



POD ZELENÝM
Dubem



SVATEBNÍ *nabídka*



POD ZELENÝM DUBEM

WWW.PODZELENYM.CZ

O NÁS

Svatební sál Pod Zeleným dubem se nachází v nádherné secesní budově z roku 1907 navržený od vídeňského architekta Siegfrieda Krämera.

Každý, kdo touží po jedinečné atmosféře, vynikajícím jídle, nadčasovém stylu a profesionálním přístupu, to vše nalezne právě zde.



UMÍSTĚNÍ

STARÝ BOHUMÍN, NÁMĚSTÍ SVOBODY 37
Řekněte si své „ANO“ v srdci půvabného Starého Bohumína, u řeky Odry. Díky skvělé poloze a dostupnosti – 15 minut od Ostravy, 1 hodinu od Olomouce a 2 hodiny od Brna – jsme ideálním místem pro Váš svatební den.

MENU

2490 Kč

V ceně :

- slavnostní přípitek
- předkrm, polévka a hlavní chod
- sladký bar a čerstvé ovoce
- neomezená konzumace kávy a čaje
- výběr finger foods
- bohatý teplý i studený raut
- neomezený balíček nealkoholických nápojů

Miko

Cena svatebního menu platí při dosažení minimálního počtu hostů stanoveného pro daný den.

PŘEDKRM:

(podávaný s naší domácí bagetkou)

[na výběr]

- Domácí vepřová paštika s mandlemi a meruňkovým chutney
- Bruschetta s rajčaty, bazalkou, olivovým olejem a parmezánem
- Kroketa z trhané kachny, majonéza s chorizem, nakládaná červená cibule



POD ZELEným

Dubem

POLÉVKA:

- Poctivý masový vývar, domácí nudle, játrové kapání



HLAVNÍ CHOD:

Varianta I

(hotové sestavy na výběr):

- Tradiční hovězí svíčková na smetaně, 2 druhy knedlíků, brusinkový terčik
- Konfitované kachní prso, bramborová kaše s nádechem červené řepy, glazovaná mrkev, demi glace s červeným vínem
- Hovězí líčka na portském víně, bramborová kaše, vídeňská cibule
- Medailonky z vepřové panenky/z krůty, omáčka béarnaise, zelené fazolky se sezamem, bramborový gratin
- Kuřecí závitky se sýrem Gruyère v kabátku z anglické slaniny, opékané brambory, grilovaná brokolice



NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE:

neomezená konzumace (džusy 100%, neperlivá voda s citronem, Pepsi, Pepsi max, Mirinda, 7up, Schweppes tonic, perlivá voda, ve skleněných lahvích, čepovaná Kofola)

VARIANTA II (+ 100 Kč/os.)

(1 TÁČ PRO 6 OSOB, 2 KUSY MAS NA OSOBU,
SALÁTY A PŘÍLOHY ZVLÁŠŤ):

Maso:

- hovězí slezská roláda plněná uzeným masem a okurkami
- konfitované kachní stehýnko
- kuřecí Gordon Blue v cornflakes
- medailonek z vepřové panenky v kabátku z anglické slaniny plněný sušenou švestkou, nivou a vlašským ořechem
- vepřová kapsa s uzeným sýrem a brusinkami v panko strouhance
- krutí závitky plněné sušenými rajčátky, fetou a špenátem
- řízek z vepřové panenky

Saláty:

- barevný salátek z bílého zelí
- dušený salát z červeného zelí se slaninkou a cibulí
- fresh salátek s vinaigrette

Přílohy:

- Šťouchané brambory s cibulí a americké brambory
- tradiční masová omáčka smetanovo-bylinková omáčka
- mix salátů

DEZERT:

- sladký bar (výběr našich minidezertů a zákusků)
- coffee bar a čaj – bez omezení po celou dobu oslavy
- ovoce

FINGER FOODS A STUDENÝ

RAUT:

- výběr našich masových specialit
- obložená sýrová prkna
- tatarský biftek s topinkami
- kachní rilletes, fíkové chutney
- tarhoňový salátek – hovězí, červené pesto
- výběr masových i vegetariánských chutůvek (finger foods)
- salát Caesar s kuřecím masem a parmezánem
- řecký salát s olivami a balkánským sýrem
- olivy, sušená rajčata, nadívané papriky, kapary
- pečivo (2 druhy), máslo
- na teplo: kuřecí řízečky servírované s pikantní omáčkou, domácí chléb s česnekovým máslem

TEPLÝ RAUT:

- kuřecí rolka s mozzarellou a sušenými rajčaty
- pečený losos s grilovanou zeleninou
- cannelloni s ricotou a špenátem, syrový bešamel, plísňový sýr kapary
- pečená masová žebírka v naší BBQ omáčce
- grenaille (pečené brambůrky ve slupce)
- barevný zeleninový salát
- kečup, tatarská omáčka, hořčice, křen, BBQ
- hovězí gulášek s chlebem, cibulkou a kozími rohy
- smetanové bramborové pyré



Výše uvedené menu bylo sestavené na základě našich dlouholetých zkušeností, abychom uspokojili rozmanité chutě našich hostů.



