

SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE



SOKOLVNA
PRŮHONICE

PROŽIJTE SVŮJ VELKÝ DEN V NETRADIČNÍM STYLU

V elegantním designovém prostředí podkrovní restaurace s romantickou terasou Vám nabízíme nevšední atmosféru danou jedinečným propojením historie a současnosti.

Přijďte si užít gastronomický zážitek zakončený sladkou tečkou v podobě vyhlášených dortů z dílny našich cukrářů. Zcela určitě podlehnете kouzlu naší, tak trochu jiné Sokolovny. Váš den proměníme v nezapomenutelný zážitek.

NABÍZÍME VÁM

- Vnitřní nebo venkovní svatební obřad
- Kompletní dekorace
- Prvotřídní gastronomii – svatební hostina, raut, „Live cooking“, grilování, svatební dorty, výslužky a mnoho dalšího
- Profesionální kosmetické a kadeřnické služby
- Dětský koutek, program pro děti
- Využití prostoru bez pronájmu
- VIP parkování v areálu

ZAJISTÍME PRO VÁS

- Svatebního koordinátora
- Obřad v Průhonickém zámku
- Ubytování v partnerských hotelech
- Kompletní květinovou výzdobu i svatební kytici
- Doprovodný program – DJ, moderátor, barmanská show, live music, vystoupení, ohňostroj, fotokoutek a mnoho dalších
- Služby kameramana a fotografa
- Grafické vizuály – pozvánky, jmenovky, menu
- Taxi služby a limousine servis





PROSTORY PRO VAŠI SVATBU

Luxusní designové prostory, jako stvořené pro Váš svatební den, uspokojí i ty nejnáročnější – a pokud chcete slavit v opravdu nevšedních, reprezentativních prostorech, které hostům vyrazí dech, není lepší volby, než náš Gourmet Club Grenier.

- Kapacita až 150 osob formou rautu
- Plně klimatizovaná místnost
- Možnost využití venkovní terasy
- Ozvučení vlastním audio systémem
- Prostor s vlastním sociálním zařízením
- Zázemí
- Bezbariérový přístup
- Parking



SALON PÉČE O TĚLO

Ušetřete čas a nechte svou svatební vizáž na našich vizážistkách a odbornicích na krásu. Specializujeme se na přípravu snoubenců i svatebčanů.

Nabízíme kompletní vizážistické a kadeřnické služby pro nevěsty, ženichy i další svatebčany, a to jak před svatbou, tak v den konání svatby. Na zkoušku účesu a líčení je nutné se předem objednat.

Vizážistky pracují se Švýcarskou kosmetikou La prairie a dekorativní kosmetikou MAC. Kadeřnice pracují se značkou Kérastase a L'Oréal Professionnel.

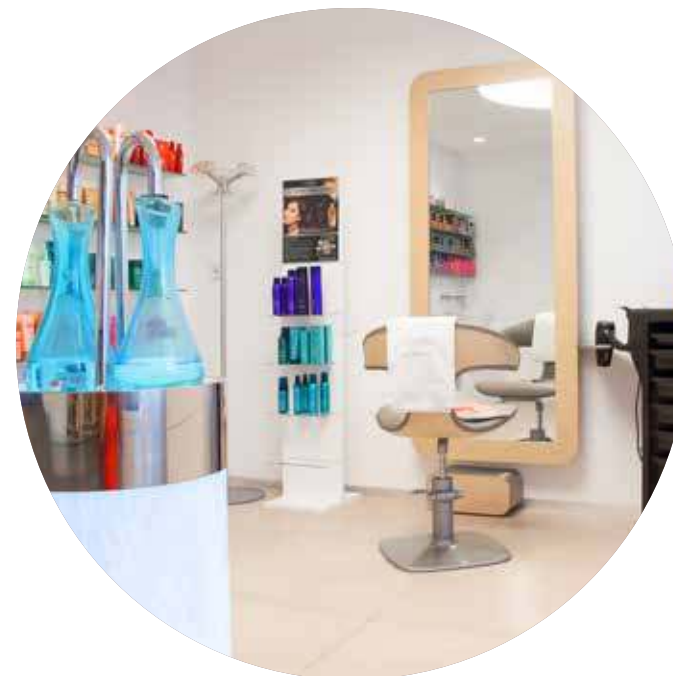
Doplňkové služby:

Manikúra a pedikúra OPI

Gel lak OPI

Modeláž nehtů

V daný den už se u nás jen necháte hýčkat.



PŘEMYSL DOUŠA, šéfkuchař



SVATEBNÍ MENU

Své svatební menu si můžete nechat sestavit z naší standardní nabídky nebo Vám rádi připravíme menu na míru, které vyhoví Vaším přáním i finančním možnostem.



SVATEBNÍ POHOŠTĚNÍ „KROK ZA KROKEM“

1. krok • Koktejl před obřadem
2. krok • Slavnostní přípitek po obřadu
3. krok • Slavnostní oběd
4. krok • Svatební dort a káva
5. krok • Slavnostní večeře formou buffetu
6. krok • Půlnoční pohoštění – vyproštění



SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

I. ZÁKLADNÍ BUFFET

890 Kč / osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

200 g / osoba

- Caprese, plátky keříkových tomatů s mozzarellou a bazalkovým pestem
- Pražská šunka se švestkami a křenem

SALÁTOVÝ BAR

- Sezónní zeleninové saláty s domácími dresinky

HLAVNÍ CHODY

300 g / osoba

- Nudličky z vepřové kýty v jemné houbové smetaně s jarní cibulkou
- Kuřecí medailónky na tomatové omáčce
- Mačkané brambory s cibulkou
- Bylinková rýže
- Pražská šunka od kosti s tradičními doplňky

DEZERTY

5 ks / osoba

- Minidezerty ve dvou variantách
- Domácí karamelový krém s banány
- Tradiční český koláč
- Krájené ovoce

PEČIVO, MÁSLA



SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

II. MEZINÁRODNÍ BUFFET

1 190 Kč / osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

200 g / osoba

- Grilovaná zelenina s konfitovaným česnekem a feta sýrem
- Marinovaný norský losos s quacamole krémem
- Chlazené grónské krevetky s citrónovou majonézou a koriandrem
- Anglický roastbeef s bylinkovou remuládou

SALÁTOVÝ BAR

- Sezónní zeleninové saláty s domácími dresinky
- Řecký salát s fetou a jumbo olivami
- Rukola s parmazánem, vejci a parmskou šunkou
- Těstovinový s tuňákem a sušenými tomaty

CARVING – PEČENÁ MASA KRÁJENÁ PŘED LIDMI

200g / osoba

- Vepřový bok na rozmarýnu
- Kachní roláda s žemlovou nádivkou
- Hovězí kýta z mladého býka

HLAVNÍ CHODY

200 g / osoba

- Plzeňský guláš s karlovarskými knedlíky
- Kuřecí nudličky v thajské marinádě s jasmínovou rýží
- Pražská šunka od kosti s tradičními doplňky

SHOWKITCHEN CLUB „GRENIER“

- Příprava těstovin a italských risott před zraky hostů

DEZERTY

5 ks / osoba

- Výběr evropských sýrů
- Selekce čokoládových a ovocných minidesertů
- Mascarpone krém s čerstvými jahodami
- Tradiční český koláč
- Krájené ovoce

PEČIVO, MÁSLA



SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

III. GRILOVÁNÍ V SOKOLOVNĚ

od 25 osob

390 Kč / osoba

Vyberte si z našeho sortimentu

Ke každému grilování podáváme základní buffet:

- Salátový bar se sezónními saláty
- Domácí omáčky, dipy a dresinky
- Grilovaná zelenina, pečené brambory, řecké tzatziki
- Palačinky pečené před lidmi
- Zmrzlinový bar, ovoce
- Pečivo, máslo

DÉLICATESSE GRILL

300 g / osoba

390 Kč / osoba

- Krůtí prsa v jogurtu, vepřová panenka na šalvěji, hovězí medailonky dijon
- Bavorské klobásky, mleté burgery

TRADIČNÍ MIX GRILL

300 g / osoba

290 Kč / osoba

- Kuřecí prsa na rozmarýnu, vepřová krkovice v pivní marinádě, hovězí medailonek dijon

MEAT & FISH GRILL

300 g / osoba

590 Kč / osoba

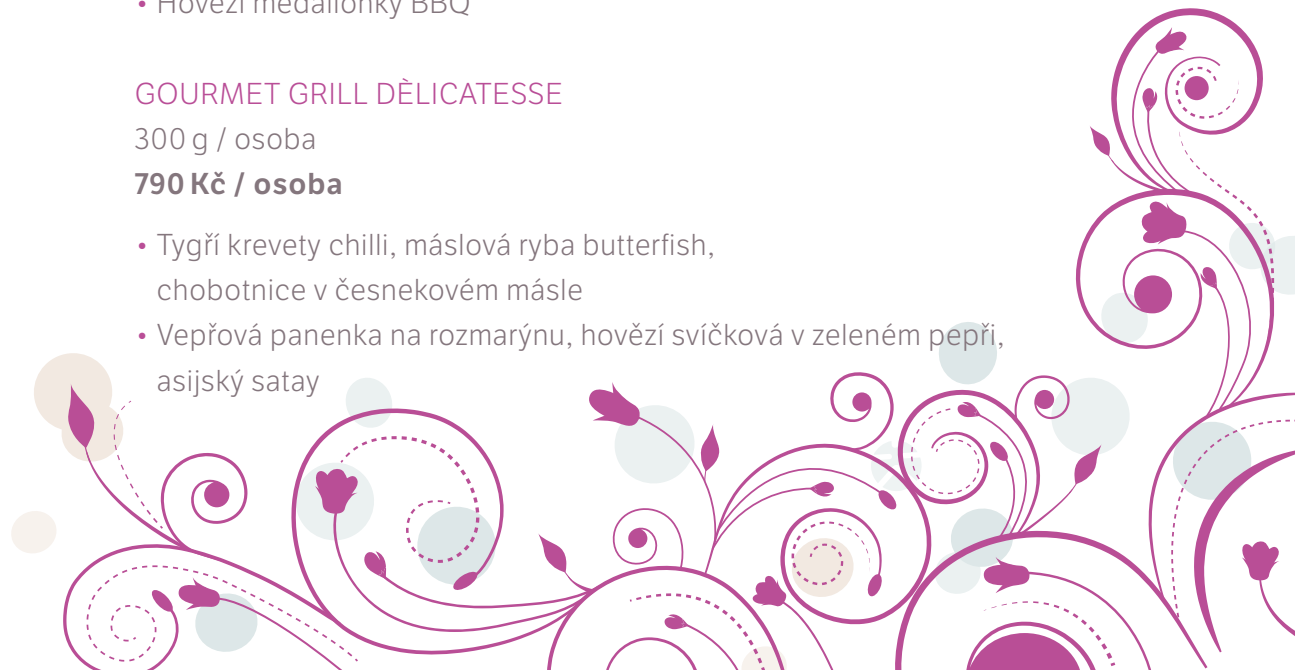
- Vepřová panenka dijon, losos s bazalkou, tygří krevety chilli
- Hovězí medailonky BBQ

GOURMET GRILL DÉLICATESSE

300 g / osoba

790 Kč / osoba

- Tygří krevety chilli, máslová ryba butterfish, chobotnice v česnekovém másle
- Vepřová panenka na rozmarýnu, hovězí svíčková v zeleném pepři, asijský satay



SHOW KITCHEN, GRILOVÁNÍ, DEGUSTACE, BAR, VINOTÉKA, SOMELIERSKÉ SLUŽBY

Připravte se na jedinečný gastronomický zážitek, který nabídne tým šéfkuchaře Přemysla Douši. Chcete vyzkoušet „live cooking“ v otevřené kuchyni? V designových a skvěle vybavených prostorech Gourmet Clubu Grenier máte jedinečnou možnost!

Jistě Vás potěší i široká nabídka kvalitních vín z naší vinotéky, služby someliéra, degustace vín, whisky či doutníků, což nepochybně potěší zejména pánskou společnost. Podle Vašeho přání Vám také připravíme celou řadu zajímavých aktivit a bohatý, nevšední doprovodný program.





STÁŇA NECHYBOVÁ, cukrářka



SVATEBNÍ DORTY

Výtvary naší cukrářky uspokojí i ten nejmlsnější jazyček. Připravíme pro Vás dort snů, který potěší Vaše oko i chuťové pohárky. Ať už máte jasnou představu nebo stále hledáte inspiraci, u nás jste na správném místě. Dort Vám připravíme v libovolném tvaru se širokou škálou příchutí. Potěšte Vaše hosty také krásným a lahodným CANDYSHOPEM.





Hledáte dokonalé místo pro Váš svatební den?
Chcete zajistit hladký průběh Vaší svatby
a pomoci s její organizací a realizací?

Kontaktujte nás, rádi zodpovíme veškeré
Vaše dotazy.

KONTAKT

TOMÁŠ LAVICKÝ
event manager

Sokolovna Průhonice
Říčanská 118
252 43 Průhonice
+420 725 461 372
tomas.lavicky@imoba.cz
www.sokolovnapruhonice.cz



OTEVŘENO:
PO – PÁ 7.00 – 22.00
SO – NE 8.00 – 22.00