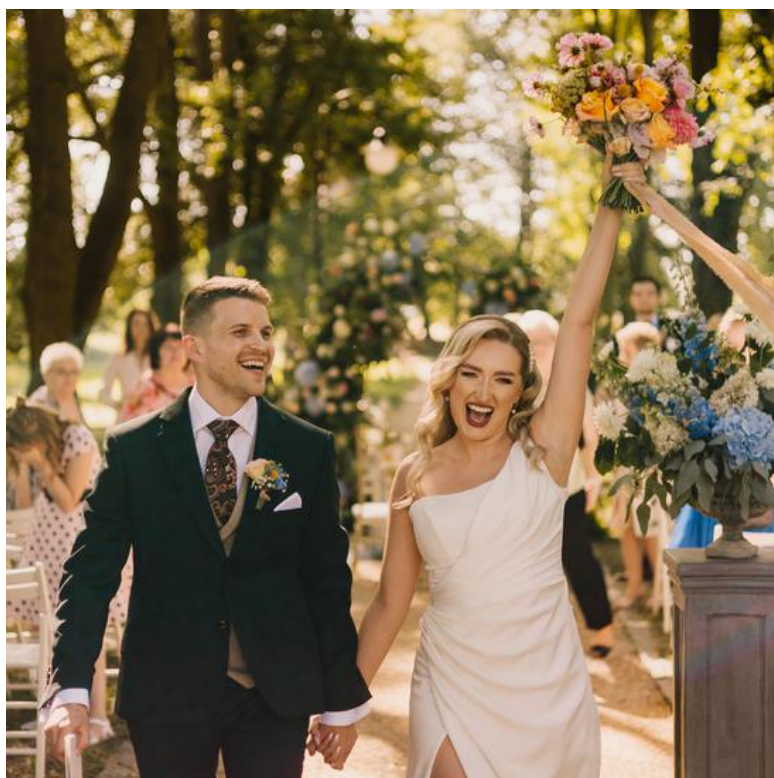




ZAMEK
Chalupki



SVATEBNÍ *nabídka*



ZAMEK CHAŁUPKI

WWW.HOTEL-ZAMEK-CHALUPKI.CZ

O N A S

Zamek Chałupki je krásný, jedinečný objekt pro uspořádání svatební hostiny.

Kořeny Zamku sahají ke 14. století, což působí, že je to zvláštní, unikátní místo, na které Vaši hosté budou dlouho vzpomínat.

Ten, kdo hledá výjimečné prostředí, výborné jídlo, klid a profesionální přístup – u nás je najde.



LOKALITA

47-460 CHAŁUPKI | UL. BOGUMIŃSKA 30
nacházíme se blízko polsko-českého hraničního
přechodu Chalupki-Bohumín, nedaleko dálnice
D1; cca 15 min. od centra Ostravy, 60 min. od
Olomouce, 1 h 45 m od Brna



BOHATÉ CELODENNÍ MENU

zahrnující:

- slavnostní přípitek
- předkrm, polévka a hlavní chod
- sladký bar a čerstvé ovoce
- neomezená konzumace kávy a čaje
- výběr finger foods
- bohatý teplý i studený raut
- neomezený balíček nealkoholických nápojů

v ceně :

2 5 9 0 K Č

PŘEDKRM:

[na výběr]

- Paštika z divočiny s meruňkovým želé servírovaná na bagetě s chutney
- Hraběňčina dobrota – bramboráček s tvarohovou pomazánkou a uzeným lososem
- Toast s pečeným hermelínem a hruškou, zabalený v parmské šunce, podávaný s parmazánovým chipsem
- Tatarák ze sušených rajčat podávaný v křupavé tortille

POLÉVKA:

Silný domácí vývar s domácími nudlemi, játrové knedlíčky

HLAVNÍ CHOD:

VARIANTA I

hotové sestavy, na výběr:

- Tradiční česká svíčková na smetaně s brusinkami a šlehačkou/karlovarský knedlík
- Kachní prsa confit/bramborová kaše s červenou řepou/zelená fazolka
- Vepřová panenka v bylinkové krustě/bramborová kaše s parmazánem/pečená kořenová zelenina v demi-glace/ vlastní omáčka s kapkou hořčice
- Kuřecí prsa supreme plněná gorgonzolou a hruškovou nádivkou / bramborový gratin / bylinková omáčka / květák romanesco
- Kuřecí prsa a vepřová panenka zabalená v parmské šunce / omáčka à la hollandaise / pečená bramborová kaše / kořenová zelenina v demi-glace



