

Svatba 2019 vzorová nabídka – lze změnit dle požadavku objednatele

Vážená slečno, pane,

těší nás váš zájem o restauraci Klášterní Taverna u benediktinů Rajhrad.

Svatební hostinu lze v restauraci Klášterní Taverna dohodnout na vámi požadovaný termín takto:

Ideální počet osob pro svatební hostinu je kolem 50ti, maximální je kolem 70ti.

Větší počet osob se do sálu bohužel pohodlně nevejde.

Církevní obřad je třeba dohodnout s převorem. Jiné obřady nám v taverně církev neumožňuje.

Ubytování můžeme zajistit v hotelu vzdáleném ca 500m od restaurace.

Vzor nabídky s harmonogramem svatební hostiny pro vaši prvotní představu:

1 osoba ze svatby komunikuje přímo s 1 vedoucím obsluhy, který se stará od začátku do zaplacení, aby proběhlo vše dle předem dohodnutého harmonogramu. Objednatel předá seznam požadavků a časový harmonogram aktivit, pro potřebnou součinnost ze strany Taverny. Objednatel bude informovat Tavernu a své hosty o způsobu úhrady jídel a nápojů, které si svatební hosté sami objednájí u obsluhujícího personálu Taverny.

- dne2019 (den předem) bude připraven sál k výzdobě od 16.00 hodin, tabule bude připravena pro XX osob, sestavena bude do písmene U - 6 osob v čele, XX osob na vnější straně tabule, XX osob na vnitřní straně tabule, první vnitřní místa se nezakládají

- zajistíme ubrousky duni royal 40 x 40 cm, barva....., celá výzdoba/svatba bude do barvy.....

- ostatní výzdobu si zajistí objednatel, k dispozici bude žebřík, a jiné...

- požadavek na výzdobu na objednávku nutně osobně projednat

- stoly budou sestaveny, založeny ubrusem, po nazdobení založeny příborem na předkrm, hlavní chod, dezert, sklenicí na vodu, na sekt, na víno

- objednatel bude dodáno cukroví, víno, sekt na přípitek, a další s pokyny pro obsluhu

- bude připraven stůl na dort, na dary, barový stolek na alkohol, nápojový stolek na víno, sklenice atd

.....2019 v den konání ca 10 hodin je možné také obsloužit hosty před obřadem, v letních měsících ve venkovním altánu před sálem, (ne u svatební tabule, tam by neměli mít přístup) -

budeme nabízet kávu, vodu v karafách, kofolu, colu, koláčky atd, dle přání hostů, a připravíme

canapes, v počtu XX ks. Stoly u venkovního přístřešku budou potaženy bílým ubrusem

11.30 – obřad

12.30 - 13.00 hodin příchod hostů do restaurace

- uvítání - zvyky - voda, slivovice, rozbití talíře, smetáček lopatka, případně další

- novomanželé budou jíst jeden společný předkrm a potom jednu polévku jednou lžící spojení ubrusem

13.10 - přípitek – prosecco/sekt, dle NL, děti jablečný džus,

- proslov

13.20 – servírovaný předkrm – například kreveta na rýži nerone, nebo tartar z lososa a jiné...

- **polévka** servírovaná (v terinách) - poctivý drůbeží vývar s masem, zeleninou a nudlemi

- **hlavní chod** tradiční svíčková s var. knedlíků karlovarský, špekový, houskový, brusinky,

nebo ossobucco na italském rizotu, nebo ¼ konfitované kachny se zelím, a knedlíkem, a jiné...

Po jídle budou servírovány vlastní koláčky, možno objednat kávu, nápoje a pod, z piv bude v nabídce Březňák 11, Březňák 10, Chotěboř, Radler, Duck&Dog, Benedict, nealko pivo, dále dle aktuální

Nabídky – je možno také **nabídnout pivo dle vlastního výběru**

- **FOCENÍ** - v tuto dobu proběhne přestavba sálu a stoly z tabule budou rozestavěny tak, aby se hosté usadili, mohli využít rautového občerstvení a využít taneční parket

15.00 - 15.30 Krájení dortu - novomanželé zakrojí první řez, a potom bude obsluha dort dokrajovat a roznášet hostům

16.30 - kapela – požadavky na zapojení - první tanec - zábava do 21 hodin s kapelou

17.30 - Raut - pro XX... osob - postupně doplňovaný

Studený bufet – viz nabídka e-mailem na vyžádání, nebo na osobní schůzce

Teplá kuchyně – viz nabídka e-mailem na vyžádání,, nebo na osobní schůzce

Přílohy, omáčky – viz nabídka e-mailem na vyžádání,, nebo na osobní schůzce

Saláty, ovoce, sýry, oříšky – viz nabídka e-mailem na vyžádání,, nebo na osobní schůzce

Dezerty – viz nabídka e-mailem na vyžádání,, nebo na osobní schůzce

venkovní grilování na uhlí pro XX lidí - do vyprodání

například:

- 1000 g - grilovaný oštiepok 4 druhy, hermelín, cammembert, á 100g

- 1000 g – nakládané kuřecí špízy, kuřecí paličky,

- 1000 g - nakládané špízy z vepřové panenky, červené cibule, slaniny a uzeniny á 50g

- 1000 g - variace mini burgerů z vyzrálého hovězího, kuřecího, vepřového masa á 50g

- 1000 g - grilovaná kořenová zelenina, zelenina, brambory á 100g

- 1000 g - nakládaná bylinková krkovice á 50g

- kuchař, uhlí, gril – poplatek 2500 Kč

- domácí pečivo

nebo dle požadavku objednatele

21.00 DJ - Předpokládaný závěr 00.00 hod - 02.00 hod

Další poplatky a platby:

korkovné víno – Kč/l zahrnuje ušlý zisk, servis, sklenice, chlazení a podávání vína... **individuálně**

korkovné alkohol - Kč / lahev - zahrnuje ušlý zisk, servis, sklenice, apod **individuálně**

vlastní cukroví – paušální poplatek za skladování, talíře, servis 300 Kč

vlastní dort – paušální poplatek za skladování, talíře, servis - 500 Kč

pronájem sálu – při počtu od 46 ti osob neúčtujeme

za výpůjčku bílých svatebních potahů na židle účtujeme poplatek 65 Kč/ks

od 22 hod účtujeme za personál nad rámec běžné pracovní doby 250 Kč/os/ hod. (Obvykle 2 osoby).

Možno využít stropní prostorové repro s připojením přes bluetooth - zdarma

Možno využít projektor s úhlopříčkou ca 4m připojení kabelem HDMI – za provozní poplatek 500 Kč

Možno využít pianina zdarma

V letních měsících je k dispozici zdarma předzahrádka se sluneční clonou

Tato nabídka je pouze informativního charakteru

Důležité info:

Pro rezervaci termínu je potřeba uhradit poplatek 10.000 Kč, který bude následně odečten z celkové

útraty akce. Číslo účtu je 223256468/0300, variabilní symbol je datum konání akce, např.: 03082019

Pokud je poplatek uhrazen, garantujeme Vám tím, že vámi požadovaný termín využití sálu, již

nebudeme nabízet dalším zájemcům.

Kontakt: P. Toman tel.: 777 778 118, 547 211 050 e-mail: rajhrad@ktaverna.cz

www.ktaverna.cz