



*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, životaderniéry. 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. 7 000 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. 10 000 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. 3 000 Kč





OBŘADNÍ MÍSTO V ARBORETU KŘTINY

Pronájem vyhrazeného místa v arboretu pro obřad – Svatební louka nebo Amfiteátr. V ceně je obřad, 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

7 500 Kč

SPOLEČENSKÝ SÁL A PŘÍLEHLÉ 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 – 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 hlídač, parkování zdarma, využití přílehlého foyer pro občerstvení formou rautu – jsou připraveny rautové stoly s bílými ubrusy a skirting, 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.

20 000 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.

35 000 Kč

Kuchyňka – myčka, voda, chladnička bez inventáře.

5 000 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, 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 hlídač, 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.

12 000 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 – 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 hlídač, 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.

30 000 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 Elysée

Monika Burianová, tel. 420 776 061 684, monika@svatby-elysee.cz, www.svatby-elysee.cz

Svatební agentura Svatby večírky

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



svatební oběd

Návrhy skladeb tradičních oblíbených slavnostních SVATEBNÍCH SERVOVANÝCH 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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

KLASICKY

Menu I	380 Kč
Předkrm	70 g Šunková rolka s křenem a šlehačkou, pečivo
Polévka	0,33l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi
Hlavní chod	150 g Svíčková na smetaně, citrón, brusinky, šlehačka, houskový a karlovarský knedlík

ITALSKY

Menu II	400 Kč
Předkrm	70 g Tatarák z uzeného lososa, jemně opečený toast
Polévka	0,33l Minestrone
Hlavní chod	200 g Kuřecí kapsa plněná mozzarellou a sušenými rajčaty, zámecké brambůrky

MYSLIVECKY

Menu III	420 Kč
Předkrm	70 g Zvěřinová paštika s brusinkami, pečivo
Polévka	0,33l Domácí zeleninová
Hlavní chod	200 g Kančí kýta na šípkové omáčce, bramborové krokety

ČESKO-MORAVSKY

Menu IV	440 Kč
Předkrm	70 g Rajče plněné trhaným hovězím masem, bagetka
Polévka	0,33l Kuřecí vývar s masem a domácími nudlemi
Hlavní chod	200 g Grilovaná vepřová panenka, šťouchané brambory

FRANCOUZSKY

Menu V	450 Kč
Předkrm	70 g Parmská šunka se žlutým melounem, pečivo
Polévka	0,33l Francouzská cibulačka se sýrovými krutony
Hlavní chod	Jehněčí kolínko na červeném víně, šťouchané brambory



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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

ukázka Svatebního menu pro večerní raut. Rádi vám připravíme nabídku na míru dle vašich chutí.

Klasika z Moravského krasu

v ceně 450 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 porcí

75 g Smažený vepřový/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

100g Směs listových salátů s medovohořčičným dresinkem 18 porcí

Dezerty

1 ks Jablečný závin z listového těsta 30 ks

1 ks Domácí tvarohový koláček 30 ks

Pečivo

1 ks Pečivo 30 ks

Ovoce

50 g Dle sezónní nabídky 30 porcí



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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

ukázka Svatebního menu pro večerní raut. Rádi vám připravíme nabídku na míru dle vašich chutí.

Křtinská pohoda

v ceně 550 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob

Studené předkrmy:

- 50 g Sýrová roláda 30 porcí
- 50 g Rajče plněné šunkovou pěnou 15 porcí
- 100 g Drůbeží paštika s brusinkami 15 porcí
- 50 g Uzený losos na toastu 20 porcí
- 20 g Kaviárové vejce 20 porcí
- 50 g Sýrové prkýnko zdobené hrozny a ořechy 20 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 Kuřecí soté se zeleninou 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 15 porcí
- 100 g Směs listových salátů s vinagretem 15 porcí
- 50 g Mrkvový salát s jablky 5 porcí
- 50 g Čekankový salát 15 porcí

Dezerty

- 1 ks Listové těsto s pudinkem 50 ks
- 1 ks Pana cotta/Tiramisu/ dle aktuální nabídky 50 ks

Pečivo

- 1 ks Pečivo 50 ks

Ovoce

- 50 g Dle sezónní nabídky 25 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.



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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

ukázka Svatebního menu pro večerní raut. Rádi vám připravíme nabídku na míru dle vašich chutí.

