



PRO VÁŠ  
VELKÝ DEN

# SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE

SVATBY  
**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 našich cukrářů. Zcela určitě podlehnете kouzlu tak trochu jiné Sokolovny.

Váš den proměníme v nezapomenutelný zážitek.







## 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 šéfkuchaře Jiřího Eberla
- dětský koutek, program pro děti
- parkování v areálu

## ZAJISTÍME PRO VÁS

- doprovodný program
- služby kameramana a fotografa
- hudební program
- výzdobu svatební tabule
- květinovou výzdobu
- svatební dort, koláčky a výslužky
- služby svatebního koordinátora
- fotokoutek



# PROSTORY PRO VAŠI SVATBU

Exkluzivní interiéry s vysokým designovým standardem jsou jako dělané pro oslavu vašeho svatebního dne a uspokojí i ty nejnáročnější návštěvníky. Pokud si přejete vaše slavnostní chvíle trávit v jedinečných a prestižních prostorách, které oslní všechny vaše hosty, pak není lepšího místa než náš Gourmet Club Grenier s atraktivní venkovní terasou.

- kapacita až 70 osob
- plně klimatizovaná místnost
- možnost využití venkovní terasy
- ozvučení vlastním audio systémem
- bezbariérový přístup
- parkování







# WELCOME DRINK & KANAPKY

## WELCOME DRINK

0,15l

- prosecco Blanc de Blancs, Brut
- juice – jablko, pomeranč
- minerální voda

## KANAPKY

- uzený losos s philadelphia krémem
- roastbeef s bylinkovou remuládou
- gorgonzola s hruškami a cibulovou marmeládou
- šunka od kosti s marinovanou okurkou
- sušená šunka s medovým melounem

**330 Kč/osoba** (2 ks kanapek/osoba)

**410 Kč/osoba** (3 ks kanapek/osoba)



# SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK PŘED HOSTINOU

PŘÍPITEK

0,15l

- prosecco Blanc de Blancs, Brut

**120 Kč/osoba**

- prosecco Asolo Superiore, extra brut DOCG

**195 Kč/osoba**

- Champagne Gauthier, Brut

**365 Kč/osoba**





# 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

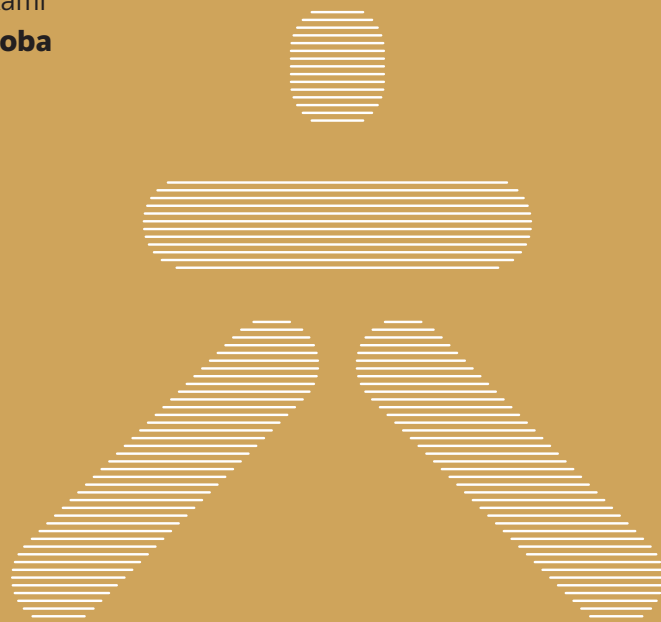
### POLÉVKA

- hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninkou Julienne

### HLAVNÍ CHOD

- hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem a brusinkami

**750 Kč/osoba**



## VIP SVATEBNÍ MENU

### PŘEDKRM

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

- tartar z lososa marinovaný ve šťávě z červené řepy s wasabi mousse

### POLÉVKA

- hovězí consommé s foie gras raviolky provoněné sherry

### HLAVNÍ CHOD

- kuřecí supreme s pyré z červené čočky, slaninová pěna
- telecí pečeně provoněná rozmarýnem, zauzená kaše a glazurovaná sezónní zeleninka

nebo

- tfilet z mořského vlka s pyré z peruánských brambor, zeleninou a silnou omáčkou z krevet
- vepřová panenka sous vide, pepřová omáčka, pečené grenaille s mořskou solí

**1050 Kč / osoba**

## DĚTSKÉ MENU

- do 6 let
- 1/2 hovězí consommé s játrovými knedlíčky a zeleninou Julienne
- 1/2 hovězí pečeně na smetaně servírovaná s karlovarským knedlíkem

**350 Kč/osoba**

Rádi připravíme svatební menu dle vašeho přání, včetně vegetariánských, bezlepkových, bezlaktózových nebo veganských variant po předchozí domluvě.



