



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE

SVATBY
SOKOLOVNA
PRŮHONICE





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

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.

SVATBY
SOKOLOVNA
PRŮHONICE





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN



NABÍZÍME VÁM

- Obřad i svatební veselí na jednom místě
- Vnitřní nebo venkovní prostory na svatební hostinu
- Obřad na terase klubové restaurace
- Prvotřídní gastronomii pod vedení stříbrného Kuchaře roku 2019 Přemyslava Douši
- Profesionální kosmetické a kadeřnické služby opět pod jednou střechou
- Dětský koutek, program pro děti
- VIP parkování v areálu

ZAJISTÍME PRO VÁS

- Doprovodný program
- Služby kameramana a fotografa
- Hudební program
- Výzdobu svatební tabule
- Květinovou výzdobu
- Svatební dort, koláčky a výslužky
- Ubytování
- Služby svatebního koordinátora
- Transport





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

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 s venkovní terasou.

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

S V A T B Y
SOKOLOVNA
P R Ů H O N I C E





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

ŠÉFKUCHAŘ PŘEMYSL DOUŠA

Náš tým kuchařů a cukrářů pod vedením Přemyslava Douši, který se v roce 2019 umístil na skvělém 2. místě v soutěži „Kuchař roku“ pořádané Asociací kuchařů a cukrářů České republiky, se postará o to, aby Vaši hosté byli ze svatební hostiny doslova unešení a vyprávěli o ní ještě dlouho po Vaší svatbě.

SVATBY
SOKOLOVNA
PRŮHONICE





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

SVATEBNÍ DEN

„KROK ZA KROKEM“

1. krok • Welcome drink & kanapky před obřadem
2. krok • Slavnostní připitek před hostinou
3. krok • Slavnostní svatební hostina
4. krok • Krájení svatebního dortu
5. krok • Slavnostní večeře formou rautu
6. krok • Grilování BBQ
7. krok • Půlnoční pohoštění

SVATBY
SO K O L O V N A
PRŮHONICE





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

1. KROK

WELCOME DRINK & KANAPKY

KANAPKY

- Uzený losos s koprovým krémem
- Roastbeef s bylinkovou remuládou
- Gorgonzola s hruškami a cibulovou marmeládou
- Šunka od kosti s marinovanou okurkou
- Sušená šunka s medovým melounem

WELCOME DRINK

- Mille Bolle, Spumante Extra Dry, Veneto
- Pilsner Urquell 0,3 l
- Juice – jablko, pomeranč
- Minerální voda

Cena:

220 Kč na osobu (2 ks kanapek/osoba)

290 Kč na osobu (3 ks kanapek/osoba)

2. KROK

SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK PŘED SVATEBNÍ HOSTINOU

PŘÍPITEK

0,15 l

- Mille Bolle Spumante Extra dry – Veneto

120 Kč/osoba

- Prosecco Prapian, DOCG Valdobbiadene

159 Kč/osoba

- Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut

499 Kč/osoba





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

3. KROK SVATEBNÍ HOSTINA

TRADIČNÍ SVATEBNÍ 3 CHODOVÉ MENU

PŘEDKRM

- Duet pražské šunky od kosti s křenovým krémem v kombinaci s kuřecí paštikou s brusinkovým gelem a marinovanou okurkou

POLÉVKA

- Hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninkou Julienne

HLAVNÍ CHOD

- Hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami

625 Kč/osoba

VIP SVATEBNÍ MENU

PŘEDKRM

- Telecí tataráček s lanýžovým olejem, parmezánem a křepelčím vejcem
- nebo

- Tartar z lososa marinovaný ve štávě z červené řepy s Wasabi mousse

POLÉVKA

- Hovězí consommé s Foie Gras raviolky provoněné sherry

HLAVNÍ CHOD

- Pečené prsíčko s pyré z červené čočky, slaninová pěna

- Telecí pečeně provoněná rozmarýnem, zauzená kaše a glazurovaná sezónní zeleninka

nebo

- Filátka z mořského vlka s pyré z peruánských brambor, zeleninou a silnou omáčkou z krevet (příplatek 100 Kč/os.)

- Vepřová panenka sous vide, pepřová omáčka, pečené grenaille s mořskou solí

895 Kč / osoba

DĚTSKÉ MENU

1/2 Hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninou Julienne

1/2 Hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem

295/osoba

Rádi Vám připravíme svatební menu dle Vašeho přání.

Nebojte se nám poodhalit Vaše chutě a přání.

Vegetariánské, bezlepkové, bezlaktózové, popř. veganské porkmy

Vám rádi připravíme po předchozí domluvě.



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

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.

SVATBY
SOK**OL**OVNA
PRŮHONICE





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

4. KROK SVATEBNÍ DORT

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

790 Kč/kg + modelace od 500 Kč

Svatební dort můžete mít vlastní, v tomto případě účtujeme 1000 Kč



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

5. KROK

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU RAUTU

RAUT I.

STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 g/osoba

- Uzený losos s bramborovo – citrónovým krémem
- Vepřová panenka sous vide s kaparovou remuládou
- Drůbeží paštika s omáčkou Cumberland
- Marinované papriky v bylinkách a česneku se sýrem feta

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- Zeleninové crudités s bylinkovo mátovým dipem
- Trhané listy salátu s mozzarellou, cherry rajčátky a bylinkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem
- Pečivo, máslo

HLAVNÍ CHODY • 200 g/osoba

- Krutí medailonky v pařížském těstíčku
- Hovězí nudličky „Stroganoff“ s kysanou smetanou
- Filety norského lososa zauzené kouřovou solí

PŘÍLOHY • 200 g/osoba

- Jasmínová rýže s bylinkami
- Pečené brambory s cibulí a hrubozrnným pepřem, provoněné rozmarýnem
- Pastyňákové pyré
- Francouzská zelenina na másle

OVOCE • 80 g/osoba

- Čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 50 g/osoba

- Výběr českých sýrů s ořechy a hroznovým vínem

DEZERTY • 3 ks/osoba.

- Čokoládová pěna s višněmi v portském víně
- Vanilková Panna Cotta s maracujou
- Pistáciové cremé brulée

990 Kč/osoba

Min. počet 20 hostů.



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

5. KROK

SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU RAUTU

RAUT II.

STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 g/osoba

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

SALÁTOVÝ BAR • 100 g/osoba

- 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
- Pečivo, máslo

CARVING – PEČENÁ MASA KRÁJENÁ PŘED HOSTY • 150 g/osoba

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

HLAVNÍ CHODY • 150 g/osoba

- Plzeňský guláš
- Kuřecí nudličky v thajské marinádě
- Variace kuřecích a vepřových mini řízečků s citrónem

PŘÍLOHY • 200 g/osoba

- Karlovarské knedlíky
- Jasmínová rýže
- Grilovaná zelenina provoněná provensálskými bylinami
- Bramborový Gratin s parmazánem a smetanou

OVOCE • 80 g/osoba

- Čerstvé krájené ovoce

SÝRY • 50 g/osoba

- Výběr mezinárodních sýrů s ořechy a cibulovou marmeládou

DEZERTY • 4 ks/osoba

- Selekce čokoládových a ovocných minidezertů
- Panna Cotta s lesními plody
- Tiramisu
- Kávové Crème brûlée

1 290 Kč/osoba

Min. počet 20 hostů.



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

6. KROK GRILOVÁNÍ BBQ

Zpestříte si svou svatbu nezapomenutelným grilováním
ve večerních hodinách na terase.

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

+ VÝBĚR Z MASOVÝCH VARIACÍ • 250 g/osoba

VARIACE I.

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

690 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

790 Kč/osoba

VARIACE III.

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

990 Kč/osoba

Min. počet 20 hostů.





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

7. KROK PŮLNOČNÍ POHOŠTĚNÍ

S půlnočním pohoštěním do půlnoci nečekáme... Okolo 21. hod. budou mít Vaši hosté opět chuť na něco menšího k zakousnutí. Nezapomeňte na noční pohoštění, nebo-li třešničku na dortu.

Půlnoční buffet

300 g/osoba

490 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

100 g/osoba

290 Kč/osoba





PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

BALÍČEK I

Nealkoholické nápoje

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

Alkoholické nápoje

- Pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birell)
- Víno (Chardonnay, Nero di Avola)

- Káva a čaj

750 Kč na osobu po dobu 5 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 90 Kč/osoba

BALÍČEK II

Nealkoholické nápoje

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

Alkoholické nápoje

- Pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birell)
- Mille Bolle Spumante, Extra Dry, 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 150 Kč/osoba

nealko BALÍČEK

Nealkoholické nápoje:

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

Nealkoholické pivo

- Radegast Birell

- Káva a čaj

430 Kč na osobu po dobu 5 hodin

za každou další započatou hodinu příplatek 60 Kč/osoba



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

DEKORCE & KVĚTINY

Ubrusy a potahy na židle jsou součástí základní výzdoby a jsou již zahrnuty v ceně menu.

Rádi pro Vás nadekorujeme svatební tabuli organzou a ubrousky ve Vámi zvolené barvě. Cena od 100 Kč/os.

Postaráme se i o květinovou výzdobu, k obřadu i na svatební tabuli. Vždy Vám pošleme složení a cenu Vašeho květinového balíčku a Vy se poté rozhodnete, zda-li si od nás květiny objednáte.



SVATBY
SOKOLOVNA
PRŮHONICE



PRO VÁŠ
VELKÝ DEN

KONTAKT

Hledáte dokonalé místo pro Váš svatební den? Chcete zajistit hladký průběh Vaší jedinečné svatby a pomoci s její organizací a realizací? Kontaktujte nás, rádi zodpovíme veškeré Vaše dotazy.

Jan Rytíř
Tel.: +420 774 116 225
jan.rytir@imoba.cz

Sokolovna Průhonice
Říčanská 118, 252 43 Průhonice
www.sokolovnapruhonice.cz

S V A T B Y
SOKOLOVNA
P R Ů H O N I C E

