



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

MÍSTO KONÁNÍ: RESTAURACE BALTACI NAPAJEDLA

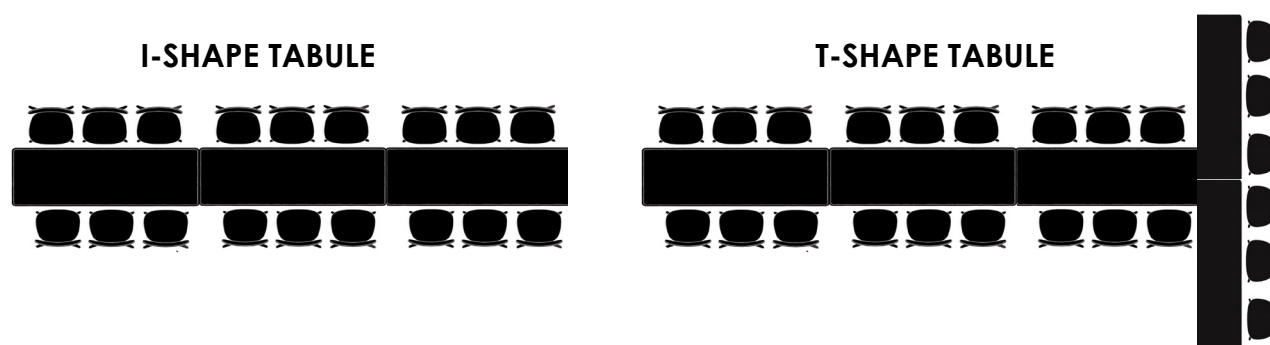
DATUM: ZAČÁTEK OSLAVY:

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:



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

ZVOLTE SI SALONEK DLE *Vaší* LIBOSTI

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 střepeů 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 střepeů je pro ženicha a nevěstu symbolickým úkolem. Společné zametání střepeů 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 připitku 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 [zde](#).

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:

FFINGER FOOD (min.10ks)

jednotka volba

Kanapky na lžičce

Anglický roastbeef s francouzskou majonézou	ks
Kroketa z modrého sýra s meruňkovou marmeládou	ks
Tartar z uzeného lososa	ks

Chuřovky

Se šunkovou pěnou	ks
S nivovou pěnou, vlašským ořechem a hroznovým vínem	ks
S tuňákovou pěnou a olivou	ks
Pikantní chuřovka s čabajkou	ks
Chuřovka se škvarkovou pomazánkou a pažitkou	ks

Miniburgery

Mini cheeseburger se zkaramelizovanou cibulí	ks
Miniburger s trhaným vepřovým masem a omáčkou BBQ	ks

Minisalátky

Caprese salátek (baby mozzarella a cherry rajčátka)	ks
Italský cizrnový salátek s vejcem	ks
Těstovinový salátek s tuňákem a paprikou	ks

Minitortilly

Minitortilla s uzeným lososem, ricottou a sušenými rajčaty	ks
Minitortilla s parmskou šunkou, ricottou a rukolou	ks

OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY (min. 10ks)

Šunkový	ks
Šunkový se sýrem	ks
Sýrový	ks
Nivový s čabajkou	ks
S anglickým roastbeefem a francouzskou majonézou	ks

OBLOŽENÉ BAGETY (min. 10ks)

S kuřecími stripsy, křupavým salátem, sweet chilli dresinkem	ks
Šunková	ks
Sýrová (nivová pěna, eidam, uzený, hermelín)	ks
Delikates (šunka, sýr, Herkules)	ks
Tuňáková	ks

OBLOŽENÉ BRUSCHETTY (min. 10ks)

S anglickým roastbeefem a francouzskou majonézou	ks
Caprese	ks
S tartarem z lososa	ks

OBLOŽENÉ BAGELY (min. 10ks)

Bagel s vajíčkovou pomazánkou, dušenou šunkou a rukolou	ks
Bagel s rostbífem, francouzskou majonézou a rukolou	ks

OBLOŽENÉ MÍSY (min. 1kg)

Uzeninová	kg
Uzeninová prémiová Pršutterie	kg
Sýrová	kg
Sýrová prémiová	kg

	jednotka	volba
Zabijačková	kg	
Řízková	kg	
POMAZÁNKY A LAHŮDKOVÉ SALÁTY (min. 1kg)		
Šunková pěna	kg	
Nívoá pěna	kg	
Vajíčkový salát	kg	
Pařížský salát	kg	
Coleslaw salát	kg	
Tuňáková pomazánka	kg	
Škvarková pomazánka	kg	
Pažitková pomazánka	kg	
POCHUTINY K PIVU A VÍNU (min.1kg)		
Tatarák z hovězí svíčkové včetně topinek a česneku	kg	
Chléb se škvarkovou pomazánkou	ks	
Škvarky	kg	
Šneci z listového těsta	kg	
Tyčinky z listového těsta	kg	
Bramborové lupínky	kg	
Mandle solené	kg	

TEPLÁ KUCHYNĚ

POLÉVKY (min. 10 porcí)

Slepičí vývar s masem a nudlemi	porce
Hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky	porce
Gulášová polévka	porce
Valašská kyselice	porce

SENDVIČE NA KONTAKTNÍ GRIL (min. 10 ks)

Club sendvič	ks
Se šunkou a rajčaty	ks
S ledovým salátem, sýrem a majonézou	ks

HOTOVÉ POKRMY (min. 10 porcí)

Hovězí maso (120g maso)

Hovězí guláš s cibulí	porce
Hovězí Stroganoff	porce
Hovězí svíčková na smetaně	porce
Hovězí roštěná na slanině	porce

Vepřové maso (120g maso)

Pečený vepřový vrabec	porce
Vepřová líčka na víně, kořenová zelenina	porce
Pikantní vepřové nudličky na zelenině	porce

Drůbež (120g porce)

Kuřecí soté na smetaně s jarní cibulí	porce
Krůtí guláš s cibulí a chilli	porce
Konfitované kachní stehno na kmíně a česneku, kachní sádlo	porce

Zvěřina (120g porce)

Kančí guláš s cibulí, jalovec, červené víno	porce
Kančí ragú se slaninou	porce
Jelení kýta se šípkovou omáčkou	porce

GRIL

Steaky (min. 10 porcí)

Hovězí Diamond	100g
Vepřová krkovice	100g
Vepřová panenka	100g
Kuřecí stehenní steak (sous-vide), česnek, paprika	100g
Krůtí prsa (sous-vide), bylinky	100g
Losos steak	100g

Ostatní na gril (min. 10 porcí)

Grilovaný hermelín v obalu, bylinková marináda	100g
Grilované haloumi	100g
Filátka z candáta na tymiánu	100g
Vepřový šašlik z krkovice, cibule, slanina	150g
Kuřecí špíz s paprikou, cibulí a klobásou	150g

PEČENÁ MASA (objednávka pouze celé gramáže)

Anglický roastbeef	cca 1kg
Vepřová kýta na kosti uzená	cca 10kg
Vepřová kýta na kosti	cca 10kg
Vepřová žebra v originální marinádě	kg
Pikantní kuřecí špalíčky (3ks/porce)	kg
Losos v celku v solné krustě	cca 5-6kg

OMÁČKY A DIPY (min. 10 porcí)

Koňaková omáčka se zeleným pepřem	porce
Demi-glace omáčka	porce
Smetanová omáčka	porce
Hříbková omáčka	porce
Česnekový dip	porce
Bylinkový dip	porce
Řecký dip	porce
Sweet chilli	porce

PŘÍLOHY (min. 10 porcí)

Pečené brambory na tymiánu	150g
Šfouchané brambory	150g
Vařené brambory	150g
Bramborový knedlík	150g
Karlovarský knedlík	150g
Houskový knedlík	150g
Bramborový salát	150g
Smažené bramboráčky	150g
Fazolové lusky balené v anglické slanině	150g
Grilovaná zelenina	150g
Dušená zelenina na másle	150g
Šopský salát	150g
Řecký salát	150g
Zelný salát s křenem	150g

PEČIVO (min. 10ks)

Banketní	ks
Chléb	ks
Bagety	ks

DOPLŇKY (min. 1kg)

Beraní rohy, feferony, nakládané okurky	kg
Hořčice, křen, kečup, majonéza, tatarská omáčka	kg

CUKRÁRNA (min. 10ks)

Dánské mini pečivo	ks
Variace mini croissantů	ks
Variace mini muffinů	ks
Čokoládový dortík s omáčkou z lesního ovoce	ks
Domácí Tiramisu	ks
Mascarpone s lesním ovocem a hoblíčkami čokolády	ks
Čokoládový mousse s hoblíčkami čokolády	ks
Malinová Panna Cotta	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: