



*Svatební
nabídka*



Zámek
Křtiny

Prohlédněte si místo pro vaše ANO

Zámecký komplex Křtiny má svébytné kouzlo v každém ročním období, vtiskne se vám do paměti a na váš den, kdy jste si řekli své ano zůstává nezapomenutelná vzpomínka. Možná zanechá stopu tak hlubokou, že vzpomínku svatebního dne budete chtít obnovovat zas a dále, a naše místo se pro vás stane přístavem jistoty a krásnou tradicí. Mezi obnoveními manželských slibů patrně přijdou slavnostní chvíle pro nové premiéry životů – křty a někdy také, bohužel, života derniéry. Pro všechny tyto chvíle vám zůstáváme věrnými průvodci, a právě proto nás tu máte. Jsme dámy a pánové, co slouží dámám a pánům.

Vyberte si jakékoliv místo nebo způsob provedení obřadu a všechno ostatní už nechejte na nás.



Pro novomanžele je v případě využití komplexních služeb připraveno novomanželské apartmá, které je vám jako svatební dar poskytováno zdarma.



Jaký typ obřadu?

CIVILNÍ OBŘAD

Oddávající: úředník radnice městysu Křtiny

kontakt: www.krtiny.cz

Místo konání obřadu:

- radnice městysu Křtiny
- prostory Zámku Křtiny a přilehlého zámeckého parku
- prostory Arboreta Křtiny

CÍRKEVNÍ OBŘAD

Oddávající: představitel Církve československé husitské

kontakt: www.drevenykostelik.cz

Místo konání obřadu:

- prostory Zámku Křtiny a přilehlého zámeckého parku
- prostory Arboreta Křtiny

Oddávající: představitel Římskokatolické farnosti Křtiny

kontakt: www.pmkrtiny.cz Místo konání obřadu:

- Poutní a farní Chrám Páně Jména Panny Marie ve Křtinách

SYMBOLICKÝ OBŘAD

Svatební obřad lze objednat i samostatně bez využití gastronomických a ubytovacích služeb, však cena odráží tuto skutečnost bez exkluzivity pronájmu návazných služeb.



obřadní místo

+ svatební hostina

OBŘADNÍ MÍSTO V ZÁMECKÉ ZAHRADĚ

Pronájem obřadního prostoru, běžná úprava posekané trávy. 5 000 Kč

Pronájem obřadního prostoru v Zámeckém parku: mimo běžné úpravy posekané trávy, obřadní dekorace, vkusný zámecký stůl a 2 židle, polštářek na snubní prstýnky, svatební pero. 8 000 Kč

OBŘADNÍ SALONEK JAKO MOKRÁ VARIANTA

V den obřadu podle aktuálního počasí se rozhodnete, zda využijete obřadní salonek – rezervaci salonku máte již od termínu rezervace venkovního obřadu. 6 000 Kč

OBŘADNÍ SALONEK POUZE PRO OBŘAD A JINÉ NÁVAZNÉ SLUŽBY NA ZÁMKU KŘTINY NEVYUŽÍVÁTE

V ceně pronájmu je stůl pro oddávajícího s bílým ubrusem a skirting, židle dle požadavku, minivěž, polštářek pro snubní prstýnky, svatební pero. 12 000 Kč

OBŘADNÍ SALONEK V PŘÍPADĚ VYUŽITÍ DALŠÍCH SLUŽEB NA ZÁMKU VE KŘTINÁCH – SVATEBNÍ HOSTINA NA ZÁMKU

V ceně pronájmu je stůl pro oddávajícího s bílým ubrusem a skirting, židle dle požadavku, minivěž, polštářek pro snubní prstýnky, svatební pero. 4 000 Kč





OBŘADNÍ MÍSTO V ARBORETU KŘTINY

Pronájem vyhrazeného místa v arboretu pro obřad – Svatební louka nebo Amfiteátr. V ceně je obřad, stylový oddávací zámecký stůl, 2 židle, polštářek pro snubní prstýnky, svatební pero. Focení po dobu max. 2 hodin, vjezd auta pro zajištění obřadu.

