



Svatební nabídka

Restaurace Hutařství

HT6

KUNČICE POD ONDŘEJNÍKEM 70, 739 13

Svatební hostina s obřadem, pořádaná dne 16. 5. 2016 od 13:00 hodin pro 40 osob v restauraci na Huřaštví

- svatební obřad se bude odehrávat na naší zahradě
- před obřadem doporučujeme servis aperitivu a tapasu
- po svatebním obřadu se přesuneme do sálu, kde pro Vás bude připravena svatební tabule, kterou doporučujeme ve tvaru U.

Aperitiv konaný od 13:00 na zahradě

Přípitek

- Cinzano Bianco, Rosso, Extra Dry (0,1 l = 40,- Kč/os.)
- Mimóza – sekt s pomerančovým džusem (50,- Kč/os.)
- Sekt Chateau Radyňě (0,1 l = 42,- Kč/os.)
- Pro děti – dětský sekt nebo juice (0,1 l = 20,- Kč/os.)

Během aperitivu nabízíme servis Tapas/mini chlebíčky

Tapas (1 ks/os. – 15,- Kč. Doporučené množství 3 ks/os.)

- s baby Mozzarellou a cherry rajčátkem
- s pěnou z modrého sýru
- s tvarohovou pomazánkou a vlašskými ořechy
- se španělskou omeletou

Studený předkrm 70 g

- Šunková nebo sýrová roláda s opečenou bagetkou (49,- Kč/os.)
- Domácí játrová paštika s pečivem (49,- Kč/os.)
- Mozzarella s cherry rajčátky, bylinkami a bagetkou (54,- Kč/os.)
- Koktejl s kuřecím masem na zeleném salátku (58,- Kč/os.)
- Tatarák z lososa na toastu z bílého chleba (65,- Kč/os.)

Od 14:00 hodin bude následovat servis svatební polévky v terinách

Polévka

- Hovězí vývar se zeleninou, játrovou rýží a nudlemi (33,- Kč/os.)
- Kuřecí vývar se zeleninou a s kapáním (33,- Kč/os.)
- Špenátový krém se zakysanou smetanou, česnekem a krutony z bílého chleba (33,- Kč/os.)
- Valašská kyselica (33,- Kč/os.)

Navrhované Menu – Hlavní chod

- 150g Králíčí roláda se šfouchanými brambory a malým rucolovým salátkem (1 á 185,- Kč)
- 150g Španělský ptáček z hovězího masa na smetaně, rýže nebo těstoviny (1 á 185,- Kč)
- Nadívaná vepřová pečeně s moravským zelím a houskovým knedlíkem (1 á 165,- Kč)
- Kuřecí roláda plněná balkánským sýrem a sušenými rajčaty, rýže (1 á 185,- Kč)
- Zapečený candát se zeleninou a šfouchanými brambory (1 á 225,- Kč)
- Losos se smetanovou omáčkou, opékaný brambor (1 á 240,- Kč)

Dezert

- Valašský frgál (1 á 30,- Kč)
- Ovocné sorbety (1 á 40,- Kč)
- Čokoládová fontána s exotickým ovocem (1 á 50,- Kč)
- Domácí zákusky (1 á 20,- Kč)

Můžeme nabídnout vegetariánské nebo veganské 3chodové menu v ceně 490,- Kč

Vegetariánské menu

- Salát se zapékaným kozím sýrem
nebo
- Rolka z pohankové palačinky plněná nivou a vlašskými ořechy

- Dýňová polévka s praženými semínky
- Lilek zapečený s mozzarelou, cuketa v těstíčku a šfouchané brambory

Veganské menu

- Salát s červenou čočkou, olivami a praženými ořechy
nebo
- Pohanková rolka plněná rucolou a vlašskými ořechy
- Miso polévka s lesními houbami a s rýžovými nudlemi
- Restované hedvábné tofu nebo tempeh s dušenou mrkvičkou a s pórkem, bulgur

V 16:00 přesun na letní zahrádku, kde proběhne krájení dortu

- Dort Vám můžeme nechat upéct u místní cukrářky.

V průběhu krájení dortu připravíme na hlavním sále taneční parket a produkci kapely nebo DJ – dle Vašeho výběru.

- Zapůjčení zvukové aparatury nabízíme za 1. 000,- Kč.

Spolupracujeme s:

- místním DJ Dušanem – cena za hudební večer 3. 000,- Kč.
- Cimbálovou muzikou – cena za hudební večer 6. 000,- Kč.

Dále nabízíme promítání předsvatebních fotografií a rodiny.

- Promítačku s obsluhou Vám poskytneme za 1. 000,- Kč.

V 18 – 20 hodin pro Vás připravíme rautový servis pro 40 osob, v prostoru výčepu nebo pod galerii

Rautová nabídka á 210,- Kč/os.

- | | |
|---------------------------------|------|
| • Růžičky smaženého květáku | 30 g |
| • Vepřová sekaná, okurek | 30 g |
| • Kuřecí miniřízečky | 40 g |
| • Těstovinový salát se zálivkou | 50 g |
| • Zeleninový talíř | 50 g |
| • Směs nakládaných sýrů | 30 g |
| • Salámový talíř | 30 g |
| • Pečivo (chléb, bagetky) | 3 ks |
| • Ostatní (hořčice, kečup) | |

Nabídka kávy servírované po obědě a kdykoliv během hostiny

- | | |
|------------------|-------|
| • Turecká káva | 18 Kč |
| • Espresso | 28 Kč |
| • Káva rozpustná | 18 Kč |
| • Smetánka | 3 Kč |

Pivo

- | | |
|---------------------------|-------|
| 0, 5 l Medový Richard 15° | 36 Kč |
| 0, 3 l Medový Richard 15° | 24 Kč |

Nealko nápoje

- | | |
|-----------------------------|-------|
| 0, 25 l Orangina originál | 33 Kč |
| 0, 25 l Chito tonic | 32 Kč |
| 0, 25 l Vinea bílá | 32 Kč |
| 0, 33 l Rajec jemně perlivý | 18 Kč |
| 0, 3 l Kofola čepovaná | 21 Kč |
| 0, 5 l Kofola čepovaná | 35 Kč |



Dále si můžete vybrat víno z naší široké nabídky. Pro představu:

- Rulandské bílé (0,75 l 180,- Kč)
- Sauvignon (0,75 l 180,- Kč)
- Frankovka (0,75 l 160,-)
- Cabernet Sauvignon (0,75 l 590,- Kč)
- Palais de France Merlot (0,75 l 280,- Kč)
- Chateauneuf du Pape (0,75 l 690,-)
- Tarapacá Sauvignon Blanc (0,75 l 290,- Kč)
- Tarapacá Carmenere (0,75 l 290,- Kč)

Nabídka ostatních nápojů, dle aktuálního nápojového lístku. S příloženými cenami našich nápojů.

Zákusky, koláče, dorty – dle dohody objednáme u místní cukrářky

Dekorace

Cena za dekorace závisí na Vašich požadavcích. V objektu budovy se nachází květinářství, kde Vám p. Byrtusová Marcela s péčí a láskou naaranžuje květiny, dle Vašeho přání. Je možné dodat i vlastní květinovou výzdobu.

Tel: 736 780 880

Webové stránky: www.kvetinykuncice.cz

Ostatní náklady spojené se svatební hostinou

Svatební potahy na židle z pravého saténu 40 x

30,- Kč/ks

Fotograf

300,- Kč/hod.

Pronájem a příprava sálu

0,- Kč

Můžeme Vám nabídnout specifický obřad:

- Obřad v lese
- Obřad v ovocném sadu
- Obřad v dřevěném kostelíku
- Jízda na vlečce traktoru
- Jízda na žebříňáku (dřevěný vůz na seno tažený koněm)
- Seskok padákem
- Jízda v limuzíně
- Projížďka veteránem
- Jízda na koních
- Jízda podhorským vláčkem

Pro Vaše hosty můžeme zajistit ubytování ve vzdálenosti chůze do 15 minut, v cenové relaci od 300,- do 900,- Kč.

Sumarizace

Bude upřesněno po Vašem výběru menu a nápojů. Poté Vám bude zaslána předběžná cenová kalkulace. Pro závazné potvrzení rezervace požadujeme uhrazení zálohy ve výši 50% celkové kalkulace, a to minimálně 1 týden před konáním akce.

Závěrem bychom chtěli poděkovat, že jste si pro svatební hostinu vybrali naši restauraci a uděláme vše, k Vaší spokojenosti.

V případě dotazů mě prosím kontaktujte na tel. 732 476 347.

Těší se na Vás kolektiv restaurace Hufařství.

S pozdravem a přáním pěkného dne

Provozní restaurace
Píšová Barbora