# SVATEBNÍ DORTY

Naši cukráři jsou mistři ve tvorbě svatebních dortů, které odrážejí eleganci a kouzlo vašeho velkého dne. Každý dort je pečlivě navržen tak, aby ladil s tématem vaší svatby a zároveň přinášel nezapomenutelné chuťové zážitky pro vás i vaše hosty. Slibujeme, že naše umělecké dílo bude nejen vizuální perlou svatební hostiny, ale i vrcholem gastronomického požitku.

**Cena dle náročnosti dortu.**

Cukrářka Sokolovny Průhonice

Eva Hu

+420 602 296 233





# 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

- krůtí medailonky v parmezánovém těstíčku
- hovězí nudličky stroganoff s kysanou smetanou
- steak norského lososa zauzené kouřovou solí

#### PŘÍLOHY • 200 g/osoba

- jasmínová rýže s bylinkami
- pečené brambory s cibulí a hrubozrnným pepřem, provoněné rozmarýnem
- 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 crème brûlée

**1250 Kč/osoba**

min. počet 20 osob.



# SLAVNOSTNÍ VEČEŘE

## FORMOU RAUTU

### RAUT II.

#### STUDENÉ PŘEDKRMY • 100 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 • 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
- 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 parmezánem 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 lesním ovocem
- tiramisu
- čokoládový minidezert

**1550 Kč/osoba**

min. počet 20 osob

# GRILOVÁNÍ BBQ

Zpestřete 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
- pečené brambory s cibulí a rozmarýnem
- kukuřice v karamelovém másle
- bylinková remuláda, barbecue omáčka
- pečivo

+ VÝBĚR Z MASOVÝCH VARIACÍ • 250 g/osoba

VARIACE I.

- kuřecí prsa na rozmarýnu
- vepřová krkovice v marinádě
- selekce klobásek
- hovězí flank steak

**950 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

**1050 Kč/osoba**

VARIACE III.

- krůtí prsa tandoori masala
- vepřová panenka provoněná šalvějí
- biftečky ze svíčkové
- selekce klobásek
- steak z lososa

**1250 Kč/osoba**

min. počet 20 osob.





# VEČERNÍ POHOŠTĚNÍ

## VEČERNÍ BUFFET

300 g/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

**520 Kč/osoba**

- hovězí tatarák s tradičními doplňky
- 100 g/osoba

**320 Kč/osoba**

# NÁPOJOVÉ BALÍČKY

## NEALKO BALÍČEK

Nealkoholické nápoje:

- juice, perlivá a neperlivá voda v karafách
- Radegast Birelll
- Coca-Cola, Fanta, Sprite za příplatek 100 Kč/osoba

- káva a čaj

**450 Kč/osoba po dobu 6 hodin**

za každou další započatou hodinu příplatek 100 Kč/osoba

## BALÍČEK I

Nealkoholické nápoje

- juice, perlivá a neperlivá voda v karafách
- Coca-Cola, Fanta, Sprite za příplatek 100 Kč/osoba

Alkoholické nápoje

- pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birelll)
- víno (Pinot Grigio, Montepulciano) / Prosecco Blanc de Blancs, Brut

- káva a čaj

**1250 Kč/osoba po dobu 6 hodin**

za každou další započatou hodinu příplatek 250 Kč/osoba

## BALÍČEK II

Nealkoholické nápoje

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

Alkoholické nápoje

- pivo (Pilsner Urguell, Radegast Birelll)
- prosecco Blanc de Blancs, Brut
- Ryzlink vlašský, kabinet, vinařství Sedlák
- Pinot Noir Terroir, pozdní sběr, Krásná hora, rodinné vinařství Milan Sůkal nebo italská vína
- Laroche Chardonnay Reserve, Domaine Laroche - Bourgogne
- Primitivo Desire Lush&Zin Puglia IGT, Pasqua - Puglia

- káva a čaj

**1450 Kč/osoba po dobu 6 hodin**

za každou další započatou hodinu příplatek 350 Kč/osoba



# KVĚTINY & DEKORACE

Naše květinové aranžmá jsou vždy navržena na míru vašim přáním. Poskytneme vám přehlednou nabídku s návrhem a cenou, abyste se mohli v klidu rozhodnout, zda využijete naše služby.

Jsme zde, abychom každý aspekt vaší svatby proměnili v nezapomenutelný zážitek, od pečlivě zvolených dekorací až po dokonalou květinovou výzdobu pro váš slavnostní den.







**Obsluha bude účtovaná dle skutečných odpracovaných hodin.  
250Kč/hod za osobu.**

**Cena bude účtovaná dle reálného času včetně přípravy  
a úklidu po akci.**

## KONTAKTY

Těšíme se na příležitost podílet se na vytvoření svatebního prostředí plného elegance a osobitého kouzla, které bude přesně odpovídat vašim snům.

Michal Kučera  
Tel.: +420 777 138 348  
[michal.kucera@imoba.cz](mailto:michal.kucera@imoba.cz)

Sokolovna Průhonice  
Říčanská 118, 252 43 Průhonice  
[www.sokolovnapruhonic.cz](http://www.sokolovnapruhonic.cz)