Úplnou novinkou je zde fotokoutek tzv. „designový picture point“ – žánrově dobový obrázek trvalé hodnoty.

www.arboretum-krtiny.cz/svatby.cz

9 000 Kč

SPOLEČENSKÝ SÁL A PŘILEHLÉ FOYER PRO SVATEBNÍ HOSTINU

V ceně pronájmu jsou prostory v den svatební hostiny, připravená slavnostní banketní tabule a inventář dle domluvy, včetně bílých ubrusů, stolního inventáře, příruční stolky na dary a květiny, případně stolek na sweet bar – možnost výzdoby svépomocí nebo jinou třetí stranou, k dispozici chef de rang, kuchař, prostor pro hudbu (DJ), možnost ukončení svatební hostiny při dodržování nočního klidu v pozdější hodině než 24. hodina – k dispozici noční recepční, parkování zdarma, využití přilehlého foyer pro občerstvení formou rautu – jsou připraveny rautové stoly s bílými ubrusy a skirting, příruční stolky na dary a květiny, případně stolek na sweet bar, zázemí pro teplý a studený raut, chladnička na nápoje. K dispozici také kuchyňka, do které si můžete uložit vlastní cukroví, dorty, víno a domácí pálenku.

25 000 Kč

SPOLEČENSKÝ SÁL, FOYER – POUZE PRONÁJEM BEZ ČERPÁNÍ NAŠICH DALŠÍCH NÁVAZNÝCH SLUŽEB

V ceně pronájmu je mobiliář stoly a židle, jiný mobiliář není k dispozici.

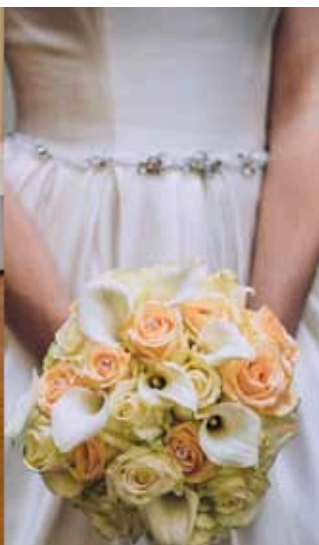
40 000 Kč

Kuchyňka – myčka, voda, chladnička bez inventáře.

5 000 Kč

Využití foyer u vstupu s koktejlovými stolkami pro uvítací společenskou konverzaci

3 000 Kč





SALONKY LOVECKÝ A OPLETALŮV KE SVATEBNÍ HOSTINĚ

V ceně pronájmu jsou prostory v den svatební hostiny, připravená slavnostní banketní tabule a inventář dle domluvy, včetně bílých ubrusů, stolního inventáře, příruční stolky na dary a květiny, případně stůlek na sweet bar, možnost výzdoby svépomocí nebo jinou třetí stranou, k dispozici chef de rang, kuchař, prostor pro hudbu (DJ), možnost ukončení svatební hostiny při dodržování nočního klidu v pozdější hodině než 24. hodina – k dispozici noční recepční, parkování zdarma, využití přilehlého foyer pro občerstvení formou rautu – připraveny rautové stoly s bílými ubrusy a skirting, zázemí pro teplý a studený raut, chladnička na nápoje.

15 000 Kč

ČERVENÝ SALONEK – JIŽNÍ KŘÍDLO ZÁMECKÉHO KOMPLEXU

V ceně pronájmu jsou prostory v den svatební hostiny, připravená banketní tabule a inventář dle domluvy, včetně bílých ubrusů, stolního inventáře, příruční stolky na dary a květiny, případně stůlek na sweet bar – možnost výzdoby svépomocí nebo jinou třetí stranou, k dispozici salonní číšník, kuchař, prostor pro hudbu (DJ), možnost ukončení svatební hostiny při dodržování nočního klidu v pozdější hodině než 24. hodina – k dispozici noční recepční, parkování zdarma, využití přilehlého foyer jsou připraveny rautové stoly s bílými ubrusy a skirting, zázemí pro teplý a studený raut, chladnička na nápoje, k dispozici foyer, v ceně pronájmu není výzdoba.

10 000 Kč

GARDEN PARTY STAN NA NÁDVOŘÍ

Pro větší společnost je možno využít prostor na travnaté ploše Zámeckého nádvoří. Party stan 10×20 m je umístěn v zámeckém parku u parkoviště. V ceně pronájmu je nejen postavení bez podlahy, mobilní sety (stoly a lavice) pro vámi požadovaný počet osob, přívod elektrické energie, osvětlení, mobiliář (rautové stoly, zázemí pro teplý a studený raut, pressovač, výčepní zařízení, chladnička s nápoji), inventář, „salonní číšník“, kuchař.

40 000 Kč

Spolupráce s osvědčenými lokálními svatebními agenturami

Dobrá rada nad zlato. Pokud tápete a nevíte si rady, profesionálové vám rádi poradí. Nabízí poradenství, realizaci v den konání vaší svatby a koordinaci části nebo celého svatebního dne. Klientům též nabízí půjčovnu eventového a svatebního vybavení – od drobných dekorací až po nábytek. Spolupracují s léty prověřenými dodavateli a sledují nejnovější trendy, aby nabídli komplexní služby ve světě svateb.

Svatební agentura Svatby večírky

Michaela Kšicová, tel. 739 470 113, svatbyvecirky@gmail.com, www.svatbyvecirky.cz

Rádi pro vás zajistíme:

Na přání vám rádi doporučíme naše ověřené dodavatele – fotografa/fotografku, kameramana, floristku, hlídání dětí apod.



svatební oběd

Návrhy skladeb tradičních oblíbených slavnostních SVATEBNÍCH SERVÍROVANÝCH MENU

Svatební menu tříchodové lze připravit i jako čtyřchodové s dezertem.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1500 Kč.



KLASICKY

Menu I	450 Kč	
Aperitiv	0,1 l	aperitiv dle nabídky
Předkrm	70 g	Šunková rolka s křenem a šlehačkou, pečivo
Polévka	0,33 l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Hlavní chod	150 g	Svíčková na smetaně, citron, brusinky, šlehačka, houskový a karlovarský knedlík

ITALSKY

Menu II	500 Kč	
Aperitiv	0,1 l	aperitiv dle nabídky
Předkrm	70 g	Tatarák z uzeného lososa, jemně opečený toast
Polévka	0,33 l	Minestrone
Hlavní chod	200 g	Kuřecí kapsa plněná mozzarellou a sušenými rajčaty, zámecké brambůrky

MYSLIVECKY

Menu III	550 Kč	
Aperitiv	0,1 l	aperitiv dle nabídky
Předkrm	70 g	Zvěřinová paštika s brusinkami, pečivo
Polévka	0,33 l	Domácí zeleninová
Hlavní chod	200 g	Kančí kýta na šípkové omáče, bramborové krokety

ČESKO-MORAVSKY

Menu IV	600 Kč	
Aperitiv	0,1 l	aperitiv dle nabídky
Předkrm	70 g	Rajče plněné trhaným hovězím masem, bagetka
Polévka	0,33 l	Kuřecí vývar s masem domácími nudlemi
Hlavní chod	200 g	Grilovaná vepřová panenka, šťouchané brambory, fazolky se slaninou

FRANCOUZSKY

Menu V	700 Kč	
Aperitiv	0,1 l	aperitiv dle nabídky
Předkrm	70 g	Parmská šunka se žlutým melounem, pečivo
Polévka	0,33 l	Francouzská cibulačka se sýrovými krutony
Hlavní chod	200 g	Hovězí líčka na červeném víně, šťouchané brambory

Pokrmů obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.

svatební raut



Samoobslužný svatební raut je typickým večerním pohoštěním pro svatební hosty. Lze jej ale využít i místo oběda například po odpoledním obřadu.

Lze případně i raut s obsluhou, která hostům bude pokrmy na talíře servírovat.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1 500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1 500 Kč.

Klasika z Moravského krasu

v ceně 580 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 30 osob

Studené předkrmy

50 g Zvěřinová paštika s brusinkami zdobená ořechy 15 porcí

Hlavní pokrmy

75 g Vepřový steak na grilu 30 porcí

75 g Plněná kuřecí kapsa mozzarellou a špenátem 20 porcí

100 g Tatarský biftek, topinka s česnekem 5 porcí

75 g Smažený vepřový řízeček 20 porcí

75 g Smažený kuřecí řízeček 20 porcí

75 g Zvěřinový guláš s cibulkou 15 porcí

100 g Lahůdkové domácí pečené brambůrky 20 porcí

Vegetariánské variace

100 g Rozpěkaný hermelín na olivovém oleji, brusinky 20 porcí

100 g Ratatouille 10 porcí

Saláty

100 g Směs listových salátů s medovohořčičným dresinkem 18 porcí

Dezerty

1 ks Jablečný závin z listového těsta 30 porcí

1 ks Domácí tvarohový koláček 30 porcí

Pečivo

1 ks Pečivo mix 15 porcí

Ovoce

50 g Dle sezónní nabídky 30 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmy obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.



svatební raut



Samoobslužný svatební raut je typickým večerním pohoštěním pro svatební hosty. Lze jej ale využít i místo oběda například po odpoledním obřadu.

Lze případně i raut s obsluhou, která hostům bude pokrmy na talíře servírovat.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1 500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1 500 Kč.

Křtinská pohoda

v ceně 680 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob

Studené předkrmy

50 g	Sýrová roláda	40 porcí
50 g	Rajče plněné šunkovou pěnou	20 porcí
50 g	Uzený losos na toastu	20 porcí
50 g	Sýrové prkýnko zdobené hrozny a ořechy	30 porcí

Hlavní pokrmy

75 g	Vepřová panenka s dijonskou omáčkou	40 porcí
50 g	Grilovaná rajčátka, gratinované brambory se smetanou, listový salátek a parmazán	25 porcí
100 g	Snopek fazolových lusků s anglickou slaninou	20 porcí
100 g	Marinované kuřecí paličky	20 porcí
75 g	Krůtí steak	20 porcí
75 g	Pečený pstruh na másle	20 porcí
100 g	Grilovaná zelenina	15 porcí
100 g	Opékané brambory	25 porcí
100 g	Divoká rýže	10 porcí

Vegetariánské variace

75 g	Lasagne se špenátem, smetanou a parmazánem	15 porcí
75 g	Vařená brokolice v páře se sýrovou omáčkou, vařené brambory	15 porcí

Saláty

100 g	Zelný salát s křenem a mrkví	20 porcí
100 g	Směs listových salátů s vinagretem	20 porcí

Dezerty

1 ks	Lívanečky s lesním ovocem	50 porcí
1 ks	Pana cotta/Tiramisu/dle aktuální nabídky	50 porcí

Pečivo

2 ks	Pečivo	50 porcí
------	--------	----------

Ovoce

50 g	Dle sezónní nabídky	25 porcí
------	---------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmy obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.



svatební raut



Samoobslužný svatební raut je typickým večerním pohoštěním pro svatební hosty. Lze jej ale využít i místo oběda například po odpoledním obřadu.

Lze případně i raut s obsluhou, která hostům bude pokrmy na talíře servírovat.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1 500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1 500 Kč.

Zámecká svatba

v ceně 800 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 30 osob

Studené předkrmy

100 g Zvěřinová paštika	5 porcí
50 g Lososový tartar s koprem na toastu	5 porcí
50 g Studená vepřová pečeně s křenem	5 porcí
1 ks Kanapka s mozzarellou a cherry rajčátky	15 porcí

Hlavní pokrmy

75 g Vepřová panenka na bylinkách	20 porcí
75 g Srnčí guláš	20 porcí
75 g Grilovaná kuřecí prsíčka	15 porcí
75 g Filet ze pstruha, koprový dip	15 porcí
75 g Hovězí pečeně na zelenině	20 porcí
100 g Domácí bramboráčky	15 porcí
100 g Lahůdkové brambůrky	15 porcí

Vegetariánské variace

75 g Zeleninové rizoto s dýní a parmazánem	13 porcí
--	----------

Studené uzeninové a sýrové variace

100 g (anglický roastbeef, vepřová šunka, uzený vepřový bok, debrecínská pečeně, uzený hovězí jazyk, výběr z českých, italských a francouzských sýrů)	30 porcí
---	----------

Saláty

50 g Míchaný salát s balkánským sýrem	25 porcí
50 g Zelný salát s karotkou a olivovým olejem	5 porcí

Dezerty

1 ks Koláček s tvarohem, mákem a povidly	30 porcí
1 ks Jablečný závin z listového těsta	30 porcí
1 ks Ovoce v čokoládovém fondue	50 porcí

Pečivo

2 ks Pečivo	30 porcí
-------------	----------

Ovoce

50 g Dle sezónní nabídky	30 porcí
--------------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmy obsahují alergen. Konkrétní informace na vyžádání.



svatební raut



Samoobslužný svatební raut je typickým večerním pohoštěním pro svatební hosty. Lze jej ale využít i místo oběda například po odpoledním obřadu.

Lze případně i raut s obsluhou, která hostům bude pokrmy na talíře servírovat.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1 500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1 500 Kč.

Velký Den

v ceně 850 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob

Studené předkrmy

100 g Paštika s brusinkami	20 porcí
1 ks Mix kanapek s nivou, klobáskou a hrozný	30 porcí

Polévka

0,25 l Moravská cibulačka	20 porcí
---------------------------	----------

Hlavní pokrmy

75 g Marinovaná vepřová panenka s tymiánem	30 porcí
75 g Pečené kachní stehno	35 porcí
50 g Bramborové knedlíky s uzeným masem	30 porcí
75 g Kuřecí přírodní steak na rozmarýnu	30 porcí
75 g Hovězí pečeně na víně	20 porcí
75 g Punkevní pstruh po mlynářsku, koprový dip	25 porcí
100 g Šťouchané brambory	30 porcí
100 g Dušené bílé zelí	25 porcí
100 g Bramborové knedlíky	30 porcí

Vegetariánské variace

75 g Bramborové šišky s mákem přelité máslem	25 porcí
100 g Hermelín v bramboráku	15 porcí

Studené uzeninové a sýrové variace

100 g (dušená šunka, moravské uzené, uzený hovězí jazyk, moravské klobásky, variace sýrů zdobená hrozný a ořechy)	50 porcí
---	----------

Saláty

50 g Zelný s koprem	10 porcí
50 g Čerstvá vícedruhová zelenina s olivovým olejem a balsamickým octem	30 porcí
50 g Balkánský sýr s olivami	10 porcí

Dezerty

1 ks Nebe v hubě	25 porcí
1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta s ořechy	25 porcí

Pečivo

2 ks Pečivo	50 porcí
-------------	----------

Ovoce

50 g Dle sezónní nabídky	50 porcí
--------------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmy obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.



svatební raut



Samoobslužný svatební raut je typickým večerním pohoštěním pro svatební hosty. Lze jej ale využít i místo oběda například po odpoledním obřadu.

Lze případně i raut s obsluhou, která hostům bude pokrmy na talíře servírovat.

Pro nápoje sestavujeme nápojový lístek. Nápoje jsou účtovány dle skutečné spotřeby.

Po dohodě je možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 120 Kč za lahev vína a 150 Kč za lahev tvrdého alkoholu.

Taktéž vaše vlastní dorty a cukroví vám rádi naservírujeme na stoly a do rautové nabídky za manipulační poplatek 1 500 Kč.

Vámi koncipovaný sweet bar s naším stolním inventářem 1500 Kč.

Myslivecký raut

v ceně 900 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob

Studené předkrmy

75 g	Zvěřinová paštika s brusinkami	10 porcí
50 g	Tatarák z jelena	10 porcí
75 g	Žampionový pikantní salát	10 porcí
50 g	Nakládaná červená řepa s kozím sýrem	10 porcí

Polévka

0,25 l	Zvěřinový boršč	20 porcí
--------	-----------------	----------

Hlavní pokrmy

75 g	Srncí medailonky s vinnou omáčkou	30 porcí
75 g	Kančí guláš	40 porcí
75 g	Pečený kančí krk	30 porcí
75 g	Daněk se šípkovou omáčkou	40 porcí
100 g	Pečená zvěřinová žebra	30 porcí
100 g	Houskové knedlíky	15 porcí
100 g	Opečené šklubánky	15 porcí
100 g	Domácí bramboráčky	20 porcí
100 g	Lahůdkové brambůrky	20 porcí

Vegetariánské variace

100 g	Houbové rizoto se zeleninou a parmazánem	25 porcí
-------	--	----------

Studené uzeninové a sýrové variace

100 g	(uzený hovězí jazyk, zvěřinové sádlo se škvarky, výběr z domácích a francouzských sýrů)	50 porcí
-------	---	----------

Saláty

50 g	Nakládané beraní rohy s okurkami a cibulkou	20 porcí
50 g	Pikantní salát s feferonkami	10 porcí
100 g	Zelný salát s koprem	20 porcí

Dezerty

1 ks	Domácí koláč s borůvkami	25 porcí
1 ks	Zámecký jablečný závin z listového těsta	25 porcí
1 ks	Lívaneček se zakysanou smetanou a lesním ovocem	25 porcí

Pečivo

2 ks	Pečivo	50 porcí
------	--------	----------

Ovoce

50 g	Mix ovoce dle sezónní nabídky	20 porcí
------	-------------------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmy obsahují alergen. Konkrétní informace na vyžádání.