VARIANTA II (+120 Kč/os.)

víceporční: 2 kusy masa pro osobu
(1 táč: 12 kusů masa pro 6 osob, saláty
a přílohy zvlášť):

- slezský závitok
- královská kachna
- krůtí filé s náplní ze sušených rajčat
- kukuřičná kuřecí prsa plněná gorgonzolou a hruškou
- vídeňský telecí řízek
- vepřová kapsa s houbami a slaninou
- kuřecí závitok v parmské šunce se špenátem a nivou

Přílohy:

- slezské "kluski" nebo šťouchané brambory
- bramborové talárky
- mix salátů

DEZERT:

- sladký bar (3 ks/os.)
- výběrová káva a čaj – bez omezení po celou dobu oslavy
- fruit station – čerstvé ovoce
- krájení svatebního dortu (Vámi přineseného)

STUDENÝ RAUT:

- výběr našich masových specialit (uzeniny, nadívaná masa, domácí paštika s brusinkami, klobásky)
- tatarský biftek s topinkami a česnekem
- obložená sýrová prkna
- výběr masových i vegetariánských chuťovek (finger food)
- kachní plátky sous vide se švestkovým chutney
- špenátový quiche s fetou a sušenými rajčaty
- carpaccio z červené řepy s kozím sýrem a pažitkovou majonézou

- bramborový salát s pažitkovou majonézou
- salát s nivou, parmskou šunkou, granátovým jablkem a praženými ořechy
- pečivo (2 druhy), máslo

Na teplo:

- kuřecí řízečky servírované s bylinkovým dipem
- domácí minihousky s česnekovým máslem

TEPLÉ RAUTY:

- pečená žebra BBQ
- vepřové medailonky v omáčce ze smetany a pórků
- pečený losos
- zapečené těstovinové mušle se špenátem a ricottou v rajčatové omáčce

Přílohy:

- americké brambory
- salát z zelených fazolek
- salát Coleslaw
- hovězí guláš s chlebem
- Parmigiana di Melanzane – zapečené lilkové plátky

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE:

neomezená konzumace – džusy 100%, neperlivá voda s citronem, Pepsi, Mirinda, Tonic, 7up ve skleněných lahvích, čepovaná Kofola



Výše uvedené menu bylo sestavené na základě našich dlouholetých zkušeností, abyste měli jistotu, že si každý z vašich hostů najde něco pro sebe.

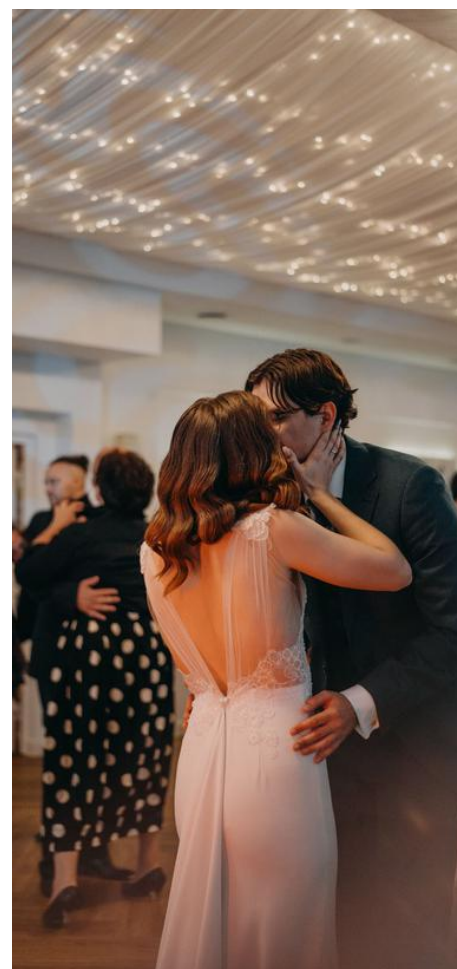


ZÁKLADNÍ KALKULACE SVATBY SE SKLÁDÁ Z:

- poplatek za svatební menu a nealkoholické nápoje - 2590 Kč/os.
- poplatek za pronájem sálu a bohatý balíček výzdoby: od 12.000 Kč
- poplatek za květinové kompozice: od 150 Kč/os.
- poplatek za alkohol (tvrdý alkohol, pivo, víno): od nás v akční ceně nebo vlastní (korkovné) - viz níže

DODATEČNÉ INFORMACE

- vítání novomanželů chlebem a solí, rozbíjení talíře - zdarma
- sekt (nebo vodka a voda) na uvítanou - pro novomanžele - zdarma
- svatební noc v apartmánu pro novomanžele - zdarma
- světýlka na stropě nad tanečním parketem - zdarma
- osvětlení a lehátka v chill-out zóně - zdarma
- pohodlné ubytování pro Vaše svatebčany v akční ceně
- možnost klasických nebo oválných stolů
- možnost venkovního obřadu - od 17 900 Kč (včetně květin)
- přístup na sál je bezbariérový





MINIMÁLNÍ POČET HOSTŮ

- ✓ úterý: 30 osob
- ✓ středy, čtvrtky: 40 osob
- ✓ pátky: 50 osob
- ✓ soboty a svátky: 70 osob

V případě, kdy počet hostů je menší než požadovaný, Zákazník je povinen zaplatit za požadované minimum – to znamená za 30, 40, 50 nebo 70 osob (plné nabídky).

Existuje také možnost stanovit minimální útratu namísto minimálního počtu osob.

Menu pro děti: miminka – zdarma,
děti do 2 let – 250 Kč/os. | do 9 let – poloviční cena

Diety (např. vegetariánské, veganské, bezlepkové) – možnost speciálního menu – 1 druh v ceně. Každá dodatečná dieta je jednorázový náklad od 600 Kč.

SLADKÝ BAR

v našem provedení



K našim sladkostem používáme
pouze kvalitní a přírodní suroviny.



SVATEBNÍ *prostory*

Máme k dispozici sál, ve kterém můžete uspořádat svatbu pro 30 až 120 osob!

Návrh uspořádání svatebních prostorů:

- **svatby nad 65 osob** - svatební tabule se nachází v restaurační části, taneční prostor bude v proskleném sále. Spojené sály tvoří harmoničky celek.
- **svatby pro 65 a méně osob** - svatební tabule a taneční prostor budou dohromady v proskleném sále.







HOTEL

Máme 48 ubytovacích míst*:

Celkem 20 pokojů, každý z vlastní koupelnou:

- 1 x novomanželské apartmá [zdarma]
- 19 pokojů pro hosty

* včetně přistýlek

Pronájem celého hotelu: 34 900 Kč

Snídaně pro hosty (v ceně) servírujeme ve formě švédského stolu od 8 do 10 hodin.

Check-in je od 13:30, check-out do 10:30.

V případě objednávky jednotlivých pokojů (nikoliv celého hotelu) nabízíme 5% slevu z aktuálního ceníku.

Existuje možnost využít ubytování v našem druhém hotelu: Pod Zeleným dubem (přes 80 míst) – jen 300 metrů od Zamku (týká se určitých termínů).

ALKOHOL

- svatební přípitek pro všechny hosty – **zdarma**
- domácí, řemeslné pivo Oderberg 12° – vařené exkluzivně pro nás v nedalekém rodinném minipivovaru – **sleva 20%** z cen v jídelním lístku
- pivo Radegast 10° – **sleva 20%** z cen v jídelním lístku
- vína z našeho vinného lístku – **sleva 30%**
[vlastní víno – poplatek 59 Kč/zletilá os.]

Můžete si donést vlastní tvrdý alkohol s poplatkem 59 Kč/os (v rámci poplatku budete mít k dispozici ledničku a přichystáme Vám skleničky a led).

NEOMEZENÉ BALÍČKY ALKOHOLU:

- pivo / banketní víno / frizzante /
nealkoholické pivo a víno – 329 Kč / zletilá os.



PŘÍPRAVY *v apartmánu*



Víme, jak důležité jsou okamžiky předcházející svatebnímu obřadu – plné emocí, dojetí a radosti. Proto chceme, abyste se během příprav na váš výjimečný den cítili pohodlně a v pohodě.

