

SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE



SOKOLOVNA
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 podlehnete kouzlu naší, tak trochu jiné Sokolovny. Váš den proměníme v nezapomenutelný zážitek.

NABÍZÍME VÁM

- Vnitřní nebo venkovní prostory na svatební hostinu
- 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

- Ubytování v partnerských hotelech
- Kompletní květinovou výzdobu i svatební kytici
- Doprovodný program – DJ, moderátor, barmanská show, live music, vystoupení, fotokoutek a mnoho dalších
- Služby kameramana a fotografa
- 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



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.





SVATEBNÍ DORTY

Výtvary našich cukrářů uspokojí i ten nejmlsnější jazýček. 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.



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 La Prairie a 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 • Grilování BBQ
7. krok • Půlnoční pohoštění – vyproštění

1. KROK

KOKTEJL PŘED OBŘÁDEM

KANAPKY

3 ks, studené

50 Kč / osoba

- Uzený losos s koprovým krémem
- Roastbeef s francouzskou hořčicí
- Pěna z modrého sýra s vinnými hrozny
- Šunka od kosti s marinovanou okurkou

WELCOME FINGER FOODS

výběr teplé a studené 5 ks

140 Kč / osoba

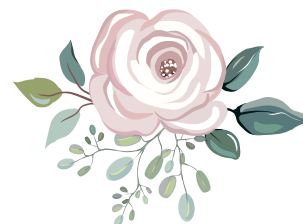
- Marinovaný losos s bramborovo-limetkovým krémem
- Pralinka z kozího sýru, červená řepa, vlašské ořechy
- Salátek ze tří druhů rajčat s perličkami mozzarely
- Sušená šunka s medovým melounem
- Roastbeef s bylinkovou remuládou
- Gorgonzola s hruškami a cibulovou marmeládou
- Italské risotto s hříbkou a rukolou
- Tygří krevety s chilli a koriandrem
- Pošírovaný losos s omáčkou Ciboulette, quinoa se zeleninou
- Vepřový satay s arašídovou omáčkou
- Kuřecí prsíčko marinované v zázvoru a sojové omáčce

NÁPOJE

0,15 l šumivého vína dle vlastního výběru + 1 nápoj

150 Kč / osoba

- Moravský sekt / řada André (Brut, Demi Sec – Rosé)
- Pilsner Urquell 0,3 l
- Juice – jablko, pomeranč
- Minerální voda



2. KROK

SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK PO OBŘADU

PŘÍPITEK

0,15 l

- Moravský sekt / řada André (Brut, Demi Sec – Rosé)

90 Kč / osoba

- Prosecco Platinum brut, Sacchetto, Veneto

110 Kč / osoba

- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut,
nebo Moët&Chandon Brut Imperial

390 Kč / osoba



3. KROK

SLAVNOSTNÍ OBĚD

TRADIČNÍ SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU

490 Kč / osoba

- Duet pražské šunky od kosti s křenovým krémem v kombinaci s kuřecí paštikou s brusinkovým gelem a marinovanou okurkou
- Hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninkou Julienne
- Hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami

TRADIČNÍ SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU

590 Kč / osoba

- Duet pražské šunky od kosti s křenovým krémem v kombinaci s kuřecí paštikou s brusinkovým gelem a marinovanou okurkou
- Hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninkou Julienne

VÝBĚR (s možností výběru hlavního pokrmu na místě):

- Hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami
- Kuřecí prso supreme s hráškovým pyrém, glazírovaná zelenina, bramborový fondant
- Telecí smažený řízek s bramborovým pyrém, listový salátek, citrón

MEZINÁRODNÍ 4 CHODOVÉ MENU

1 190 Kč / osoba

- Telecí tataráček s lanýžovým olejem, parmezánem a křepelčím vejcem

nebo

- Tartar z lososa marinovaný ve šťávě z červené řepy s Wasabi mousse
- Hovězí consommé s Foie Gras raviolky provoněné sherry
- Pečené prsíčko z perličky s pyrém z červené čočky, slaninová pěna
- Telecí pečeně provoněná rozmarýnem, zauzená kaše a glazurovaná sezónní zeleninka

nebo

- Filátka z mořského vlka s pyrém z peruánských brambor, zeleninou a silnou omáčkou z krevet

DĚTSKÉ MENU

Menu pro ratolesti připravíme dle Vašeho přání



4. KROK

SVATEBNÍ DORT A KÁVA

SVATEBNÍ DORT

- Optimální množství na osobu je 100–150 g
- Chuť, tvar, barevné kombinace, velikost – vše řešíme při osobním kontaktu

NÁPLŇ DORTU

- Lehký smetanový krém
- Tvarohová
- Jogurtová
- Čokoládový mousse

PŘÍCHUTĚ

- Malina
- Jahoda
- Lesní plody
- Čokoláda
- Vlašský ořech
- Pistácie
- Mocca
- Nugát



POTAHOVÁ HMOTA

- Cukrářská mléčná hmota
- Marcipán

CENY DORTŮ

550 Kč/kg + modelace cca 300 Kč



5. KROK

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

890 Kč / osoba

WELCOME SET

- Finger foods • 2 ks / osoba
- Zeleninové crudités s bylinkovo mátovým dipem

PŘEDKRMY A SALÁTOVÝ BAR • 100 g

- Uzený losos s bramborovo – citrónovým krémem
- Vepřová panenka sous vide s kaparovou remuládou
- Marinované papriky v bylinkách a česneku se sýrem feta
- Trhané listy salátu s mozzarellou, cherry rajčátky a bylinkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem



HLAVNÍ POKRMY • 250 g

- Krutí medailonky v pařížském těstíčku
- Hovězí nudličky „Stroganoff“ s kysanou smetanou
- Filety norského lososa zauzené kouřovou solí
- Jasmínová rýže s bylinkami
- Pečené brambory s cibulí a hrubozrnným pepřem, provoněné rozmarýnem
- Pastyňákové pyrė
- Francouzská zelenina na másle

DEZERTY • 3 ks

- Čokoládová pěna s višněmi v portském víně
- Vanilková Panna Cotta s maracujou
- Pistáciové cremé brulée
- Čerstvé krájené ovoce
- Pečivo, máslo

5. KROK

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

II. MEZINÁRODNÍ BUFFET

1 190 Kč / osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

200 g / osoba

- Grilovaná zelenina s konfitovaným česnekem a feta sýrem
- Pošírovaný losos v bílém víně s quacamole krémem
- Chlazené grónské krevetky s citrónovou majonézou a koriandrem
- Anglický roastbeef s bylinkovou remuládou

SALÁTOVÝ BAR

- Čerstvá krájená zelenina a mix listových salátů s domácími dresinky
- Řecký salát se sýrem Feta a olivami
- Pikantní cous cous salát s rukolou
- Waldorf salát s vlašskými ořechy a jablky Granny Smith

CARVING – PEČENÁ MASA KRÁJENÁ PŘED HOSTY

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
- Variace kuřecích a vepřových mini řízečků s citrónem

SHOWKITCHEN CLUB GRENIER

- Příprava těstovin a italských risott před zraky hostů

DEZERTY

5 ks / osoba

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

PEČIVO, MÁSLA



6. KROK GRILOVÁNÍ BBQ

SALÁTOVÝ BAR, OMÁČKY, PŘÍLOHY A DOPLŇKY • 200 g / osoba

- Řecký salát se sýrem Feta a olivami
- Salát Coleslaw
- Čerstvá krájená zelenina a mix listových salátů s domácími dresinky
- Grilovaná zelenina s konfitovaným česnekem a kozím sýrem
- Bylinková remuláda, barbecue omáčka
- Pečené brambory s cibulí a rozmarýnem
- Kukuřice v karamelovém másle
- Pečivo

290 Kč / osoba



6. KROK GRILOVÁNÍ BBQ

VÝBĚR Z MASOVÝCH VARIACÍ • 300 g / osoba

VARIACE I.

- Kuřecí prsa na rozmarýnu
- Vepřová krkovice v pивní marinádě
- Selekce klobásek
- Hovězí mletý steak

290 Kč / osoba

VARIACE II.

- Krůtí prsa tandoori masala
- Vepřová panenka provoněná šalvějí
- Steak z býčí kýty s třemi druhy pepřů
- Selekce klobásek
- Hovězí mletý steak

390 Kč / osoba



VARIACE III.

- Krůtí prsa tandoori masala
- Vepřová panenka provoněná šalvějí
- Biftečky ze svíčkové
- Selekce klobásek
- Steak z lososa

590 Kč / osoba

VARIACE IV.

- Zmrzlinový bar

50 Kč / osoba



7. KROK

PŮLNOČNÍ POHOŠTĚNÍ – VYPROŠTĚNÍ

PŮLNOČNÍ BUFFET

300 g / osoba

350 Kč / osoba

- Selekce českých sýrů s doplňky
- Selekce uzenin mistra řezníka
- Variace vepřových a kuřecích mini řízečků
- Teplá šunka od kosti s medovou hořčicí a čerstvým křenem
- Salát z kysaného zelí a nakládané zeleniny
- Pečivo

HOVĚZÍ TATARÁK S TRADIČNÍMI DOPLŇKY

150 g / osoba

160 Kč / osoba



Složení menu i buffetů je čistě orientační, vše domluvíme při osobním jednání.

Uvedené ceny jsou včetně DPH.

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

BALÍČKY PRO DOSPĚLÉ

PŘÍPITKY

0,15 l šumivého vína dle vlastního výběru + 1 nápoj

- Moravský sekt / řada André (Brut, Demi Sec – Rosé)
- Pilsner Urquell 0,3 l
- Juice – jablko, pomeranč
- Minerální voda

150 Kč / osoba

nebo s

- Prosecco Platinum brut, Sacchetto, Veneto

190 Kč / osoba

nebo s

- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut,
nebo Moët & Chandon Brut Imperial

450 Kč / osoba

BALÍČEK I

Nealkoholické nápoje

- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Juice, perlivá a neperlivá voda
v karafách

Alkoholické nápoje

- Pivo (Pilsner Urquell, Radegast Birell)
- Víno (Chardonnay, Nero di Avola) – Itálie
- Káva a čaj

650 Kč na osobu po dobu 5 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 100 Kč / osoba



NÁPOJOVÉ BALÍČKY

BALÍČKY PRO DOSPĚLÉ

BALÍČEK II

Nealkoholické nápoje

- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Juice, perlivá a neperlivá voda v karafách

Alkoholické nápoje

- Pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birell)
- Prosecco Platinum brut, Sacchetto, Veneto
- Chardonnay pozdní sběr Polehňa, Blatnice pod svatým Antonínkem
- Frankovka / voc , Vinařství Stávek, Němčičky

- Káva a čaj

890 Kč na osobu po dobu 5 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 100 Kč / osoba

BALÍČEK III

Nealkoholické nápoje:

- Coca-Cola, Fanta, Sprite, Juice, perlivá a neperlivá voda v karafách

Nealkoholické pivo

- Radegast Birell

- Káva a čaj

370 Kč na osobu po dobu 5 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 60 Kč / osoba

200 Kč Korkovné za láhev vína

500 Kč Dortovné





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

Sokolovna Průhonice
Říčanská 118, 252 43 Průhonice
+420 267 310 506
info@sokolovnapruhonice.cz
www.sokolovnapruhonice.cz

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