



Dolce Villa

SVATBA V DOLCE VILLA

Dolce Villa Hotel nabízí neopakovatelnou atmosféru pro Váš velký den. Kvalifikovaný personál Vám pomůže připravit svatbu šitou na míru všem přáním a potřebám. Zvolit můžete z prostor elegantní restaurace se dvěma salonky a krbem, tradiční pivnice s vinárnou či venkovní terasy s výhledem na park Šárka. Prostřednictvím ověřených dodavatelů zajistíme výběr menu, květin, dekorací, zábavy, stejně tak i organizaci transportu, fotografa a dalších služeb.

Pokud nemáte ještě zvoleno místo na svatební obřad, k dispozici Vám může být malebná zahrádka, pro případ špatného počasí krytá dřevěnou pergolou.

Jako pozornost novomanželům nabízíme novomanželské apartmá zcela zdarma (platí pro svatby s více než 30 hosty). Za prostory pro svatební hostinu či večerní raut neúčtujeme žádný pronájem, v ceně servisu je též zahrnuta příprava svatební tabule, tisk jmenovek a tisk menu svatební hostiny. Nespornou výhodou je též dostatek parkovacích míst ve dvoře hotelu nebo v podzemních garážích.

Zde uvádíme základní nabídku menu na svatební hostinu s tím, že jednotlivé návrhy mohou být libovolně kombinovány či upraveny tak, aby vyhovovaly Vaším představám a finančnímu rozpočtu. Rádi Vám také sestavíme menu na míru. Bližší informace naleznete také na našem specializovaném webu www.SvatbavDolceVilla.cz.

Tato nabídka odpovídá složením a velikostí rautů pro svatby s 50 + osobami, pokud plánujete menší počet osob na svatební hostinu či raut, dejte nám vědět, rádi zašleme přizpůsobenou nabídku.

TRADIČNÍ ČESKÉ MENU

Šunková rolka s křenovou pěnou a listovým salátkem
Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudličkami
Hovězí svíčková na smetaně s domácím karlovarským knedlíkem a brusinkovým terčem

Cena za osobu: 450 Kč

MENU II

Houbové ragú se zastřeným vejcem podávané na máslovém toastu
Silný kuřecí vývar s domácími nudlemi, játrovými knedlíčky a strouhanou kořenovou zeleninou
Kuřecí prso plněné sušenými rajčaty, bazalkovým pestem a mozzarellou podávané s máslovou zeleninou, pečenými brambory s rozmarýnem a demi glace s kalvadosem
Jablečné „Crumble“ se skořicí a smetanou

Cena za osobu: 550 Kč

MENU III

Terina z kuřecích jater se švestkovým čatní, listovým salátem a máslovým toastem
Silný vývar z hovězích žeber s kořenovou zeleninou, masem a zastřeným vejcem



Grilovaná vepřová panenka s houbovým ragú, máslovou zeleninou a pečenými brambory
Čokoládový fondant s jahodovou omáčkou a skořicovým crême fraiche

Cena za osobu: 650 Kč

MENU IV

Terina z kachních jater foie gras a kuřecích jater s čatní z tropického ovoce, listovým salátem a bylinkovým toastem

Kuřecí velouté s muškátovými noky, julienne z kořenové zeleniny a trhaným kuřecím masem
Hovězí biftek s pečenou kořenovou zeleninou, bramborovým pyrém s muškátem, vinnou omáčkou a holandskou omáčkou

Mátovo-limetkové tiramissu s praženými ovesnými vločkami s ořechy

Cena za osobu: 850 Kč

Tradiční pivnice s vinárnou a zahrádkou poskytuje dostatek prostoru pro večerní zábavu s rodinou a přáteli. Rádi pro Vás zajistíme standardní raut, grilování, grilované selátko, jehňátko či jiné maso nebo originální burger párty. Pokud budete chtít hosty zabavit, k dispozici je též bowlingové centrum. Základní nabídka rautů může být samozřejmě také libovolně upravena, aby vyhovovala Vaším představám a finančnímu rozpočtu. Uvedené návrhy rautů jsou plánované na večerní rauty pro 50 osob a více a již zahrnují DPH v příslušné výši.

TRADIČNÍ ČESKÝ RAUT

Studené rautové pohoštění

Šunková rolka plněná křenovou šlehačkou

Kravský sýr nakládáný s pečenou kapií, česnekem a jarní cibulkou

Tradiční nakládáný zauzený špekáček „Utopenec“ s cibulí a kozími rohy

Duo vepřových tlačenek

Výběr lokálních uzenin a sýrů

Rajčatový salát s červenou cibulí a pažitkou

Těstovinový salát s čerstvou zeleninou, uzenou šunkou a majonézou

Míchané listové saláty se zeleninou a cibulovým dresinkem

Pečivo od našeho pekaře

Teplé rautové pohoštění

Smažené kuřecí mini řízečky, bramborová kaše

Uzené vepřové koleno, kysané zelí, bramborový knedlík

Svíčková na smetaně, houskový knedlík, brusinky

Pečená kachna s jablky a kmínem, dušené červené zelí s řepou a křenem, pečené brambory

Bramborové koláčky plněné houbami a modrým sýrem, grilovaná zelenina

Dezerty

Variace minidezertů



Cena za osobu: 590 Kč

BURGER PARTY

Studené rautové pohoštění

Severským způsobem marinovaný losos se salátem z bílé ředkve a sezamem

Tortilla chipsy s rajčatovým čatní s vanilkou a zakysanou smetanou

Hovězí tatarák dle naší receptury s grilovaným tmavým chlebem a kapary

Vietnamské rýžové závitky se skleněnými nudlemi, sezamem a zeleninou

„Hummus“ z bílých fazolí s koriandrem a pečenou kapií

Ledový salát s česnekovým dresinkem a máslovými krutony

Řecký salát s kvalitním balkánským sýrem

Salát dle šéfkuchaře – míchaná čerstvá zelenina s cizrnou, olivami, parmazánem a originálním cibulovým dresinkem

Pečivo od našeho pekaře

Teplé rautové pohoštění

Mini chipotle burger (mleté hovězí maso, chipotle papričky, jalapeño papričky, čedar, slanina, chipotle majonéza, rajče, salát)

Mini vepřový burger (6 hodin pečené vepřové ochucené barbecue omáčkou, česneková majonéza, salát, ananas)

Mini cheeseburger (mleté hovězí maso, čedar, slanina, nakládaná okurka, hořčice, kečup)

Hovězí burittos s čedarem, zakysanou smetanou a pečenými rajčaty

Buffalo wings – pikantní kuřecí křídélka s hranolky čerstvé zeleniny, pečenou bramborou a omáčkou z modrého sýra

Dezerty

Variace minidezertů

Cena za osobu: 690 Kč

GRILOVÁNÍ

Studené občerstvení

Pečené závitky z listového těsta plněné špenátem a balkánským sýrem

Smažené tortilla chipsy s kukuřičnou salsou a rajčatovým čatní s vanilkou

Hovězí tatarák předem míchaný dle naší receptury s chlebovou topinkou

Lilková rolka plněná smetanovým sýrem s chipotle papričkami a grilovanými houbami

Grilované žampiony plněné Cottage sýrem s bazalkovým pestem

Řecký salát s balkánským sýrem a sušeným oregánem

Míchané listové saláty s rajčaty, salátovou okurkou, parmezánem, cizrnou, olivami a cibulovým vinaigrette

Zelný salát s citrónovou majonézou a mrkví

Pečivo od našeho pekaře

Maso z grilu



Hovězí pupek marinovaný s limetkou a rozmarýnem
Kuřecí prsa na tradiční jamajský způsob „jerk“ s pikantní marinádou
Cheeseburger (mleté hovězí maso, čedar, slanina, nakládaná okurka, hořčice, kečup)
Losos grilovaný v papilotě s bylinkovým máslem
Vepřová panenka marinovaná v provensálském koření

Přílohy

Pečená brambora s bylinkovým máslem
Jamajský bramborový salát s limetkovou majonézou
Grilovaná sezónní zelenina

Dezerty

Variace minidezertů

Cena za osobu: 750 Kč

ASIJSKÝ RAUT

Studené rautové pohoštění

Lososový tatarák na japonský způsob ochucený zázvorem, sojovou omáčkou a sezamovým olejem
Filetovaná vepřová panenka marinovaná v ústříčné omáčce se salátem z řepy, mrkve a sezamu
Vietnamské rýžové rolky „Spring rolls“ plněné pečenými kachními prsy a nudlovým salátem s houbami, koriandrem, mrkví a ředkví, buráková omáčka
„California maki“ – krabí tyčinky, smetanový sýr, avokádo, pražený sezam
Grilovaná kantonská chobotnice podávaná na lůžku ze zelného salátu se zázvorem, koriandrem a citrusy
Cizrnový salát s dresinkem miso, sezamem, grilovaným ananaselem a pečenou kapií
Vietnamský nudlový salát se smaženým vejcem, tofu a limetkovo-zázvorovým dresinkem
Míchaný listový salát se špenátem, fenýklem a sojovým dresinkem s chilli a citrusy

Teplé rautové pohoštění

Grilovaný losos s kantonskou omáčkou a křupavou zeleninou, bramborová kaše s wasabi
Thajské hovězí „Pad Thai“ – rýžové nudle s hovězím masem, zeleninou, výhonky a buráky
Smažená kantonská rýže s vejcem, kuřecím masem, zázvorem, sezamem a zeleninou
Japonské „Tonkatsu“ z vepřové panenky s rýží „Nishiky“ a mrkvovým salátem
Thajské vegetariánské kari s kokosovou rýží

Dezerty

Rýžový smetanový pudink s kokosovým mlékem
Sladké indické šátečky Samosa plněné mangem s vanilkovou omáčkou
Batátový chlebový dortík

Cena za osobu: 750 Kč



MEZINÁRODNÍ RAUT

Studené rautové pohoštění

Hovězí tatarák dle naší receptury s chlebovými topinkami a česnekem
Filetovaná provensálská vepřová panenka s houbovým salátem a koriandrem
Kuřecí parfait s Cumberland omáčkou, okurčičkami kornišon a Melba toasty
Lilkové závitky s pestem ze sušených rajčat, kozího sýra a bazalky
Libanonský cizrnový hummus s chipotle papričkami a grilovanou domácí bagetou
Salát z grilované zeleniny s cizrnou, pečenými bramborami, olivami a limetkou
Orzo salát se sušenými rajčaty, bazalkovým pestem a salátovou okurkou
Míchané listové saláty s rajčaty, okurkou, parmazánem, olivami a cibulovým vinaigrette
Pečivo od našeho pekaře

Teplé rautové pohoštění

Pečená vepřová žebra „Cajun“ se salsou z tropického ovoce, pečenou bramborou a vinnou omáčkou s karibským rumem
Grilovaná vepřová panenka plněná špenátem, sýrem a slaninou, mátový kuskus
Marocké kuřecí paličky s kořenovou zeleninou, jasmínová rýže s hřebíčkem
Grilovaný hovězí pupek s kořenovou zeleninou pečenou v alobalu, bramborovou kaší a vinnou máslovou omáčkou
Čočkové koláčky s thajským zeleninovým kari

Dezerty

Variace minidezertů

Cena za osobu: 750 Kč

GRILOVANÉ SELÁTKO

Studené rautové pohoštění

Jemná kuřecí paštika s brusinkovou omáčkou
Hummus z bílých fazolí s pečenou kapií, máslové toasty
Šunkové roľky s křenovým salátem
Výběr lokálních uzenin a sýrů
Lilkové závitky s rajčatovým pestem a kozím sýrem
Viedeňský zelný salát s křenem, česnekem a koprem
Kreolský bramborový salát s citrónovou majonézou
Salát našeho šéfkuchaře – míchané listové saláty s čerstvou zeleninou, cizrnou, parmezánem, olivami a cibulovým dresinkem
Pečivo od našeho pekaře

Teplé rautové pohoštění

Grilované sele podávané s jablečným křenem, hořčicí a nakládanou okurkou
Marocké kuřecí paličky s kořenovou zeleninou a bramborami
Bramborové koláčky s houbami a modrým sýrem



Dezerty

Variace minidezertů

Cena za osobu: 750 Kč

RAUT PRO NÁROČNÉ

Kanapky

Cherry rajčátka s mozzarellou marinovanou v bazalkovém pestu
Lososové tatakí se salátem z bílé ředkve, mrkve a římského salátu s pomerančovým dresinkem
Rolované pečené papriky plněné smetanovým sýrem a bazalkovým pestem
Hovězí tataráček podávaný na toastu s kaparou

Studené rautové pohoštění

Losos marinovaný na severský způsob v citrusových plodech se salátem z oliv, křupavých listových salátů a rajčat s hořčičným dresinkem
Vepřová panenka marinovaná v melase s římským kmínem a koriandrem a podávaná s peruánským salátem z marinovaných hub
Grilovaná sezónní zelenina marinovaná s rozmarýnem a fenyklovým semínkem
Marinovaný kravský sýr s cibulovou marmeládou prochucenou skořicí a novým kořením
Tence krájený tyrolský špek z Bolzana
Řecký salát s balkánským sýrem a olivami
Orzo salát se sušenými rajčaty, salátovou okurkou, paprikou, piniemi, mátou a rajčatovým olejem
Míchané listové saláty s cibulovým vinaigrette
Pečivo od našeho pekaře

Teplé rautové pohoštění

Do růžova pečený hovězí roastbeef, pečené brambory, vinná omáčka a omáčka ze smetanového sýra s hrubozrnnou hořčicí a křenem
Kachní prsa s omáčkou Grand Marnier s brusinkami a pomeranči, grilovaná kořenová zelenina
Španělská paella s krevetami, mušlemi, kuřecími stehny a zeleninou
Japonské „Tonkatsu“ z vepřové panenky, rýže „Nishiki“, kantonská omáčka, salát z ředkve a řepy provoněný sezamem
Dušená hovězí líčka se švestkovou omáčkou s perníkem a bramborovou kaší

Dezerty

Variace lokálních a evropských sýrů
Variace minidezertů

Cena za osobu: 990 Kč



PŮLNOČNÍ OBČERSTVENÍ

Pokud se zábava protáhne přes půlnoc, Vaším svatebním hostům jistě zahládne i přes vydatný raut. Doporučujeme proto objednat půlnoční občerstvení, které hladové nasytí a ostatním dodá dostatek síly na další veselí.

Studené pohoštění

Roastbeef z hovězí roštěné, kaparová majonéza (kg, minimální objednávka 1kg) ... 990 Kč
Nářezová mísa z lokálních uzenin (kg) ... 590 Kč
Prkénko lokálních sýrů (kg) ... 590 Kč
Domácí sekaná, hořčice, kysané okurky (kg) ... 450 Kč
Pečené uzené vepřové koleno, hořčice, křen, kysané okurky (ks cca 1,5kg) ... 290 Kč
Domácí pečivo (porce) ... 30 Kč

Polévky

Dršťková polévka (litr) ... 290 Kč
Čočková polévka (litr) ... 250 Kč
Česneková polévka se sýrovými kroketami (litr) ... 290 Kč
Domácí pečivo (porce) ... 30 Kč

Teplé pohoštění

Plátky pečené vepřové kýty (7-10 kg), hořčice, křen (kg) ... 450 Kč
Pečená selečí kýta (2-4 kg), hořčice, křen (kg) ... 690 Kč
Pečené kuře (cca 1,7 kg), pikantní francouzská omáčka, kysané okurky (ks) ... 450 Kč
Hovězí guláš, cibule (kg) ... 690 Kč
Satay kuřecí špízky marinované se zázvorem, kurkumou a citronovou trávou (kg) ... 650 Kč
Vepřové špízky z krkovice marinované s čínskou hoisin omáčkou (kg) ... 550 Kč
Domácí pečivo (porce) ... 30 Kč