

# SVATEBNÍ DEN V SOKOLOVNĚ PRŮHONICE



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 z dílny našich cukrářů. Zcela určitě podlehnете kouzlu naší, tak trochu jiné Sokolovny. Váš den proměníme v nezapomenutelný zážitek.

## NABÍZÍME VÁM

- Vnitřní nebo venkovní svatební obřad
- Kompletní dekorace
- Prvotřídní gastronomii – svatební hostina, raut, „Live cooking“, grilování, svatební dorty, výslužky a mnoho dalšího
- Profesionální kosmetické a kadeřnické služby
- Dětský koutek, program pro děti
- Využití prostoru bez pronájmu
- VIP parkování v areálu

## ZAJISTÍME PRO VÁS

- Svatebního koordinátora
- Obřad v Průhonickém zámku
- Ubytování v partnerských hotelech
- Kompletní květinovou výzdobu i svatební kytici
- Doprovodný program – DJ, moderátor, barmanská show, live music, vystoupení, ohňostroj, fotokoutek a mnoho dalších
- Služby kameramana a fotografa
- Grafické vizuály – pozvánky, jmenovky, menu
- Taxi služby a limousine servis





## 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.

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



# SALON PÉČE O TĚLO

Ušetřete čas a nechte svou svatební vizáž na našich vizážistkách a odbornicích na krásu. Specializujeme se na přípravu snoubenců i svatebčanů.

Nabízíme kompletní vizážistické a kadeřnické služby pro nevěsty, ženichy i další svatebčany, a to jak před svatbou, tak v den konání svatby. Na zkoušku účesu a líčení je nutné se předem objednat.

Vizážistky pracují se Švýcarskou kosmetikou La prairie a dekorativní kosmetikou MAC. Kadeřnice pracují se značkou Kérastase a L'Oréal Professionnel.

Doplňkové služby:

Manikúra a pedikúra OPI

Gel lak OPI

Modeláž nehtů

V daný den už se u nás jen necháte hýčkat.



PŘEMYSL DOUŠA, šéfkuchař



## SVATEBNÍ MENU

Své svatební menu si můžete nechat sestavit z naší standardní nabídky nebo Vám rádi připravíme menu na míru, které vyhoví Vaším přáním i finančním možnostem.



## SVATEBNÍ POHOŠTĚNÍ „KROK ZA KROKEM“

1. krok • Koktejl před obřadem
2. krok • Slavnostní přípitek po obřadu
3. krok • Slavnostní oběd
4. krok • Svatební dort a káva
5. krok • Slavnostní večeře formou buffetu
6. krok • Půlnoční pohoštění – vyproštění



# SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

## I. ZÁKLADNÍ BUFFET

**890 Kč / osoba**

### WELCOME SET

- Finger foods • 2 ks / osoba
- Zeleninové crudités s bylinkovo mátovým dipem

### PŘEDKRMY A SALÁTOVÝ BAR • 100 g

- Uzený losos s bramborovo – citrónovým krémem
- Vepřová panenka „sous vide“ s kaparovou remuládou
- Marinované papriky v bylinkách a česneku se sýrem feta
- Trhané listy salátu s mozzarellou, cherry rajčátky a bylinkovým pestem
- Caesar salát s kuřecím masem

### HLAVNÍ POKRMY • 250 g

- Krutí medailonky v pařížském těstíčku
- Hovězí nudličky „Stroganoff“ s kysanou smetanou
- Filety norského lososa zauzené kouřovou solí
- Jasmínová rýže s bylinkami
- Pečené brambory s cibulí a hrubozrnným pepřem, provoněné rozmarýnem
- Pastyňákové pyré
- Francouzská zelenina na másle

### DEZERTY • 3 ks

- Čokoládová pěna s višněmi v portském víně
- Vanilková Panna Cotta s maracujou
- Pistáciové cremé brulée
- Čerstvé krájené ovoce
- Pečivo, máslo



# SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

## II. MEZINÁRODNÍ BUFFET

**1 190 Kč / osoba**

### STUDENÉ PŘEDKRMY

200 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

- Čerstvá krájená zelenina a mix listových salátů s domácími dresinky
- Řecký salát se sýrem Feta a olivami
- Pikantní cous cous salát s rukolou
- Těstovinový salát s tuňákem a sušenými tomaty

### CARVING – PEČENÁ MASA KRÁJENÁ PŘED HOSTY

200g / osoba

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

### HLAVNÍ CHODY

200 g / osoba

- Plzeňský guláš s karlovarskými knedlíky
- Kuřecí nudličky v thajské marinádě s jasmínovou rýží
- Pražská šunka od kosti s tradičními doplňky

### SHOWKITCHEN CLUB „GRENIER“

- Příprava těstovin a italských risott před zraky hostů

### DEZERTY

5 ks / osoba

- Výběr evropských sýrů
- Selekce čokoládových a ovocných minidezertů
- Mascarpone krém s čerstvými jahodami
- Tradiční český koláč
- Krájené ovoce

### PEČIVO, MÁSLA



# SLAVNOSTNÍ VEČEŘE FORMOU BUFFETU

## III. GRILOVÁNÍ V SOKOLOVNĚ

od 25 osob

**290 Kč / osoba**

SALÁTOVÝ BAR, OMÁČKY, PŘÍLOHY A DOPLŇKY • 200 g / osoba

- Řecký salát se sýrem Feta a olivami
- 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



# SHOW KITCHEN, GRILOVÁNÍ, DEGUSTACE, BAR, VINOTÉKA, SOMELIERSKÉ SLUŽBY

Připravte se na jedinečný gastronomický zážitek, který nabídne tým šéfkuchaře Přemysla Douši. Chcete vyzkoušet „live cooking“ v otevřené kuchyni? V designových a skvěle vybavených prostorech Gourmet Clubu Grenier máte jedinečnou možnost!

Jistě Vás potěší i široká nabídka kvalitních vín z naší vinotéky, služby someliéra, degustace vín, whisky či doutníků, což nepochybně potěší zejména pánskou společnost. Podle Vašeho přání Vám také připravíme celou řadu zajímavých aktivit a bohatý, nevšední doprovodný program.





STÁŇA NECHYBOVÁ, cukrářka



## SVATEBNÍ DORTY

Výtvary naší cukrářky 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. Potěšte Vaše hosty také krásným a lahodným CANDYSHOPEM.





Hledáte dokonalé místo pro Váš svatební den?  
Chcete zajistit hladký průběh Vaší svatby  
a pomoci s její organizací a realizací?

Kontaktujte nás, rádi zodpovíme veškeré  
Vaše dotazy.

## KONTAKT

TOMÁŠ LAVICKÝ  
event manager

Sokolovna Průhonice  
Říčanská 118  
252 43 Průhonice  
+420 725 461 372  
[tomas.lavicky@imoba.cz](mailto:tomas.lavicky@imoba.cz)  
[www.sokolovnapruhonice.cz](http://www.sokolovnapruhonice.cz)



OTEVŘENO:  
PO – PÁ 7.00 – 22.00  
SO – NE 8.00 – 22.00