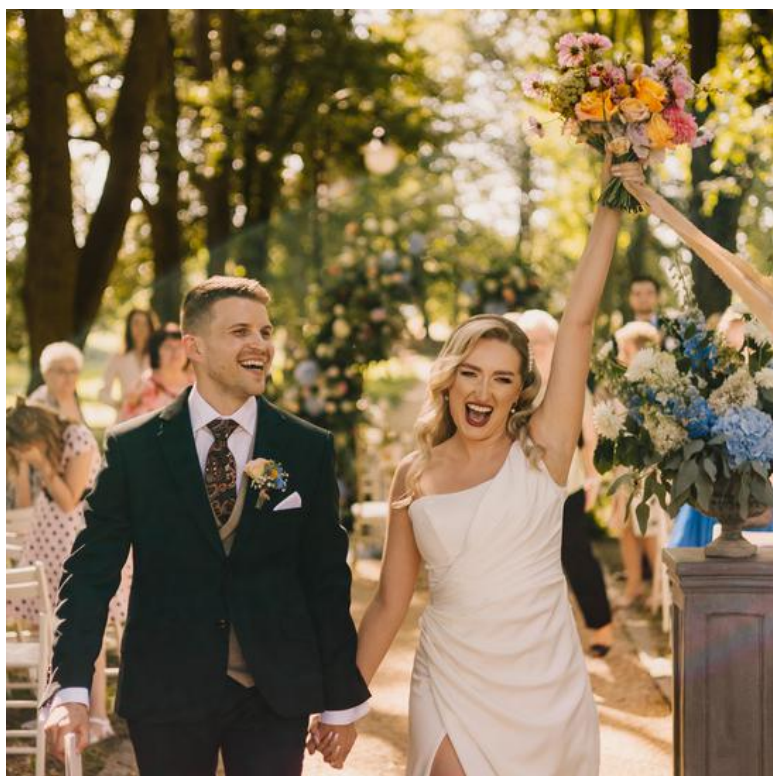




ZAMEK
Chalupki



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; 13 km od centra Ostravy, 20 km od Havířova,
20 km od Karviné a 30 km od Opavy.



M E N U

2 4 9 0 K Č

V případě, že je v sobotu počet osob menší než 70, v pátek menší než 50
cena za svatební menu se může navýšit.

PŘEDKRM:

[na výběr]

- Paštika z divočiny s meruňkovým želé servírovaná na bagetě s chutney
- Kachní toast s hruškovou pěnou
- Hraběňčina dobrota - bramboráček s tvarohovou pomazánkou a uzeným lososem
- Topinka z domácího chleba s kompresovanou hruškou a hermelínem



ZAMEK

Chalupki

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
- Pečené krůtí prsíčko/bramborové noky/baby karotka / smetanová omáčka s kapary
- Prsa z kukuřičného kuřete v dlouhozrající šunce, plněná jedlými kaštaný a meruňkami/gratinovány brambory/pepřová omáčka



VARIANTA II (+100 Kč/os.)

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

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

Přílohy:

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

DEZERT:

- sladký bar (3 ks/os.)
- coffee bar a čaj – bez omezení po celou dobu oslavy
- 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
- minihousky s česnekovým máslem

TEPLÉ RAUTY:

- pečená žebra BBQ
- vepřové medailonky v omáčce ze smetany a pórku
- 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, abychom uspokojili rozmanité chutě našich hostů.



ZÁKLADNÍ KALKULACE SVATBY SE SKLÁDÁ Z:

- poplatek za svatební menu
- poplatek za pronájem sálu a základní balíček výzdoby: od 25.000 Kč
- poplatek za květinové kompozice: od 150 Kč/os.
- tvrdý alkohol: od nás v akční ceně, dle spotřeby nebo vlastní - poplatek 39 Kč/os.
- pivo: od nás v akční ceně, dle spotřeby
- víno: od nás v akční ceně, dle spotřeby nebo vlastní - poplatek 59 Kč/os.

DODATEČNÉ INFORMACE

- vítání novomanželů chlebem a solí, rozbíjení talíře - zdarma
- sekt (nebo vodka a voda) na uvítanou - pro novomanžele - zdarma
- svatební přípitek pro všechny hosty - zdarma
- svatební noc v apartmánu pro novomanžele - zdarma
- pohodlné ubytování pro Vaše svatebčany v akční ceně
- menu pro děti: miminka - zdarma, děti do 2 let - 250 Kč/os. | do 9 let - poloviční cena
- možnost klasických nebo oválných stolů
- osvětlení a lehátka v chill-out zóně - zdarma
- rozšíření rautu o středomořský stůl - 239 Kč/os
- možnost speciálního menu - 1 druh v ceně (např. vegetariánské, veganské, bezlepkové). Každá dodatečná dieta je jednorázový náklad od 600 Kč.
- světlýka na stropě nad tanečním parketem - zdarma
- možnost venkovního obřadu - od 17 500 Kč
- chipsy, tyčinky, oříšky - poplatek 45 Kč/os.
- přístup na sál je bezbariérový



SLADKÝ BAR

v našem provedení



K našim sladkostem používáme
pouze přírodní suroviny.



SVATEBNÍ prostory

Máme k dispozici sál, ve kterém můžete uspořádat svatbu pro až 130 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: 32 900 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 - jen 300 metrů od Zamku (týká se určitých termínů).



ALKOHOL

Nabízíme:

- domácí pivo Oderberg 12° - vařené 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 se slevou 30%
[vlastní víno - poplatek 59 Kč/zletilá os.]

Můžete si donést vlastní tvrdý alkohol s poplatkem 39 Kč/os. (v rámci poplatku budete mít k dispozici ledničku a přichystáme Vám skleničky a led).

NEOMEZENÉ BALÍČKY ALKOHOLU:

- pivo / víno / frizzante - 299 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 check-in).

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. 12 os.)
- klubové talíře k obědu pro všechny hosty
- výzdoba sladkého baru
- výzdoba nápojového stolu
- šifony v barvách: béžová, starorůžová, bordová, krémová bílá, dusty blue (šedo-modrá), sage green
- svícny (bílé)
- svíčky
- klasické (podlouhlé) nebo oválné stoly
- bílé nebo béžové ubrusy
- bavlněné ubrousky (bílé nebo béžové)
- čísla na stůl ve zlatých rámečcích
- malířský stojan + uvítací tabule





TÉMATICKÉ *vozíky*



cena 1490 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.





STŘEDOMOŘSKÁ

Tabule

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

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)





VENKOVNÍ OBŘAD

OD 17 500 KČ

STANDARDNÍ BALÍČEK - 17 500 KČ

- kvetinová dekorace
- 24 židlíček pro hosty
- stůl a mikrofon pro oddávajícího

OBČERSTVENÍ *u obřadu*

- voda a domácí limonáda - 45 Kč/os.
- sklenka prosecca - 65 Kč/os.
- finger food (1,5 ks/os.) - 95 Kč/os.



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 2000 Kč.

POSTUP

plánování svatby

ZEPTĚJTTE 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 dovézt 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

KATEŘINA TYMOSZUK

✉ katerina@hotel-zamek.pl

☎ +420 603 494 663

ALEKSANDRA NIELABA

✉ event@hotel-zamek.pl

☎ +420 605 803 964

📷 [ZAMEK_CHALUPKI](https://www.instagram.com/zamek_chalupki)

📘 [/ZAMEKCHALUPKI](https://www.facebook.com/zamekchalupki)