Pro svatby konané v úterý a čtvrtky nabízíme (za příplatek) možnost přípravy na svatbu v apartmánu (dřívější, ranní check-in). V ostatní dny je check-in v apartmánu možný nejdříve od 12:00.

Pokud si přejete tuto možnost využít, sdělte nám to prosím při podpisu smlouvy.

Těšíme se, že vás budeme doprovázet během těchto výjimečných okamžiků!





KVĚTINY

Květiny jsou nepostradatelným prvkem každé oslavy. Dělají tu třešničku na dortu. Proto velkou pozornost věnujeme právě jim.

Poskytujeme výhradní květinové služby, které provádí naše profesionální květinová dílna. Jejich průřez najdete v samostatném katalogu.

VÝZDOBA

V CENĚ PRONÁJMU

- křišťálové skleničky pro všechny hosty
- zlaté příbory pro novomanželský stůl (max. 6 os.)
- klubové talíře k obědu pro všechny hosty
- výzdoba sladkého baru
- výzdoba nápojového stolu
- šifony v barvách: béžová, starorůžová, krémová bílá, sage green, dusty blue (šedo-modrá), bordová
- svícny
- svíčky (bílé)
- klasické (podlouhlé) nebo oválné stoly
- bílé nebo béžové ubrusy
- bavlněné ubrousky v různých barvách
- čísla na stůl
- stojan + uvítací tabule, zrcadlo na zasedací pořádek
- stylové uspořádání chillout zóny
- světýlka na stropě nad tanečním parketem





TÉMATICKÉ *vozíky*



cena **1850 Kč**

Cena obsahuje:

- vypůjčení a dekorace vozíku
- skleničky na prosecco
- cooler s ledem bez omezení
- sezónní ovoce

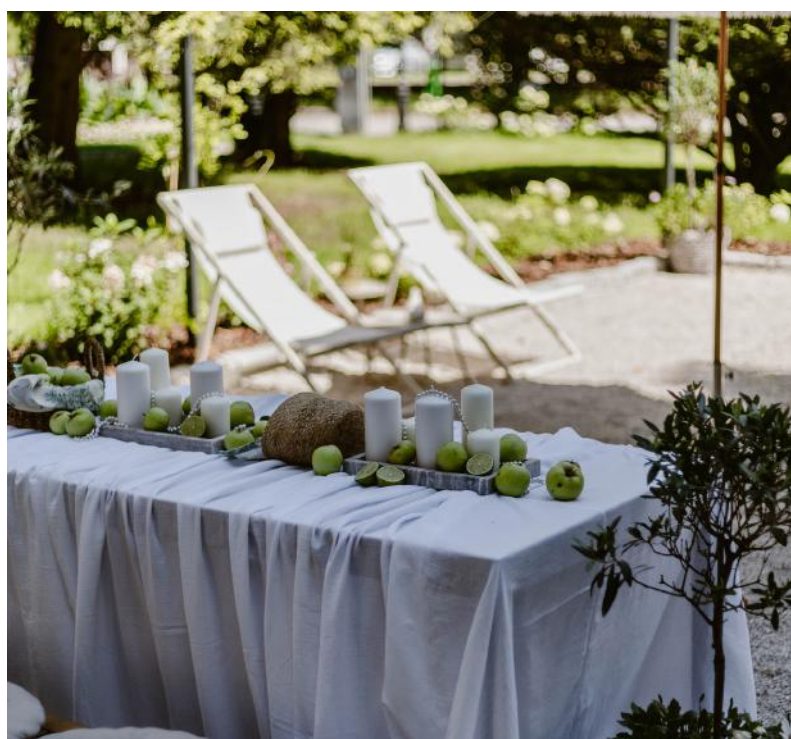
Alkohol si můžete objednat sami
nebo od nás za příplatek.





CHILLOUT ZONE

v ceně pronájmu



STŘEDOMOŘSKÁ

Tabule

CENA: 1790 Kč + 239 Kč/OS.

Tabule se připravuje pro celkový počet dospělých osob, nejméně však pro 50 osob.