ZÁKLADNÍ HODNOTA SVATBY SE SKLÁDÁ Z:

- poplatek za menu
- poplatek za pronájem místnosti a základní balíček dekorací - cena závisí na termínu (den týdne, měsíc): od 20 000 Kč
- poplatek za alkohol (tvrdý alkohol, pivo, víno): od nás v akční ceně nebo vlastní (korkovné) - viz níže
- poplatek za květinové kompozice: od 150 Kč/ os.

DALŠÍ INFORMACE

- uvítání chlebem a solí - zdarma
- sekt nebo voda a vodka na uvítanou pro novomanžele - zdarma
- svatební přípitek pro všechny hosty - zdarma
- svatební noc pro novomanžele - zdarma
- menu pro děti: miminka - zdarma, do 2 let - 250 Kč/os., do 9 let - poloviční cena
- možnost klasických nebo oválných stolů
- možnost venkovního obřadu
- osvětlení a lehátka v chill-out zóně na zahradě
- pohodlné ubytování pro Vaše svatebčany v akční ceně
- možnost speciálního menu - 1 druh v ceně (např. vegetariánské, veganské, bezlepkové, bezlaktózové apod.)
- možnost rozšíření rautu o středomořský stůl
- přístup na sál a do hotelu je bezbariérový



SLADKÝ BAR

v našem provedení



K našim sladkostem používáme
pouze přírodní suroviny.

HOTEL

Máme 33 ubytovacích míst*:

- Celkem 11 příjemně zařízených, klimatizovaných pokojů, každý z vlastní koupelnou.

* včetně přistýlek

Pronájem celého hotelu: 24 900 Kč

Snídaně pro hosty (v ceně) servírujeme ve formě švédského stolu od 8 do 10 hodin.

Check-in je od 13:30, check-out do 10:30.

V případě objednávky jednotlivých pokojů (nikoliv celého hotelu) nabízíme 5% slevu z aktuálního ceníku.

Existuje možnost využít ubytování v našem druhém hotelu: Na Zámku - jen 300 metrů od Hotelu Pod Zeleným dubem (týká se určitých termínů).



ALKOHOL

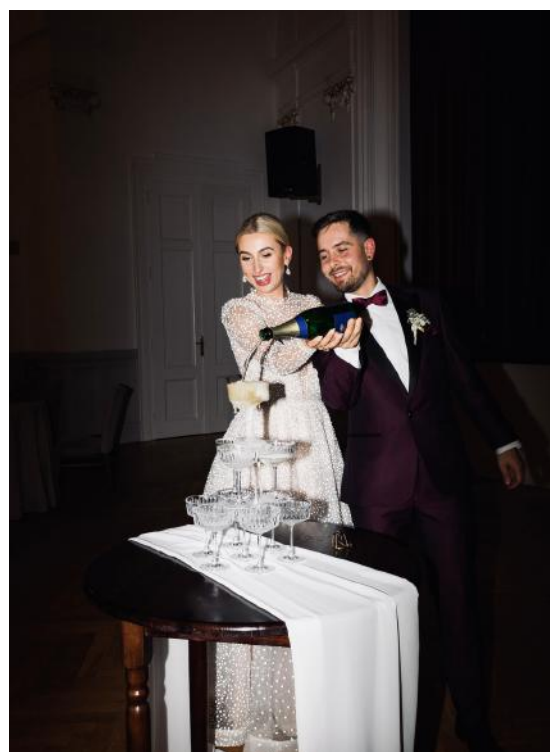
Nabízíme:

- domácí pivo Oderberg 12° - vařené pro nás v nedalekém rodinném minipivovaru - sleva 10% z cen v jídelním lístku
- pivo Radegast 10° - sleva 10% z cen v jídelním lístku
- rozlévaná vína - sleva 10%, lahvová vína - sleva 30% z cen v vinném lístku [vlastní víno - poplatek 59 Kč/zletilá os.].

Můžete si donést vlastní tvrdý alkohol s poplatkem 49 Kč/os. (v rámci poplatku Vám přichystáme skleničky a led, budete mít k dispozici lednici).

BALÍČKY ALKOHOLU BEZ OMEZENÍ:

- pivo / víno / prosecco - 299 Kč / zletilá os.





KVĚTINY

Květiny jsou nepostradatelným prvkem každé oslavy. Dělají tu třešničku na dortu. Proto velkou pozornost věnujeme právě jim.

Poskytujeme výhradní květinové služby, které provádí naše profesionální květinová dílna. Jejich průřez najdete v samostatném katalogu.

VÝZDOBA

V CENĚ PRONÁJMU

- křišťálové skleničky pro všechny hosty
- zlaté příbory pro novomanželský stůl (max. 6 os.)
- klubové talíře k obědu pro všechny hosty
- výzdoba sladkého baru
- výzdoba nápojového stolu
- šifony (vybrané druhy)
- svícny
- svíčky
- klasické (podlouhlé) nebo oválné stoly
- bílé ubrusy nebo béžové ubrusy
- bavlněné ubrousky
- čísla na stůl
- stojan + uvítací tabule, zrcadlo na zasedací pořádek





APEROL
station

Tematické
VOZÍKY



cena **1850 Kč**

Cena obsahuje:

- zlatý barový vozík
- skleničky na prosecco
- cooler s ledem bez omezení
- sezónní ovoce
- svícný

Alkohol si můžete objednat sami
nebo od nás za příplatek.



PROSECCO
station



STŘEDOMOŘSKÁ

Tabule

239 KČ/OS.

Tabule se připravuje pro celkový počet dospělých osob, nejméně však pro 50 osob.

Uzeniny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sýry: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: sušená rajčata, plněné papričky, kapary, řecké olivy: kalamata, corservolia

- Focaccia s bylinkami
- Rustikální bageta
- Sýr Feta CHOP s bylinkami a olivovým olejem
- Hummus s tyčinkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Řecký nefiltrovaný olivový olej 0,3%:
s česnekem, chilli papričkami, rozmarýnem

Jamon de bodega - dlouho zrající šunka sušená při nízkých teplotách po dobu nejméně 9 měsíců v suchém prostředí Pyrenejské náhorní roviny - **platí se dodatečně: 2390 Kč**
(nad 90 os. v ceně)





VENKOVNÍ OBŘAD

OD 18 200 KČ

ZÁKLADNÍ BALÍČEK - 18 200 KČ

- kvetinná dekorace
- 24 židliček pro hosty
- stůl pro oddávajícího
- mikrofón pro oddávajícího

OBČERSTVENÍ

u obřadu

- voda a domácí limonáda - 45 Kč/os.
- sklenka prosecca - 65 Kč/os.
- finger food (1,5 ks/os.) - 95 Kč/os.



STANDARDNÍ BALÍČEK

OBŘAD MŮŽE ZAČÍT MEZI 12.30-14.30.

Při venkovním obřadu je povoleno používat pouze živé okvětní lístky. Pokud obřad probíhá v tzv. suché variantě (na sále), mohou být použity pouze okvětní lístky z látky. V případě, že zákazník a jeho hosté nedodrží tato pravidla a použijí konfety nebo jiné materiály, které nejsou povoleny, má poskytovatel služeb právo stanovit poplatek za úklid ve výši od 2000 Kč.

POSTUP PLÁNOVÁNÍ SVATBY

ZEPTĚJTE SE NA NABÍDKU

Zavolejte nebo napište e-mail

DOMLUVTE SI SCHŮZKU

Rádi Vám ukážeme naše prostory
a pobavíme se o našich možnostech

UZAVŘENÍ SMLOUVY

Zvolili jste pro Vás vhodný termín? Skvěle! Můžeme
se domluvit na podepsání smlouvy a zaplacení předem
určeného rezervačního poplatku.

Při podpisu smlouvy je nutno nahlásit počet pokojů,
které budete chtít rezervovat.

UPŘESNĚNÍ DETAILŮ VČ. MENU

cca MEŠIC PŘED SVATBOU se sejdeme, abychom upřesnili
menu, výzdobu, časový harmonogram a další důležité detaily.

POTVRZENÍ POČTU HOSTŮ

14 DNŮ před svatbou upřesňujete konečný počet hostů.
Pamatujte na upřesnění podle našich věkových kategorií.

PŘED SVATBOU

Můžete dovést všechny věci: alkohol, cukroví, jmenovky,
vlastní výzdobu apod. Dort dovést v den svatby.

VYÚČTOVÁNÍ SVATBY

Konečné vyúčtování Vám pošleme na email nebo projdeme
společně na schůzce. Svatbu je nutno zaplatit
do 3 dnů po svatbě.

KONTAKT

Natálie Minaříková

✉ svatby@podzelenym.cz

☎ +420 731 288 367

www.podzelenym.cz

📷 [POD_ZELENYM_DUBEM](https://www.instagram.com/podzelenym_dubem)

📘 [/PODZELENYMDUBEM](https://www.facebook.com/podzelenymdubem)