. V čele Ústavu šlechticů stála abatyše a její schovanky zde vedly život v souladu s přísnými stanovami. Nesměly se například účastnit veřejných komedií ani maškarních plesů, jednou týdně ale mohly do opery. Ústav šlechticů byl zrušen až po vzniku Československa a budova byla pronajata Ministerstvu vnitra, které ji užívalo až do roku 1990.

V devadesátých letech byl proveden stavebně historický průzkum, na základě jehož přistoupila Správa Pražského hradu k celkové obnově paláce. V letech 1996 – 2007 byla někdejšímu Ústavu šlechticů navracena původní barokní podoba.

2. SVATBA V PROSTŘEDÍ HISTORICKÉHO PALÁCE

Znovuotevřené barokní prostory jsou ideálním místem pro Vaš svatební den. Unikátnost prostoru Rožmberského paláce a špičková kvalita poskytovaných cateringových služeb zajistí vaši svatbě úspěch, originalitu a neopakovatelnou atmosféru. Při využití všech prostor, tedy Velkého sálu, přílehlých salónek, kaple, kavárny i nádvoří je celková kapacita až 250 hostů. Uvedené prostory lze využít samozřejmě i jednotlivě.

Společnost Vyšehrad 2000 Group snoubencům nabízí:

1. realizaci svatebního obřadu v Domácí kapli Ústavu šlechticů s tím, že požadovaný termín je třeba nejdříve ověřit na matrice Městské části Praha 1
2. poskytnutí gastronomických služeb na nejvyšší úrovni
 - přípitek po svatebním obřadu
 - slavnostní oběd ve Velkém sále Rožmberského paláce či prostorách nedalekého Hotelu Loreta
3. zajištění kompletní květinové výzdoby vybraných prostor
4. zapůjčení luxusní limuzíny, popřípadě dalších automobilů
5. zajištění povolení pro vjezd automobilů k areálu Pražského hradu Na Opyš, jen několik desítek

- metrů od brány Rožmberského paláce (povolení závisí na okolnostech a počet automobilů je omezen momentální kapacitou parkoviště)
6. poskytnutí doplňkových služeb (svatební koordinátor, živá hudební produkce, hostesky, profesionální fotograf atd.)
 7. ubytování svatebních hostů v nedalekém Hotelu Loreta

3. KAPACITA, MOŽNOSTI STOLOVÉHO USPOŘÁDÁNÍ A PLÁNEK PROSTOR ROŽMBERSKÉHO PALÁCE

Svatební tabuli připravíme dle Vašich požadavků s tím, že se můžete rozhodnout pro tabuli nebo sezení u kulatých stolů.

V návaznosti na rozmístění stolů a uspořádání patří do standardního vybavení:

- svatební tabule nebo kulaté stoly a židle
- barový stůl, rautové a koktejlové stoly
- bílý textil – ubrusy, sukně na stoly

- návleky na židle + mašle – za příplatek
- výzdoba stolu (svícny se svíčkami – za příplatek)

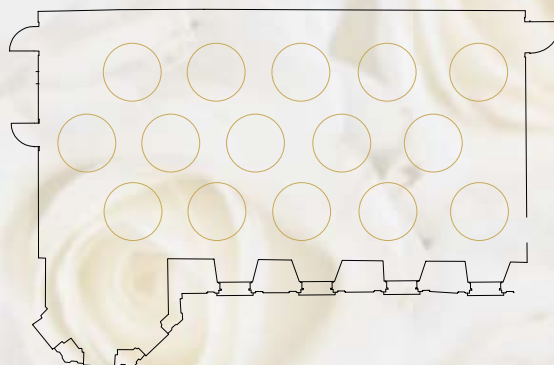
V případě Vašeho zájmu o použití jiných barevných odstínů pro prostření svatebních stolů a ostatního potřebného inventáře Vám na základě uvedených požadavků vypracujeme nabídku, ve které bude z kalkulována cena za tuto nadstandardní službu.