Uzeniny: prosciutto crudo D.O.P, chorizo sarta picante, salami Napoli, salami spienata picante, pancetta, coppa di parma

Sýry: gorgonzola dolce D.O.P., primosale al peperoncino, primosale al pepe, primosale fantasia, ubriaco al vino rosso, grana padano D.O.P, taleggio D.O.P.

Antipasti: sušená rajčata, plněné papričky, kapary, řecké olivy: kalamata, corservolia

- Focaccia s bylinkami
- Rustikální bageta
- Sýr Feta CHOP s bylinkami a olivovým olejem
- Hummus s tyčinkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Řecký nefiltrovaný olivový olej 0,3%:
s česnekem, chilli papričkami, rozmarýnem
- Konfitovaná rajčata s ricottou
- Citrusový salát s parmskou šunkou a fíky
- Marinovaná hruška s gorgonzolou a parmskou šunkou

Jamon de bodega - dlouho zrající šunka sušená při nízkých teplotách po dobu nejméně 9 měsíců v suchém prostředí Pyrenejské náhorní roviny - **platí se dodatečně: 2390 Kč**

(nad 90 os. v ceně)





LIVE COOKING
VÝJIMEČNÁ
svatební atrakce

PIZZA
neapolská

Chcete zajistit vaši svatbě výjimečnou a neopakovatelnou atmosféru? Live cooking neapolské pizzy je ideálním řešením!

Spolu se Slice of Napoli přeneseme vás a vaše hosty přímo do srdce Neapole. Zkušený pizzaiolo použije originální italské suroviny, tradiční techniky a připraví neapolskou pizzu na vašich očích – od tvarování těsta až po bleskové pečení.

Detaily nabídky vám sdělí naše manažerka.





VENKOVNÍ OBŘAD

OD 17 900 Kč

STANDARDNÍ BALÍČEK - 17 900 Kč

ve ceně:

- bohatá kvetinná dekorace a výzdoba
- 24 židliček "Chiavari" pro hosty
- mikrofon a stylový stůl pro oddávajícího

OBČERSTVENÍ *před obřadem*

Abychom vám a vašim hostům zpříjemnili čekání na svatební obřad, připravili jsme několik návrhů:

- voda a domácí limonáda - 55 Kč/os.
- sklenka frizzante - 65 Kč/os.
- finger food (1,5 ks/os.) - 95 Kč/os.

Občerstvení je připraveno 30 minut před začátkem obřadu.



STANDARDNÍ BALÍČEK

OBŘAD MŮŽE ZAČÍT MEZI 12.30-14.30.

V zámeckém parku je povoleno používání POUZE okvětních lístků.

V případě, když Zákazník a jeho hosty použijí konfety vyrobené z plastických hmot, Poskytovatel služeb má nárok na stanovení poplatku za úklid ve výši od 3000 Kč.

POSTUP

plánování svatby

ZEptejte se na nabídku

Zavolejte nebo napište e-mail

DOMluvte si schůzku

Rádi ukážeme vám naše prostory
a pobavíme se o našich možnostech

UZAVŘENÍ SMLOUVY

Zvolili jste vhodný pro vás termín? Skvěle! Můžeme se domluvit na podepsání smlouvy a zaplacení předem určeného rezervačního poplatku (doporučuje se hotovost).
Při podpisu smlouvy je nutno nahlásit počet pokojů, které budete chtít rezervovat.

UPŘESNĚNÍ DETAILŮ VČ. MENU

MEŠIC PŘED SVATBOU se sejdeme, abychom upřesnili menu, výzdobu, časový harmonogram a další důležité detaily.

POTVRZENÍ POČTU HOSTŮ

7 DNŮ před svatbou upřesňujete konečný počet hostů. Pamatujte si na upřesnění podle našich věkových kategorií.

DEN PŘED SVATBOU

Můžete dovést všechny věci: alkohol, cukroví, jmenovky.

VYÚČTOVÁNÍ SVATBY

Konečné vyúčtování vám pošleme na email. Svatbu je nutno zaplatit do 3 dnů po svatbě (doporučuje se hotovost).



KONTAKT

ADRIAN WOWRA

✉ info@hotel-zamek.pl

☎ +420 737 525 625

KATEŘINA VRBA

✉ katerina@hotel-zamek.pl

☎ +420 603 494 663

📷 [ZAMEK_CHALUPKI](#)

📘 [/ZAMEKCHALUPKI](#)