



Řekněte si *Ano*

na

Baltaci®

Svatby na klíč

- tradiční dřevěný interiér Restaurace Baltaci
 - soukromé restaurační salonky
 - zastřešená venkovní zahrádka
 - výborné jídlo a pití
 - květiny i výzdoba dle zadání
- pestré portfolio zábavného programu

Uděláme Váš den nezapomenutelný...

Baltaci®

RESTAURACE NAPAJEDLA

ZÁKLADNÍ SPECIFIKACE *Vaší* SVATBY

MÍSTO KONÁNÍ: RESTAURACE BALTACI NAPAJEDLA

DATUM: ZAČÁTEK OSLAVY:

POČET HOSTŮ: Z TOHO DĚTÍ:

PROSTORY: na dalších stranách si prosím zvolte salonek, který by Vám zvhledově vyhovoval. Každý je něčím specifický a má dání dispoziční možnosti. V nabídce si můžete zvolit také variantu salonku včetně venkovní zastřešené zahrádky.

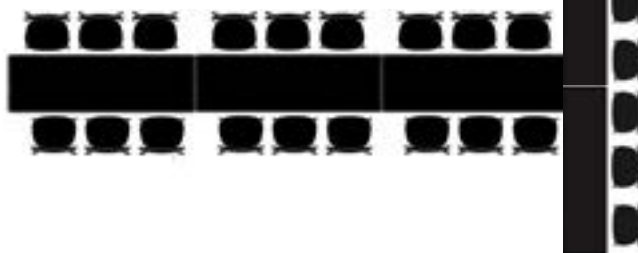
VOLBA SALONKU: SALONEK SLOVÁCKO VENKOVNÍ ZAHŘÁDKA
SALONEK HANÁ KOMBINACE SALONEK SLOVÁCKO A
SALONEK VALAŠSKO A VENKOVNÍ ZAHŘÁDKA

USPOŘÁDÁNÍ SALONKU:

I-SHAPE TABULE



T-SHAPE TABULE



U VOLBY USPOŘÁDÁNÍ T-SHAPE UVEĎTE POČET OSOB V ČELE TABULE:

ČASOVÝ HARMONOGRAM *Vaší* SVATBY

OBŘAD: OD DO

PŘÍCHOD DO RESTAURACE:

(v případě zájmu **VČETNĚ VÍTÁNÍ HOSTŮ PŘED RESTAURACÍ SE SLIVOVICÍ, ROZ
BÍJENÍ TALÍŘE** - více viz. Tradice a rituály)

PŘÍPITEK: hned po přípitku následuje OBĚD

NAKROJENÍ DORTU NOVOMANŽELY:

ODPOLEDNÍ RAUT:

KAPELA: OD DO

UKONČENÍ HOSTINY: do 30 minut je následně
restaurace uzamčena

SALONEK SLOVÁCKO

Salonek Slovácko je nejprostornější ze všech tří salonků a je ke svatbám nejvíce využíván. Nachází se na poschodí restaurace. Největší jeho výhodou je samostatný vchod na zahrádku. Salonek je vhodný pro uspořádání svatby s maximálním počtem hostů 30 osob. Chcete mít k dispozici i zmiňovanou venkovní zahrádku? Samozřejmě tu možnost je.

Základní charakteristika:

Rozměry:	10m × 4m
Možnost uspořádání:	I-shape stůl – do 30 osob T-shape stůl – do 30 osob
Centrální ozvučení:	ano
Klimatizace:	ne



SALONEK HANÁ

Hned u vstupu do restaurace se nachází prostorný salonek Haná, který je vhodný pro uspořádání menší svatební hostiny maximálně pro 20 hostů.

Základní charakteristika:

Rozměry:	4m × 6m
Možnost uspořádání:	I-shape stůl – do 20 osob T-shape stůl – do 20 osob
Centrální ozvučení:	ano
Klimatizace:	ne



SALONEK VALAŠSKO

Druhý z menších salonků je salonek Valašsko, který se nachází v zadní části restaurace. Salonek je vhodný pro menší svatební hostiny maximálně pro 20 hostů.

Základní charakteristika:

Rozměry:	3m × 5m
Možnost uspořádání:	I-shape stůl – do 20 osob T-shape stůl – do 17 osob Restauračně – do 20 osob
Centrální ozvučení:	ano
Klimatizace:	ne



VENKOVNÍ ZAHŘÁDKA

Krásná tradiční dřevěná zahrádka Vám umožní oslavit Váš den venku na čerstvém vzduchu. A proti nepřízní počasí poslouží stříšky nad celou zahrádkou.

Kapacitně zahrádka dostačuje pro svatbu se 60 hosty.

Zahrádka je prostorově velmi rozmanitá. Součástí prostor je také bar a prostor, kde se můžete zatančit.



TRADICE & RITUÁLY

*Chcete si na svatbě zachovat moravské tradice?
Náš personál pro Vás vše připraví a rádi s Vámi vše naplánuje.*

VÍTÁNÍ NEVĚSTY A ŽENICHA PŘI PŘÍCHODU SE SLIVOVICÍ A VODOU

Při příchodu je přivítá personál restaurace a nabídne jim dvě skleničky, v jedné je voda a v druhé slivovice. Nevěsta a ženich si vyberou každý jednu skleničku a napijí se. Ten, který se napije alkoholu, prý bude v manželství vládnout. Personál nabídne koláček na zajezení.

ROZBÍJENÍ TALÍŘE

Tradice v podobě zametání střepe z rozbitého talíře bývá hned po vítání při příchodu do místa svatební hostiny. Porcelánové střepy symbolizují štěstí a hlukem při jejich rozbíjení opět odhánějí zlé duchy, kteří by chtěli novomanželům škodit. Společné zametání střepe je pro ženicha a nevěstu symbolickým úkolem. Společné zametání střepe jim ukazuje, že v manželství mají společně řešit nejen problémy, ale třeba i domácí práce.

POLÉVKA Z JEDNOHO TALÍŘE S JEDNOU LŽICÍ (děravou/klasickou)

Po přípitku personál odebere novomanželům 1 polévkový talíř a 1 lžici. Společné jedení svatební polévky opět symbolizuje sehranost páru a jak jim to v manželství bude fungovat.

NAKROJENÍ SVATEBNÍHO DORTU

Zpravidla po svatebním obědu přichází na řadu nakrojení svatebního dortu novomanžely. Pokud dort nechcete mít vystaven po celou dobu a chcete, aby vám ho personál restaurace přivezl až na určitý čas. Zaznačte si čas do časového harmonogramu svatby.

NÁPOJE BĚHEM *Vašeho* SVATEBNÍHO DNE

**NA STOLY ZALOŽIT
Z NÁPOJŮ:**

**NA STOLY ZALOŽIT
OBČERSTVENÍ:**

PŘÍPITEK DOSPĚLÍ:

PŘÍPITEK DĚTI:

NÁPOJE PRO HOSTY BUDOU:

Nápojový lístek je k nahlédnutí k našich internetových stránkách <http://baltaci-napajedla.cz/restaurace/>

POZNÁMKA K NÁPOJŮM (např. budou mít hosté zdarma i určitý tvrdý alkohol příp. který, budete chtít dodržet během večera určitý finanční limit - jaký, apod.:

Svatební OBĚD

*Vyberte si z naší nabídky svatebního menu.
Pokud si z naší nabídky nevybere a máte vlastní představu, nestydte se, napište
nám ji do poznámky. Uvidíme, zda to bude v našich silách.
Cenu za osobu Vám vyčíslíme následně.*

ČAS:

POČET DOSPĚLÝCH PORCÍ:

POČET DĚTSKÝCH PORCÍ:

ALERGIE/INTOLERANCE ZVLÁŠTNÍ MENU PRO:

POLÉVKY

volba

- 0,25l Hovězí vývar s masem, zeleninou a nudlemi
- 0,25l Drůbeží vývar s masem, zeleninou a nudlemi
- 0,25l Kulajda se zastřeným vejcem
- 0,25l Tradiční česká bramboračka s lesními hříbky
- 0,25l Valašská kyselice
- 0,25l Gulášová

HLAVNÍ CHODY

- 180g Medailonky z panenky zabalené ve slanině s liškovým ragú a bramborovou terinkou
- 150g Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami , šlehačkou a houskovým knedlíkem
- 150g Vepřové výpečky se zelím a bramborovým knedlíkem
- 200g Kuřecí řízek s bramborovou kaší a nakládaným okurkem
- 200g Vepřový řízek s bramborovým salátem

POZNÁMKA (např. zvláštní menu, vlastní návrh menu)

Cenu za osobu Vám vyčíslíme následně.

CENA MENU: /OSOBA

CENA DĚTSKÉ PORCE: /OSOBA

CENA ZVLÁŠTNÍHO MENU (pokud je):

/OSOBA

DONESETE SI *Vlastní* SLIVOVICI, KOLÁČKY, DORT, ZÁKUSKY?

*Nic se neděje. Pokud vše víme dopředu, budeme s tím počítat.
Pouze za slivovici si účtujeme běžné korkovné a to 200 Kč/lahev 0,7l.*

Svatební RAUT

Vyberte si z naší rautové nabídky občerstvení. Gramáže a množství už nechejte na nás. Vše nadimenzujeme tak, aby bylo jídla dostatek a hlavně nepochybělo. Cenu za osobu Vám vypočítáme následně.

ČAS:

POČET OSOB:

FINGER FOOD (min.20ks)	jednotka	volba
Guacamole s uzeným lososem	ks	
Guacamole s trhaným kuřecím masem	ks	
BRUSCHETTY (min.20ks)		
Bruschetta s franc. majonézou, nakládaným okurkem, pečenou cibulkou a rostbífem	ks	
Bruschetta s bylinkovou ricottou, rajčaty, rukolou, uzený losos	ks	
Bruschetta capresse	ks	
Bruschetta s trhaným vepřovým masem a Coleslaw	ks	
Bruschetta s tartarem z lososa	ks	
Minitortilla s ricottou, suš. rajčaty, rukolou, uzený losos	ks	
Minitortilla s ricottou, rukolou a parmskou šunkou	ks	
Hovězí miniburger s karamelizovanou cibulí, čedar, salátek	ks	
KANAPKY (min.20ks)		
Kanapka nivová s vlašskými ořechy a hroznovým vínem	ks	
Kanapka se škvarkovou pěnou a pažitkou	ks	
Kanapka se šunkovo-sýrovou pěnou	ks	
LISTOVÉ TĚSTO (min.1kg)		
Mix tyčinek a šneků	kg	
OBLOŽENÉ MÍSY (min.1kg)		
Tradiční české uzeniny	kg	
Škvarková pomazánka	kg	
Škvarky (min 0,5kg)	kg	
Tradiční česká zabijačka s doplňky	kg	
Tradiční české a slovenské sýry	kg	
Tenké plátky rostbífů s francouzskou majonézou	kg	
Smažené miniřížečky (kuřecí, vepřové)	kg	
Smažené kuřecí stripsy se sweet-chilli dresinkem	kg	
Tatarský biftek s topinkami a česnekem	kg	
Tartar z uzeného lososa s bylinkovými bagetkami	kg	
Tvarůžkový tatarák s topinkami a česnekem	kg	
Carpaccio z hovězí svíčkové s parmazánem	kg	
Carpaccio z červené řepy s kozím sýrem, bylinkami a oříšky	kg	
SALÁTY (min.1kg)		
Míchaný zeleninový salát	kg	
Caesar salát s parmazánem a krutony	kg	
Baby mozzarella s rajčátky, bazalk. pestem a olivami	kg	
Rukola s parm. šunkou, kozím sýrem, žampiony, olivy	kg	
Míchaný zeleninový salát s kuřecím masem, dresinkem a balkánským sýrem	kg	
Těstovinový salát s grilovanou zeleninou a kuřecím masem	kg	
Coleslaw	kg	

GRILL (min.10p.) (gramáž veškerého masa na 1 porci je 100g v syrovém stavu)	jednotka	volba
Kuřecí prsa	100 g	
Kuřecí stehenní řízek	100 g	
Kuřecí špalíčky	100 g	
Krůtí prsa	100 g	
Vepřová panenka	100 g	
Vepřová krkovice	100 g	
Vepřová kotleta	100 g	
Hovězí svíčková	100 g	
Hovězí pupek	100 g	
Losos filet	100 g	
Candát filet	100 g	
Kuřecí ražniči se zeleninou	100 g	
PŘÍLOHY (min.10p.)		
Grilovaná zelenina	150 g	
Restované fazolky se slaninou a cibulí	150 g	
Pečené brambory	150 g	
Selské brambory se slaninou a cibulí	150 g	
Bramborový salát	150 g	
SPECIALITY		
Pečená vepřová kýta na kosti s doplňky cca 10 kg	ks	
Anglický rostbíf cca 2kg	kg	
Husarská roláda s nádivkou cca 3kg	kg	
Vepřová žebírka v BBQ omáčce cca 6kg	kg	
Grilovaná vepřová kolena s doplňky cca 1,8kg	kg	
Kuřecí roláda se špenátem, masovou nádivkou cca 2kg	kg	
Čokoládová fontána s ovocem	kg	
KOTLÍK & WOK (min. 20p.)		
Bramborová s hříbký	porce	
Gulášová	porce	
Hovězí vývar	porce	
Slepičí vývar	porce	
Valašská kyselice	porce	
Hovězí guláš s cibulí	porce	
Zvěřinový guláš s cibulí	porce	
Vepřový guláš s cibulí	porce	
ČESKÁ KLASIKA (min.20p.)		
Hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, šlehačkou, karlovarskými knedlíky	porce	
Kachní konfit, červené zelí a restované bramborové šišky	porce	
Vepřové výpečky se zelím a bramborovými knedlíky	porce	
Španělský ptáček s jasmín. rýží, okurkovo-rajčatový salátek	porce	
DEZERTY (min.20p.)		
Vlčnovské koláčky mix	ks	
Čokoládový dort	ks	
Cheesecake	ks	
Jablkový štrůdl	ks	
Medovník	ks	

Cenu za osobu Vám vyčísleme následně.

CENA RAUTU: /OSOBA

BUDETE CHTÍT ZAJISTIT KVĚTINY & VÝZDOBU?

Máte zajištěny květiny?

Máte zajištěnu vlastní výzdobou?

Budete chtít zajistit květiny od nás?

Budete chtít zajistit výzdobu od nás?

Napište nám Vaši představu anebo zašlete ilustrativní fotografii květin, výzdoby.

KOLIK *Vás* TO CELÉ BUDE STÁT?

Cenu spočítáme a doplníme následně:

A JAK TO BUDE S PLACENÍM *Vaší* SVATBY?

*Dobrym zvykem bývá zaplatit zálohu ve výši 50% z kalkulované částky.
Zálohy přijímáme hotově anebo kreditní kartou v naší restauraci.*

Nejpozději však dne:

Kontaktní osoba:

Tel. č.:

email: