



\*\*\*\* Svatební obřad - Hostina – Ubytování \*\*\*\*



# Svatební obřad

Pro ty, kteří hledají možnost říci si své ANO mimo úřad, nabízíme možnost svatebního obřadu v altánu naší letní zahrady. Od roku 1991 je v zahradě altán s možností svatebního obřadu mimo úřad a místo je tak tradičním místem svatebního obřadu s dvacetiletou tradicí.

Civilní obřad mimo úřad je zajišťován městskou částí Praha 4 a sjednané termíny jsou přizpůsobeny možnostem místní matriky. Dáváte-li přednost církevnímu či alternativnímu sňatku, jsme schopni zprostředkovat kontakt s reverendy či se přizpůsobit vašim požadavkům. Tento způsob obřadu je také časově flexibilnější a vychází více vstříc vámi zvolenému datu.

Výjimečnost secesního hotelu vás nadchne. Prostředí, kterým oplývá, je jedním z nejkrásnějších, uprostřed klidné vilové čtvrti Praha 4 – Lhotka.

Přijďte si užít svůj svatební den do klidné zahrady s téměř venkovskou atmosférou.



# Svatební hostina

Rádi pro Váš svatební den zajistíme gastronomický servis. Ať je to servírované menu v prostorách restaurantu – svatební hostinu, odpolední raut s grilování na zahradě, nebo jen koktejl.



Svatební menu a večerní rauty pečlivě sestavuje náš šéfkuchař, který vám připraví tradiční svatební tabuli i lehké a moderní pokrmy dle nejnovějších trendů.

**Nápoje**

Naše vinná karta nabízí velmi zajímavá vína z českých regionů, ale též francouzských a italských. Pro welcome drink můžete vybírat z Champagne, šumivých vín i Prosecca, nebo klasických aperitivů i míchaných koktejlů.

Rádi se s Vámi osobně sejdeme a vše vybereme, doporučíme a naplánujeme.

# Svatební menu

**Předkrmy**

Parmská šunka s medovým melounem a rukolový salátek  
Zvěřinová paštika s omáčkou z lesního ovoce a frisée salátek  
Marinovaný losos v citrusových plodech s hořčicovo-medovou omáčkou a salátek z lístků z červené řepy  
Gratinovaný kozí sýr v medu a bazalkovém pestu na míchaném listovém salátku

**Polévky**

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, domácí nudle a zelenina  
Silný kuřecí vývar s nudlemi a zeleninou  
Slepičí vývar s masem a zeleninou  
Bažantí vývar s masem, zeleninou a kapkou sherry

 

**Hlavní chody**

Pomalu pečené kachní prsíčko na omáčce z černého piva a medu, čerstvý baby špenát a bramborové noky opečené na másle  
Svíčková hovězí pečeně a karlovarské knedlíky s brusinkami  
Grilovaná vepřová panenka na omáčce z vína Marsala a mačkané brambory s restovanou pancettou  
Jarní kuřátko pečené na másle a tymiánu s grilovanými grenaillemi s pažitkou

# Svatební raut a oslava

Stylové pohoštění formou odpoledního a večerního svatebního rautu v letní zahradě pro rodinu a svatební hosty.

**Svatební raut I.**

**Studený bufet**

Parmská šunka s melounem  
Mini bruschetta s tomaty a rukolou

**Salátový bufet**

Čerstvá zelenina s variací dresinku

**Teplý bufet**

Pečená vepřová panenka s redukcí z portského vína, mačkané brambory s cibulkou a pancettou  
Losos pečený na fenyklu  
Grilovaná vepřová krkovička v medové marinádě s konfitovaným česnekem  
Krůtí medailonky v červené curry omáčce s basmati rýží  
Grilovaná sezónní zelenina

****

**Svatební raut II.**

**Studený bufet**

Vitellotonnato  
*(telecí maso s tuňákovou omáčkou)*  
Vepřové a kuřecí roládky  
Hovězí roastbeef s křenovou omáčkou

**Salátový bufet**

Čerstvá zelenina s variací dresinku

**Teplý bufet**

Grilované filátko ze pstruha s omáčkou Beurreblanc a pečené grenaille  
Vepřová kotleta na víně a šalotce se šťouchanými bramborami  
Kuřecí prsa marinovaná v dijonské hořčici na fazolkách  
Penne pomodoro s parmigianemreggianem  
Grilovaná zelenina na bylinkách

**Grilování**

Vepřová krkovice marinovaná v černém pivu  
Kuřecí stehenní steak marinovaný v olivovém oleji, rozmarýnu a acetubalsamicu  
Grilovaná zelenina: lilek, cuketa, paprika, kukuřičné klasy a červená cibule  
Pečivo  
*(francouzské bagety, šumavský chléb)*

**Sladký bufet**

Čerstvé ovoce

**Svatební raut III.**

**Studený bufet**

Marinovaný losos v citrusových plodech s hořčicovo-medovou omáčkou a rukolový salátek  
Pražská šunka s křenovým dipem

**Salátový bufet**

Caesar salát  
Čerstvá zelenina s variací dresinku  
Nakládané olivy

**Teplý bufet**

Steak z jihoamerické hovězí svíčkové na rozmarýnu s pečenými grenaillemi  
Kuřecí řízečky s nakládanou zeleninou  
Pikantní guláš z hovězí kližky  
Grilovaný kuřecí stehenní steak v jogurtovo-bylinkové marinádě  
Grilovaná vepřová krkovice BBQ  
Grilovaná zelenina na bylinkách

**Grilování**

Krůtí steak v hořčicovo-medové marinádě  
Jehněčí kotletky na česneku a mátě  
Grilovaná zelenina  
Variace studených omáček, Pečivo

**Sladký bufet**

Čerstvé sezónní ovoce

# Svatební balíčky

**Svatební balíček VillaVoytaclassic**

Welcome drink a fingerfoods pro hosty  
Výzdoba svatebního altánu  
Obřad ve svatebním altánu  
Přípitek novomanželů po obřadu  
Výzdoba svatební tabule  
4-chodové svatební menu s přípitkem  
Večerní raut   
  
Zdarma provozní pokoj pro přípravu nevěsty  
Zdarma svatební pokoj s terasou - Svatební apartmá - pro ubytování novomanželů s romantickou snídaní druhý den

**Svatební balíček VillaVoytaluxury**

Welcome drink a fingerfoods pro hosty   
Výzdoba svatebního altánu  
Obřad ve svatebním altánu  
Přípitek novomanželů po obřadu  
Výzdoba svatební tabule  
Čtyřchodové svatební menu s přípitkem  
Svatební dort   
Večerní raut s grilováním  
  
Zdarma provozní pokoj pro přípravu nevěsty, k dispozici kadeřnice s vizážistkou   
Zdarma svatební pokoj s terasou pro ubytování novomanželů s romantickou snídaní druhý den  
Zdarma fotograf, přítomný od příchodu svatebních hostů až po krájení svatebního dortu

**Romantický svatební apartmán \*\*\*\***

VillaVoyta je čtyřhvězdičkový hotel s kapacitou až 42 lůžek.Nabízí ubytování ve dvou budovách se zimními zahradami, hotelovým loby a letní zahrádkou s altánem.

Svatební apartmá je pro novomanžele připraveno zdarma v obou z výše uvedených svatebních balíčků.

Pro svatební hosty je možné ubytování za zvýhodněné ceny:

- jednolůžkový pokoj za cenu 1 400 Kč / noc

- dvoulůžkový pokoj za cenu 1 600 Kč / noc



|  |  |
| --- | --- |
| **souhrn a Specifikace** | |
| **TYP KUCHYNĚ** | Česká a francouzská |
| **KAPACITAPRO SVATEBNÍ HOSTINU** | 60 osob |
| **ZAHRÁDKA** | Ano s altánem pro obřad |
| **MOŽNOST PARKOVÁNÍ** | Ano 13 míst |
| **TANEČNÍ PARKET** | Ano |
| **PIVO** | Pilsner Urquell nebo dle přání snoubenců |
| **SALÓNEK** | - |
| **DRUHÝ SALÓNEK** | - |
| **GRIL** | Ano |
| **ŽIVÁ HUDBA** | Ano |
| **TYP UBYTOVÁNÍ** | Hotel \*\*\*\* |
| **KAPACITA UBYTOVÁNÍ** | 50 osob |



Kontakt: Ing Lucia Angelovičová

Manager hotelu

Telefon: 734 234 038

E-mail: office@villavoyta.cz