Maximální kapacity prostor Rožmberského paláce

prostory	uspořádání	
	rautové	banketní
kompletní prostory (Velký sál, salónek (1,2) kaple, nádvoří a kavárna)	180 osob + 250 osob (nádvoří) Velký sál, salónek (1, 2), kaple, nádvoří a kavárna	do prostoru je možné umístit až 15 banketních stolů, které je možné využít pro 8, 10, 12 osob
salónek (1,2)	30 osob	12 osob
nádvoří	250 osob	180 osob

Domácí kaple Ústavu šlechtičen (pro svatební obřad)	40 osob
---	---------

**Rožmberský palác – Velký sál,
ukázka banketního uspořádání**





Plánek prostor Rožmberský palác

Jižní strana
s výhledem
na Prahu



“Obřadní” Domácí kaple Ústavu šlechtičen

Nejvýraznější proměnou prošel během obnovy objektu prostor domácí kaple. Ta byla vybudována v r. 1755 na místě bývalé kuchyně Rožmberského paláce a zasvěcena Nejsvětější Trojici a Neposkvrněnému početí Panny Marie. Její prostor na téměř čtvercovém půdorysu prostupoval třemi podlažími nad sebou. Stěny i strop pokrývaly nástěnné malby Josefa Hagera a Jana Petra Molitora, které dotvářely interiér iluzivními oltáři a okny. Během správy Ministerstva vnitra byla kaple zrušena a po výšce předělena dodatečně vloženými stropy. Stěny překryly nové nátěry a viditelná zůstala jen nástropní freska na stropě místnosti ve 2. patře. Jako součást obnovy bývalého Ústavu šlechtičen byl prostor kaple rehabilitován. V r. 2000 byly odkryty a restaurovány nástěnné malby na stěnách. Podle původních plánů a podle nalezených otisků byly rekonstruovány i dvě empory v úrovni 1. a 2. patra.

4. NABÍDKA CENOVÝCH ZVÝHODNĚNÝCH BALÍČKŮ

Jaké jsou první kroky v případě zájmu o uspořádání svatebního obřadu v Rožmberském paláci?

Sdělte nám, prosím, termín svatby – rádi Vám ověříme požadovaný termín svatebního obřadu na matrice Městské části Praha 1, kde je nutné ho předem rezervovat.

Zajistěte si vjezd automobilů – rádi Vám zajistíme povolení pro vjezd svatebních automobilů k areálu Pražského hradu Na Opyš, jen několik desítek metrů od brány Rožmberského paláce (povolení pro vjezd závisí na okolnostech a počet automobilů je vymezen momentální kapacitou parkoviště).

Další variantou je možnost využití hlídaného placeného parkoviště u Prašného mostu, odkud cesta do Rožmberského paláce přes areál Hradu trvá cca 15 minut.

Vyberte si variantu z nabízených zvýhodněných balíčků – v prostorách Rožmberského paláce Vám můžeme nabídnout dvě varianty ucelených balíčků, a to jak samotný svatební obřad s přípitkem, tak obřad i s následným slavnostním obědem ve Velkém sále Rožmberského paláce.

Třetí varianta je nabídka prostor pro kompletní svatební den včetně veselice v nedalekém Hotelu Loreta.

1. varianta

Svatební obřad v Domácí kapli Ústavu šlechtičen

23.000 Kč včetně DPH

Cena balíčku je kalkulována pro 40 osob a zahrnuje:

- rezervaci termínu na matrice, zajištění obřadu a povolení pro vjezd automobilů k areálu Hradu
- welcome drink na nádvoří paláce (v ceně balíčku je započítána základní varianta uvítacího pohoštění, další varianty uvítacího pohoštění s doplatkem dle přiložené nabídky)
- prostor kaple Rožmberského paláce pro uspořádání svatebního obřadu
- základní aranžmá obřadního místa včetně potřebného mobiliáře
- možnost využití 1. balkónu pro umístění živé či reprodukované hudby
- slavnostní přípitek po obřadu s oddávajícím a svědky
- možnost využití dvou přilehlých samostatných salónek, šatny, chodby a toalet

K této variantě Vám můžeme nabídnout pro slavnostní oběd i následnou veselici nedaleké prostory Hotelu Loreta, které Vám zaručí pokračovat ve svatebním veselí stále v blízkosti Pražského hradu a v osobité atmosféře.