Zámecká svatba

v ceně 650 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
- 50 g Kanapka s mozzarellou a cherry rajčátky 10 porcí

Hlavní pokrmy:

- 75 g Pečené jehněčí kolínko, listový špenát 20 porcí
- 75 g Vepřová panenka na bylinkách 15 porcí
- 75 g Srnčí guláš 15 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
- 75 g Domácí bramboráčky 15 porcí
- 100 g Lahůdkové brambůrky 15 porcí

Vegetariánské variace:

- 100 g Zeleninové rizoto s dýní a parmazánem 8 porcí

Studené uzeninové a sýrové variace:

- 300 g (anglický roastbeef, vepřová šunka, uzený vepřový bok, debrecínská pečeně, uzený hovězí jazyk, výběr z českých, italských a francouzských sýrů) 35 porcí

Saláty:

- 50 g Míchaný salát s balkánským sýrem 25 porcí
- 50 g Zelný salát s karotkou a olivovým olejem 4 porce

Dezerty:

- 1 ks Koláček s tvarohem, mákem a povidly 30 ks
- 1 ks Jablečný závin z listového těsta 30 ks
- 40 ks Čokoládovo ovocné fondue 50 porcí

Pečivo:

- 1 ks Pečivo 30 ks

Ovoce:

- 50 g Dle sezónní nabídky 30 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.



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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

Velký Den

v ceně 700 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob

Studené předkrmy:

- 50 g Kachní játra ve slanině s toastem 10 porcí
- 100 g Paštika s brusinkami 15 porcí
- 50 g Nakládané beraní rohy s okurkami a cibulkou 8 porcí
- 50 g Pomazánka z olomouckých tvarůžků 10 porcí
- 50 g Domácí škvarky v sádle s cibulkou 10 porcí

Polévka

- 0,25 l Moravská cibulačka 20 porcí

Hlavní pokrmy

- 75 g Marinovaná vepřová panenka s tymiánem 30 porcí
- 75 g Pečené kachní stehýnko 35 porcí
- 50 g Bramborové knedlíky s uzeným masem 30 porcí
- 75 g Kuřecí přírodní steak na rozmarýnu 30 porcí
- 75 g Hovězí líčka na víně 20 porcí
- 75 g Punkevní pstruh po mlynářsku, koprový dip 25 porcí
- 100 g Šťouchané brambory 30 porcí
- 100 g Kysané bílé zelí ze škopku 25 porcí
- 50 g Dušený špenát 25 porcí
- 75 g Bramborové šišky 30 porcí

Vegetariánské variace

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

Studené uzeninové a sýrové variace

- 300 g (dušená šunka, moravské uzené, vařený bok obalený v paprice a česneku, uzený hovězí jazyk, moravské klobásy, variace sýrů zdobená hrozny a ořechy) 63 porcí

Saláty

- 50 g Zelný s koprem 10 porcí
- 50 g Čerstvá vícedruhová zelenina s olivovým olejem a balsamickým octem 37 porcí
- 50 g Balkánský sýr s olivami 10 porcí

Dezerty

- 1 ks Nebe v hubě 25 ks
- 1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta s ořechy 25 ks
- 1 ks Domácí kynuté knedlíky s povidly sypané strouhankou 25 ks

Pečivo

- 1 ks Pečivo 50 ks

Ovoce

- 50 g Dle sezónní nabídky 50 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.



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 samozřejmě možné servírovat vaše vlastní alkoholické nápoje za korkovné, které činí 60 Kč za lahev vína či 60 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.

Myslivecký raut

v ceně 750 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 30 osob

Studené předkrmy

- 75 g Zaječí paštika s brusinkami 10 porcí
- 75 g Domácí zvěřinová sekaná 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 Srnčí medailonky s vinnou omáčkou 30 porcí
- 75 g Kančí guláš 40 porcí
- 75 g Srnčí kýta na borovici 30 porcí
- 75 g Daněk se šípkovou omáčkou 40 porcí
- 100 g Špekové knedlíky 15 porcí
- 100 g Opečené šklubánky 15 porcí
- 100 g Opékané brambory 20 porcí
- 75 g Domácí bramboráčky 20 porcí

Vegetariánské variace

- 100 g Houbové rizoto se zeleninou a parmazánem 25 porcí

Studené uzeninové a sýrové variace

- 350 g (šunkový zvěřinový salám, uzený hřbet z divočáka, zvěřinová klobása, zvěřinové kanapky, uzený bok z divočáka, kančí šunka, výběr z domácích a francouzských sýrů) 110 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 ks
- 1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta 25 ks
- 1 ks Svatební koláček 25 ks
- 1 ks Lívaneček se zakysanou smetanou a borůvkami 25 ks

Pečivo

- 1 ks Pečivo 50 ks

Ovoce

- 50 g Mix lesního a zahradního ovoce dle sezónní nabídky 20 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

