



SVADOBNÁ PONUKA 2019

HOTELA KULTÚRA

KULTÚRA
HOTEL

SVADOBNÁ HOSTINA V HOTELI KULTÚRA



Priestor	I-Sedenie	U-sedenie	Okrúhle stoly	Cena s DPH
Spoločenské priestory + terasa	100	120	100	300 €
Salónik Čebrať	-	-	16	150 €
Átrium - raut	-	-	-	100 €
Veľká dvorana	300	-	150	Cena podľa cenníka KDAH

Priestory sa prenajímajú v čase od 10:00 hod. do 4:00 hod.



SVADOBNÉ MENU



Aperitív

0,1l Vermut s citrónom

0,1l Hubert s jahodou

0,1l Martini s olivou

Predjedlo

Pralinka zo Schwarzwaldskej šunky, plnená tvarohovou plnkou, malinová omáčka, banketka

Caprese s bazalkovým pestom, banketka

Kuracia terina s brusnicovou omáčkou, banketka

Polievky

Slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami

Hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami

Hlavné jedlo

Medový kurací steak, zemiakovo - hráškové pyrė, grilované cherry paradajky

Morčacie prsia plnené sušenými paradajkami a syrom feta, demi glace omáčka, dusená ryža

Bravčová panenka v oravskej slanine, demi glace, pučené zemiaky s opečenou šalotkou

Hovädzia roštenka s marinovanou hruškou a brusnicami, pučené zemiaky

Grilované kuracie a bravčové medailónky s vínovou omáčkou, gratinované zemiaky



**CENA
ZÁKLADNÉHO
MENU**

22 € / osoba

prípítok, predjedlo,
polievka, hlavné
jedlo

BUFETOVÉ MENU



V rámci bufetového menu vám ponúkame na výber z troch cenových relácií:

MENU 1

Predjedlo

Syrová roláda
Kuracia terina

Hlavné jedlo

Vyprážené bravčové
a kuracie rezníky
Bravčové ražniči so slaninkou
Kuracie stehná
Tortilla s kuracím mäsom,
paradajka, kukurica a olivy
Zapekaná brokolica so syrom

Prílohy

Grilovaná zelenina
Opekané zemiaky
Zapekaný zemiak plnený syrom

Šaláty

Zemiakový šalát
Uhorkový šalát
Mrkvový šalát s ananásom

Cena: 20 € / osoba



MENU 2

Predjedlo

Plnené vajíčko s penou z modrého syra
Caprese

Hlavné jedlo

Vyprážené bravčové a kuracie rezníky
Bravčová rolka plnená brokolicou
Hovädzie ragú na červenom víne
Bravčové karé plnené slivkou podávané
na slivkovej omáčke
Grilované kuracie prsia
na dubákovom kréme
Zeleninový špíz s feta syrom

Prílohy

Viedenská knedľa
Varené zemiaky
s petržlenovou vňaťou

Šaláty

Zemiakový šalát
Miešaný listový šalát
s cherry paradajkami
Šopský šalát so syrom

Cena: 22 € / osoba

MENU 3

Predjedlo

Plnený zemiak s bryndzou
a oravskou slaninou
Divinová terina s brusnicovým dipom

Hlavné jedlo

Vyprážené bravčové rezníky v sezame
Vyprážené kuracie rezníky
Bryndzové pirohy so slaninkou
a kyslou smotanou
Maďarský guláš so žemľovou knedľou
Pečené rebrá s kyslou kapustou
a feferónkami
Pečené bravčové koleno bez kosti
Gnocchi so sušenými paradajkami
a bazalkou
Zemiaková baba so slaninou

Prílohy

Chlieb, pečivo
Mix feferónky, baranie rohy, zaváraná
cibuľka, horčica, chren, kečup
Grilovaná zelenina

Šaláty

Zemiakový šalát
Uhorkový šalát
Mrkvový šalát s ananásom

Cena: 24 € / osoba

POLNOČNÁ KAPUSTNICA

Polnočná
Liptovská kapustnica

Cena: 3,70 € / osoba

*Láska je jediné
bohatstvo, ktoré
rastie tým, že sa
s ním človek delí.*

Cesare Cantù

NÁPOJE

Pepsi Cola 0,25l	1,70 €
Minerálka Toma 0,25l	1,40 €
Káva	1,60 €
Džbán s vodou a citrónom	1,50 € / osoba

SVADOBNÁ VÝZDOBA

Základná výzdoba, stoly klasické alebo okrúhle, obrusy, servítky, svietniky, sviečky	3 € / osoba
Návleky na stoličky	2,20 € / ks
Ozdobné mašle na stoličku z organzy, podľa ponuky	1 € / ks
Stand by stôl + návlek	10 € / ks

CATERING

do 60 osôb	250 €
61 - 90 osôb	310 €
91 a viac osôb	390 €

KORKOVNÝ POPLATOK

Možnosť priniest si vlastné torty, zákusky,
syry, korbáčiky, oriešky, ovocie

Možnosť priniest si vlastné alkoholické nápoje
(okrem povinného odberu/

3 € / osoba



UBYTOVANIE V HOTELI KULTÚRA



Typ izby	Cena
Izba obsadená jednou osobou	50 €
Izba obsadená dvoma osobami	59 €
Prístelka	25 €

Komfort izby 10% zľava z pultovej ceny

Svadobný apartmán pre novomanželov ZADARMO.

Minimálna obsadenosť 10 izieb v svadobnú noc.

Cena ubytovania zahŕňa bufetové raňajky.

Mestská daň 0,70 € nie je zahrnutá v cene ubytovania.



PODMIENKY



Príprava priestorov a personál

Priestory a personál sú k dispozícii od 10:00 hod. do 4:00 hod. Hotel zabezpečuje prípravu miestnosti a základnú svadobnú výzdobu podľa výberu hostí. Hotel si účtuje personálne náklady od 22:00 hod. do 4:00 hod.

Svadobné menu, alkoholické a nealkoholické nápoje

Pre výber svadobného menu je pripravená ponuka slávnostných jedál alebo je možné si svadobné menu zostaviť po konzultácii s prevádzkarom hotela. Minimálne 1 mesiac pred dohodnutým termínom svadby je potrebné upresnenie menu a 7 dní pred svadbou upresnenie počtu hostí. Užívanie vlastných nealkoholických nápojov nie je povolené. Hotel odporúča vybrať si alkoholické nápoje a vína zo svadobnej ponuky vín a alkoholických nápojov. V prípade užívania vlastných alkoholických nápojov a vín si hotel účtuje korkovné 3,00 € / osoba. Povinný odber vína je 1 fľaša vína / 2 osoby.

Rozpočet svadby – konsignácia

Po upresnení požiadaviek objednávateľa na cateringové a iné hotelové služby, hotel vypracuje objednávateľovi rozpočet svadobnej hostiny s tým, že rozsah a cena dojednaných služieb nemusia byť konečné. Po ukončení svadobnej hostiny hotel vystaví objednávateľovi konečné vyúčtovanie podľa skutočnej spotreby nápojov a služieb a po jeho odsúhlasení objednávateľom vystaví konečnú faktúru.

Tovar hostí

Hotel bezplatne umožňuje užívať vyhradené priestory a chladiace zariadenia na donesený tovar – torty, zákusky a iné pochutiny, vlastné alkoholické nápoje a víno. Tovar si host môže doniesť deň vopred v čase dohodnutom s prevádzkarom hotela.

Platobné podmienky

Rezervácia sa stáva záväznou po zložení zálohy 500 € a odsúhlasením podmienok svadby. V prípade zrušenia záväznej rezervácie je záloha nevratná. Svadobnú hostinu je nutné vyplatiť do 3 dní po jej skončení. Prípadné reklamácie na služby akceptujeme len počas trvania akcie.