

## Nabídka svatební oslava obecná pro rok 2025

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

Ceny obsahují DPH platnou v roce 2024, případné změny budou zohledněny.

### UBYTOVÁNÍ

**Podmínkou pro uspořádání svatební oslavy je využití minimálně 10 - ti pokojů**



Svatební apartmán



Pokoj kategorie 4\*

#### sleva 20 % z pultových cen

v ceně je snídaně kterou podáváme 7.30 – 10.30

KATEGORIE 4\* - celkem k dispozici 30 pokojů

dvoulůžkový pokoj 4\*

po slevě 2.800,-

**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 6.000,- (základní dekorace, 20 ks bílých židlí, stůl pro oddávajícího)
- cena květinové výzdoby – dle požadavků na květinový materiál
- nezajišťujeme ozvučení svatebního obřadu



## PRONÁJEM PROSTOR

1/ restaurace zimní zahrada + polovina terasy (do 50-ti osob)

25.000,-

2/ altán SENÍK

80.000,-



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

## SVATEBNÍ HOSTINA

**Finální cenová kalkulace bude připravena 30 dní před termínem svatby**  
**Ceny jídel a nápojů jsou pouze orientační**

### Předsvatební občerstvení

Jednohubky	1000,- / 40 ks
studená mísa /2 kg/	1100,-
mix řízečků /2kg/	1500,-

### SVATEBNÍ OBĚD

Vždy řešíme s klienty individuálně dle jejich představ a přání  
Uvedená menu jsou pouze orientační

#### Přípitek:

sekt	65,-
Prosecco	65,-
dětský sekt	20,-

#### Předkrm:

100g Rajčátka capresse s mozzarelou a bazalkou	70,-
100g Paštika husí s toastem a višňovým pyré	105,-
60g Tatarský biftek z pravé svíčkové	125,-

**Polévka:** Svatební knedličková 65,-

#### Hlavní chod:

150 g Špikovaná panenka balená v pepři a bylinkách, hranolky	275,-
150 g Vepřové medailonky z panenky balené ve slanině, restované brambůrky	285,-
150 g Svíčková na smetaně, karlovarský a houskový knedlík	255,-
150 g Kachní prsa na šípkovém sosu, bramborová kaše	275,-
230 g Supreme kuřátko s chřestem a opečenou bramborou	260,-

### PŘÍKLAD DROBNÉHO OBČERSTVENÍ PO HOSTINĚ

domácí slané mandle 2 kg upražené před podáváním		cca 1700,-
sýrové kanapky	50 x 35,-	1750,-
jednohubky	cca 50 x 25,-	1250,-
svatební pečivo – možno dovést si vlastní, případně můžeme zařídit (cena cca 500,-/kg)		
ovocné a zeleninové saláty		

## VEČEŘE

Vždy řešíme s klienty individuálně dle jejich představ a přání

Uvedená menu jsou pouze orientační včetně ceny

### **1. VARIANTA - grilování pro 50 osob 750,-/osoba**

Předkrmový bufet	50 porcí po 60g
Variace masových a bezmasých předkrmů dle sezonní nabídky (např: roastbeef, tataráček z lososa, marinovaná prsa z divoké kachny, zapečená zelenina s variací sýrů, variace bruschet a crostini)	
150g Kuř. stehýnka s medovou hořčicí	25 porcí
100g Kuřecí špízky	25 porcí
150 g Steaky z vepřové krkovičky	50 porcí
100 g 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 950,-/osoba**

#### **Grilovaná část**

Zauzený grilovaný krocen	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, dresinky, 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 dresinky	
Ovocný bar	

### **3. VARIANTA grilování pro 70 osob 1350,-/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 řízky 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 dresinky (zeleninové saláty, těstovinový salát)

Ovocný bar

Čokoládová fontána s ovocnou pyramidou

Creme brüllé

### NÁPOJE

účtujeme vždy dle skutečné spotřeby

odhad cca 700,-/osoba při úhradě pivo, víno, nealko

korkovné za vlastní víno 300,-/láhev 0,75l, za tvrdý alkohol 1000,-/láhev 0,7l

---

### PLATBA

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

---

### OSTATNÍ

Provozní doba je standardně do 24.00, je možné prodloužit do max 02.00 za příplatek 5000,-/hodina

Provozní řád pro altán Seník je samostatná příloha

Kontaktní osoba: Ivana Hůšová

tel.: 724 511 451, e-mail: provoz@equitana.cz