2. varianta

Svatební obřad v Domácí kapli Ústavu šlechtičen + slavnostní oběd ve Velkém sále Rožmberského paláce od 93.460 Kč včetně DPH

Vzorová kalkulace (40 osob)

Balíček v ceně 93.460 Kč včetně DPH je kalkulován pro 40 osob a zahrnuje:

- rezervaci termínu na matrice, zajištění obřadu a povolení pro vjezd automobilů k areálu Hradu
- welcome drink na nádvoří paláce (v ceně balíčku je započítána základní varianta uvítacího pohoštění, další varianty uvítacího pohoštění s doplatkem dle přiložené nabídky)
- prostor kaple Rožmberského paláce pro uspořádání svatebního obřadu
- základní aranžmá obřadního místa včetně potřebného mobiliáře
- možnost využití 1. balkónu pro umístění živé či reprodukované hudby
- slavnostní přípitek po obřadu s oddávajícím a svědky
- slavnostní oběd ve Velkém sále u svatební tabule nebo kulatých banketních stolů (v ceně balíčku Klasické menu č.1; ostatní menu dle přiložené nabídky za příplatek, který je uveden u jednotlivých menu za osobu)
- možnost využití přilehlé šatny, chodby a toalet

K této variantě Vám můžeme nabídnout pro následnou veselici nedaleké prostory Hotelu Loreta, které Vám zaručí pokračovat ve svatebním veselí stále v blízkosti Pražského hradu a v osobité atmosféře.

Vzorová kalkulace (80 osob)

Balíček v ceně 133.920 Kč včetně DPH je kalkulován pro 80 osob a zahrnuje:

- rezervaci termínu na matrice, zajištění obřadu a povolení pro vjezd automobilů k areálu PH
- welcome drink na nádvoří paláce (v ceně balíčku je započítána základní varianta uvítacího pohoštění, další varianty uvítacího pohoštění s doplatkem dle přiložené nabídky)
- prostor kaple Rožmberského paláce pro uspořádání svatebního obřadu (zde je omezena vnitřní kapacita 40 osob)
- instalace kamery v kapli a velkoplošné obrazovky nebo plátna ve Velkém sále ke snímání svatebního obřadu – přenos obrazu i zvuku – v případě požadovaného umístění velkoplošné obrazovky na nádvoří paláce příplatek 1.800 Kč
- základní aranžmá obřadního místa včetně potřebného mobiliáře
- možnost využití 1. balkónu pro umístění živé či reprodukované hudby
- slavnostní přípitek po obřadu s oddávajícím a svědky
- slavnostní oběd ve Velkém sále u svatební tabule nebo kulatých banketních stolů (v ceně balíčku je započítáno Klasické menu č.1; ostatní menu dle přiložené nabídky za příplatek, který je uveden u jednotlivých menu za osobu)
- možnost využití přilehlé šatny, chodby a toalet

3. varianta

Svatební obřad v Domácí kapli Ústavu šlechtičen + slavnostní oběd ve Velkém sále Rožmberského paláce + veselice v blízkosti Pražského hradu v prostorách Hotelu Loreta

Vzorová kalkulace (40 osob)

Balíček v ceně 128.828 Kč včetně DPH je kalkulován pro 40 osob a zahrnuje:

Do cenové nabídky je zahrnuto:

- rezervace termínu na matrice, zajištění obřadu a povolení pro vjezd automobilů k areálu PH
- welcome drink na nádvoří paláce (v ceně balíčku 1. varianta uvítacího pohoštění, další varianty uvítacího pohoštění s doplatkem dle příložené nabídky)
- prostor kaple Rožmberského paláce pro uspořádání svatebního obřadu (zde je omezena vnitřní kapacita 40 osob)
- základní aranžmá obřadního místa včetně potřebného mobiliáře
- možnost využití 1. balkónu pro umístění živé či reprodukované hudby
- slavnostní přípitek po obřadu s oddávajícím a svědky
- slavnostní oběd ve Velkém sále u svatební tabule nebo kulatých banketních stolů (v ceně balíčku je započítáno Klasické menu č.1; ostatní menu dle příložené nabídky za příplatek, který je uveden u jednotlivých menu za osobu)
- možnost využití přilehlé šatny, chodby a toalet
- uspořádání odpoledního či večerního rautové pohoštění v Hotelu Loreta – možnost využití sklepních barokních prostor restaurace nebo venkovní zahrádky (v ceně balíčku je započítáno vzorové rautové pohoštění viz. str. 70)

5. VZOROVÁ NABÍDKA UVÍTACÍHO POHOŠTĚNÍ

základní uvítací pohoštění

(započítáno v ceně balíčku)

(Uvítací pohoštění lze podávat na nádvoří Rožmberského paláce nebo ve vnitřních salóncích vedle obřadní kaple.
Roznášeno rotujícím obslužným personálem, na nádvoří rozmístěny koktejlové stolky.)

Sklenka Mucha sekt Chardonnay brut	0,15 l
a	
Minerální voda nebo pomerančový, jablečný džus	0,2 l
a	
Domácí slané sýrové pečivo (rozmístěno na koktejlových stolech)	

Další varianty uvítacího pohoštění nad rámec základního cenového balíčku

koktejlové pohoštění

lze ho využít k rozšíření základního uvítacího pohoštění nebo k realizaci drobného pohoštění po skončení obřadu

VARIANTA 1

koktejlové pohoštění

(Roznášeno rotujícím personálem. Celkem 3 ks na 1 osobu.)

- Kanapka s grilovaným kuřecím masem a lehkou hořčičnou omáčkou
- Kanapka s rolovanou pražskou šunkou a smetanovým křenem
- Sýrový špíz se sušeným rajčatem – Eidam, Vltavín, Gouda
- Minišpízek s cherry tomatů, lístků bazalky a italské mozzarely
- Bramborové karbanátky se sýrem a koriandrem

nápoje

(V ceně je obsaženo: 0,3 l vína, nebo 0,3 l piva a 0,4 l nealkoholického nápoje, v případě přání hostů i káva.)

Na základě Vašeho přání Vám nabídneme i jiné produkční oblasti révových vín.

Víno bílé

Ryzlink Rýnský, Kobylí
Veltlínské zelené, Kobylí

Víno červené

Frankovka, Kobylí
Svatovavřínecké, Kobylí

Pivo Plzeňský Prazdroj 12°
Radegast nealkoholický

Minerální voda
Bonaqua, perlivá, neperlivá

Džus
pomeranč, grepfruit, multivitamin, jablko

Nealko
Coca-Cola, Sprite, Tonic, Fanta

Káva, Čaj

Cena doplatku k základnímu uvítacímu pohoštění včetně DPH na 1 osobu 238 Kč

VARIANTA 2

koktejlové pohoštění

(Roznášeno rotujícími personálem. Celkem 5 ks na 1 osobu.)

Slané makové krekry potírané kešu krémem se sušenými datlemi
Originální dánský chléb s hrubozrnnou paštikou z potočnice a hub
Kroketky z hovězí svíčkové se špenátovým ragu a mořskou solí
Roládka z tortily plněná krémovým kozím sýrem a sušenou šunkou
Kuřecí hranolky v sezamu s petrželkovou omáčkou

doplňky

(Založené na odkládacích stolech. Celkem 30 g na osobu.)

Čerstvě pražené slané mandle
Slané kešu oříšky
Pražená dýňová semena s chilli

nápoje

*(V ceně je obsaženo: 0,15 l sektu nebo 0,3 l vína nebo 0,3 l piva
a 0,4 l nealkoholického nápoje, v případě přání hostů i káva.)*

Na základě Vašeho přání Vám nabídneme i jiné produkční oblasti révových vín.

Víno bílé
Ryzlink Rýnský, Kobylí
Veltlínské zelené, Kobylí

Víno červené
Frankovka, Kobylí
Svatovavřínecké, Kobylí

Pivo Plzeňský Prazdroj 12°
Radegast nealkoholický

Minerální voda
Bonaqua, perlivá, neperlivá

Džus
pomeranč, grepfruit, multivitamin, jablko

Nealko
Coca-Cola, Sprite, Tonic, Fanta

Káva, Čaj

Cena doplatku k základnímu uvítacímu pohoštění včetně DPH na 1 osobu 380 Kč

VARIANTA 3

koktejlové pohoštění

(Roznášeno rotujícím personálem. Celkem 5 ks na 1 osobu.)

Kanapka s grilovaným kuřecím masem a lehkou hořčičnou omáčkou
Kanapka s rolovanou pražskou šunkou a smetanovým křenem
Sýrový špíz se sušeným rajčatem – Eidam, Vltavín, Gouda
Minišpízek s cherry tomatů, lístků bazalky a italské mozzarely
Bramborové karbanátky se sýrem a koriandrem

teplé pohoštění

(Roznášeno personálem, celkem 120 g na osobu.)

Kuřecí prsa na jehle s parmskou šunkou a šalvějí, aioli omáčka s pečenými červenými paprikami
Ratatouille podle francouzského receptu doplněná krůtí nugetkou – podáváno na lžici
Špenátové placičky s bylinkovo jogurtovou omáčkou
Pikantní vepřové satay se sladkokyselou thajskou omáčkou

nápoje

(V ceně je obsaženo: 0,3 l vína a 0,3 l piva a 0,4 l nealkoholického nápoje, v případě přání hostů i káva.)

Na základě Vašeho přání Vám nabídneme i jiné produkční oblasti révových vín.
Změna ročníku vín vyhrazena.

Víno bílé
Ryzlink Rýnský, Kobylí
Veltlínské zelené, Kobylí

Víno červené
Frankovka, Kobylí
Svatovavřínecké, Kobylí

Pivo Plzeňský Prazdroj 12°
Radegast nealkoholický

Minerální voda
Bonaqua, perlivá, neperlivá

Džus
pomeranč, grepfruit, multivitamin, jablko

Nealko
Coca-Cola, Sprite, Tonic, Fanta

Káva, Čaj

Cena doplatku k základnímu uvítacímu pohoštění včetně DPH na 1 osobu 440 Kč

VARIANTA 4

koktejlové pohoštění

(Roznášeno rotujícím personálem. Celkem 5 ks na 1 osobu.)

Kanapka s marinovaným lososem a snítkou kopru
Tuňákové kostičky s hořčičnou krustou grilované na sezamovém oleji
Chufovka se sýrem s bílou plísní, sezamovým semínkem a vlašským ořechem
Špalíček kachních prs se sušenou švestkou a rozmarýnem
Šátečky plněné kysaným zelím a uzeným masem

doplňky

(Založené na odkládacích stolech. Celkem 30 g na osobu.)

Pražená dýňová semena s chilli
Čerstvě pražené slané mandle
Kešu oříšky se sušenými brusinkami

nápoje

(V ceně je obsaženo: 0,3 l vína a 0,3 l piva a 0,4 l nealkoholický nápoj, v případě přání hostů i káva.)

Na základě Vašeho přání Vám nabídneme i jiné produkční oblasti révových vín.

Víno bílé
Rulandské šedé, 2007, s přívlastkem, Čejkovice
Chardonnay, 2007, Kangaroo country, Austrálie

Víno růžové
Frankovka rossé, pozdní sběr, Kobylí

Víno červené
Cabernet Sauvignon, 2006, pozdní sběr, vinařství Jedlička
Shiraz, 2006, Kangaroo country, Austrálie

Pivo Plzeňský Prazdroj 12°
Radegast nealkoholický

Minerální voda
Bonaqua, perlivá, neperlivá

Džus
pomeranč, grepfruit, multivitamín, jablko

Nealko
Coca-Cola, Sprite, Tonic, Fanta

Káva, Čaj

Cena doplatku k základnímu uvítacímu pohoštění včetně DPH na 1 osobu 500 Kč

6. VZOROVÁ MENU SVATEBNÍ HOSTINY

- pro slavnostní oběd je určen Velký sál Rožmberského paláce s možností kapacity až 150 osob u kulatých stolů
- podáváno obslužným způsobem u tabule nebo kulatých stolů
- v případě zájmu můžete zaměnit polévku za studený předkrm s příplatkem 30 Kč nebo přiřadit teplý předkrm jako další chod s příplatkem 70 Kč

Klasické menu č. 1

(započítáno v ceně balíčku u variant 2 a 3)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

studený předkrm

Tence krájená šunka St. Daniele s barevnými listovými saláty,
pošírovaným vejcem a vinaigrette

polévka

Staročeská cibulačka se sýrovými toasty

hlavní jídlo

Polovina vykostěné mladé kachny pečená po staročesku
s bramborovými nočky, smaženou cibulkou a červeným vinným zelím

dezert

Knedlíky z tvarohového těsta plněné meruňkami
se skořicovou omáčkou a smetanou

Klasické menu č. 2

(doplatek k vzorové variantě 2 a 3 za osobu 150 Kč včetně DPH)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

studený předkrm

S lístky šalvěje opékaná uzená šunka od kosti s hořčično-javorovým glazé, čerstvě strouhaným smetanovým křenem a domácím sýrovým chlebem

polévka

Drůbeží consommé s játrovými nočky, domácími nudlemi a barevnou zeleninou

hlavní jídlo

Hovězí pečeně z květové špičky podávaná s tradiční „svíčkovou omáčkou“, dvojími knedlíky a brusinkovým kompotem

dezert

Staročeské lívanečky prokládané tvarohovým krémem, podávané s hustými omáčkami z jahod a borůvek

Menu Rožmberk č. 1

(doplatek k vzorové variantě 2 a 3 za osobu 120 Kč včetně DPH)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

teplý předkrm

Svatojakubské mušle grilované na čerstvém koriandru, s chřestovými špičkami a kari omáčkou

polévka

Krémová polévka s kuřecím masem, máslovými císařskými lusky a sýrovými bagetkami

hlavní jídlo

Prso z pularda pečené v marinádě z nakládaných citrónů a čerstvého estragonu s bramborami restovanými s kešskými fazolkami a houbami shi-take

dezert

Tarteletka s čerstvými jahodami, vanilkovým krémem a karamelovou omáčkou

fakultativně – studený předkrm

Krevety Jumbo nakládané v marinádě z čerstvého zázvoru a česneku s friseé salátem a medovým vinaigrette

Menu Rožmberk č. 2

(doplatek k vzorové variantě 2 a 3 za osobu 178 Kč včetně DPH)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

studený předkrm

Terina z uzeného lososa a krevetek s frisseé salátem a limetkovým dresinkem

teplý předkrm

Pečený srncí hřbet podávaný s burgundskou omáčkou na bramborovém koláčku

hlavní jídlo

Grilované medailónky z vepřové panenky podávané na dvojbarevném chřestovém ragú se šafránovou rýží a krémovou omáčkou z černých lanýžů

dezert

Vanilková zmrzlina podávaná na lehkém ořechovém koláčku s horkou omáčkou z lesního ovoce

Menu Rožmberk č. 3

(doplatek k vzorové variantě 2 a 3 za osobu 416 Kč včetně DPH)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

studený předkrm

Lehký salát z čerstvé zeleniny s parmazánovými kuřecími nugetkami a citrónovou Aioli

polévka

Pažitkové velouté s humrovými raviolkami

hlavní jídlo

Jehněčí duo z grilovaných kotletek a konfitovaného ramínka s dušenými špenátovými listy a pekařskými bramborami

dezert

Čokoládový fondat s krémem Mousseline, sušeným ovocem a pistáciiovými oříšky

Slavnostní Menu

(doplatek k vzorové variantě 2 a 3 za osobu 131 Kč včetně DPH)

couvert

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvým pečivem

studený předkrm

Šunka crudo podávaná s mozzarellou „Bufalo“ marinovanou v crème fraiche a čerstvých bylinkách

polévka

Silné hovězí consommé s domácími masovými raviolkami a restovanou cuketou

hlavní jídlo

Pečený telecí hřbet podávaný s omáčkou z bílých hříbků na špenátových listech a bramborách la rate restovaných s čerstvými krevetkami

dezert

Lehký dortík ve stylu TIRAMISU s mandlemi, oříšky a čokoládovým krémem

7. VZOROVÉ ODPOLEDNÍ A VEČERNÍ RAUTOVÉ POHOŠTĚNÍ

680 Kč bez DPH na osobu

studené speciality

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 150 g na osobu.)

- Carpaccio „rib roast beef“ s jarními cibulkami, ředkvičkami a parmezánem, ochucené panenským olivovým olejem a čerstvě drceným pepřem
- Vepřový „coffee tenderloin“ s pečenými červenými paprikami a bílým sýrem
(křehká pečeně z vepřového hřbetu nakládaná v pikantní marinádě z černé kávy, bylinek, česneku a vinaigrette)
- Uzená šunka pečená v chlebovém těstě s pikantní sladkokyselou omáčkou
- Krocení prsa marinovaná v avokádovém oleji a limetkách, zvolna pečená s nádivkou z čerstvých krevetek
- Jihočeské kachny pečené s nádivkou z pekanových ořechů
- Barevná terina Magret de Canard se srnčím a králíčím masem

ryby

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 50 g na osobu.)

- Salát z grilovaných chobotniček v omáčce z čerstvých rajčat
- Losos label rouge nakládaný v marinádě s růžovým kořením a koriandrem se salátem z okurek a hub enoki a wasabi krémovou omáčkou

saláty

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 100 g na osobu.)

- Pestrobarevný salát z čerstvé zeleniny, fazolek a šalotky s výběrem studených omáček a dresinků
- Pikantní zelný salát s křenem a kysanou smetanou
- Bulgur salát s pečeným kuřecím masem a přírodním sýrem
- Salát z polníčku a červené čekanky s gorgonzolou podávaný s archivním balsamicem
- Barevné listy salátů s broskvemi, sušenou šunkou a mozzarellou s limetkovým vinaigrette

teplé pohostění

(Podáváno kuchařem. Celkem 150 g na osobu.)

- V zázvorové marinádě pečená vepřová kotleta – krájená před hosty podávaná s pečenými bramborami
- Vykostěné čtvrtky kuřat grilované v originální „JERK“ marinádě se směsí pečených bramborových plátků, jalapeños a okry

bruschetta & pizza life

(Podáváno kuchařem. Celkem 3ks na osobu.)

Čerstvě připravené toasty z bílého chleba s klasickými doplňky:

čerstvá bazalková rajčata
grilované divoké houby
prosciuto
parmazán

Čerstvě připravovaná pizza s doplňky dle přání:

rajčatová omáčka
mozzarella, gorgonzola, parmazán, ementál
uzená šunka, feferonky, olivy, čerstvé bylinky

sýry

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 50 g na osobu.)

Výběr českých sýrů podávaných s rucola salátem a hořčičným vinaigrette
(Hermelín, Vltavín, Gouda, Eidam, Niva)

pečivo

(Založeno na rautových stolech. Celkem 5 ks na osobu.)

Domácí sýrový chléb, celozrnný chléb, bageta Nizza, bageta francouzská

ovoce a mini dezerty

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 80 g + 3 ks na osobu.)

Salát z čerstvého ovoce přírodní nebo s omáčkou z bílého jogurtu
Mini cheese cake s borůvkovým glazé
Mascarpone variace v provedení Tiramisu a šlehaný vanilkový dortík
Roláda z nugátové čokolády s oříšky

nápoje

Konzumace nápojů je účtována dle skutečné spotřeby a v cenách uvedených v nápojovém lístku
restaurace Hotelu Loreta (viz str. 22 – 23).

Na základě Vašeho přání a zadání cenového limitu Vám vypracujeme konkrétní nabídku
nápojového balíčku, včetně nabídky vín domácí i zahraniční provenience.

8. SLUŽBY SVATEBNÍHO KOORDINÁTORA

Dále Vám můžeme nabídnout kompletní činnost svatebního koordinátora, který Vám pomůže s přípravou a organizací jakékoliv části svatebního dne na základě Vašeho výběru a potřeb.

Zde uvádíme příkladem činnosti, se kterými Vám může svatební koordinátor pomoci.

A) Příprava svatby

Asistence se zajištěním místa a termínu svatby
Poradenství se zvolením typu obřadu (církevní, občanský) – náležitosti
Poradenství v oblasti svatebních tradic
Sestavení rozpočtu svatby
Vytipování, zajištění a rezervace místa svatební hostiny
Zajištění ubytování svatebních hostů
Zajištění zapůjčení nebo ušití svatebních šatů pro nevěstu a ženicha, příp. družičky a družbové, koordinace termínů zkoušek apod.
Zajištění doplňků a rekvizit ke svatebním šatům
Asistence při výběru a objednání snubních prstenů
Zajištění svatební kytice a zvolení stylu květinové výzdoby a dekorací
Zajištění svatebních dekorací
Objednání svatebního dortu a svatebního cukroví, vč. obalů
Pomoc při plánování cateringu – sestavení svatební hostiny a časový harmonogram
Zajištění fotografa a kameramana
Zajištění kadeřníka, vizážisty, dohodnutí zkoušek
Zajištění dopravy - svatební limuzína, autobus apod.
Zajištění programu - hudební produkce příp. jiných umělců
Asistence při řešení seznamu svatebních darů
Plán svatební cesty, objednání svatební cesty
Distribuce pozvánek a oznámení
Pomoc při určení zasedacího pořádku
Vytvoření podrobného itineráře svatebního dne
Uspořádání rozlučkového večírku
Vyzvednutí všeho potřebného v dohodnutých termínech před svatbou

B) Svatební den – místo obřadu

Zajištění ozvučení a dalšího potřebného technického vybavení
Zajištění mobiliáře, je-li třeba
Zajištění hudební produkce dle přání svatebčanů
Zajištění výzdoby místa obřadu
Zajištění přístupových cest a parkingu
Zajištění personálního obsazení obřadního místa (asistenti, hostesky, securita)
Navigace na místo obřadu – personální nebo technická
Koordinace mezi oddávajícími a svatebčany
Zajištění případné zkoušky obřadu
Pomoc při řazení svatebního průvodu a usazování hostů

Instrukce pro fotografa/kameramana
Režie svatebního obřadu a koordinace jednotlivých organizačních složek a fází
Dohled nad dodržováním časového plánu
Zajištění přípitku s oddávajícím
Organizace svatebních tradic (házení rýže apod.)
Zajištění hladkého přesunu svatebčanů na místo svatební hostiny
Zajištění úklidu a příprava místa pro další svatbu

c) Svatební hostina a veselice

Příprava a výzdoba místa svatební hostiny a veselice
Dohled nad přípravami ze strany pronajímatele a cateringu
Zajištění květinové a jiné výzdoby
Plán programu svatební veselice
Pomoc při rozmístění hostů u tabule
Asistence při organizaci proslovů a přípitků
Dohled nad plněním objednaných služeb ze strany dodavatelů
Koordinace požadavků mezi svatebčany a cateringem
Koordinace hudební produkce a programu
Řešení krizových situací v případě potřeby (alkohol, nevolnost, zranění, agresivita, narušení zvnějšku apod.)

Pokud jste zjistili, že zkušenosti svatebního koordinátora uvítáte, neváhejte nás kontaktovat a my Vám sjednáme společnou schůzku.

Cena za konzultační schůzku svatebního koordinátora zajišťující svatby v prostorách Rožmberského paláce v areálu Pražského hradu je účtována částkou 750 Kč.