

| SVATEBNÍ GASTRONOMICKÁ MAPA |



ČAPÍ HNÍZDO

PLACE WITH A GREAT SPIRIT

Milí snoubenci,

Oslavte svůj výjimečný den s námi – ať už v úzkém kruhu rodiny, nebo v grandiózním stylu až pro 300 hostů! Náš resort vám poskytne dokonalé zázemí – komfortní ubytování, vynikající restauraci a nádherné venkovní prostory. Nechte se unést romantickou atmosférou s koňmi a malebnou středočeskou přírodou. Postaráme se o to, aby váš svatební den byl skutečně nezapomenutelným zážitkem!



Nabídka prostorů k obřadu a samotné oslavě

Prostory pro svatební oslavu

V resortu Čapí hnízdo je každá svatba jedinečná a plná kouzla! Pokud si vyberete nás, převezmeme svatebních přípravy a starosti za vás. Naše jedinečnost spočívá nejen v nádherném prostředí a poloze, ale také v našem pevném závazku zajistit, aby každá svatba byla výjimečná.

- Čapí hnízdo – kapacita 300
- Kongresový sál – kapacita 100
- Letní terasa – kapacita – 30
- Vyhlídka – kapacita 20
- Sport Bar – kapacita 50
- Restaurace Lihovar – kapacita 50

Svatební obřadní místa

Zvolte si krásný obřad pod širým nebem a užijte si klid a nádheru, kterou příroda nabízí. Můžete si vybrat z různých míst:

- Pláž u rybníka s malebným výhledem do krajiny
- Golfové hřiště, které zajistí dostatek soukromí
- Jezírko na nádvoří, ideální pro menší skupinky





Na uvítanou

| WELCOME DRINK |

dle výběru

Prosecco Mille Bolle DOC
Karafe perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

140 Kč

Prosecco Spumante DOCG

Serenissima
Karafe perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

180 Kč

Sekt Cuvée Gold Brut
Karafe perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

250 Kč

Cena za 1 hodinu/osoba

| TRADIČNÍ JEDNOHUBKY |

Canapes s roastbeefem
a kaparovou remuládou

Canapes s marinovaným lososem
na pažitkovém krému

Canapes s pražskou šunkou

Canapes s kachním prsíčkem
a hruškou

Canapes s olivovou tapenádou
a sušenými rajčaty

Canapes s olivovou tapenádou
a sušenými rajčaty

Canapes s modrým sýrem,
ořechy a vinným hrozdem

1 ks dle výběru/45 Kč

Doporučené množství 3 ks/osoba

| NABÍDKA FINGER FOODS |

Chuťovky podávané v jednotlivých
porcových mističkách.

Krevetka vannamei
s wasabi krémem a citrónovým gelem

Pralinka telecí vitello tonnato

Konfitovaný vepřový bok,
ochucený sweet chilli s koriandrem

Kozí sýr s červenou
řepou v balsamiku

Cizrnový krém s pastou tahini
a uzeným tempehem

Kachní terinka Foie gras,
perník a jablka

příplatek 45 Kč

Hovězí tataráček ze svíčkové

příplatek 45 Kč

Telecí tataráček s lanýží
a parmezánem

příplatek 45 Kč

1 ks dle výběru 85 Kč

Doporučené množství 3 ks/osoba

Slavnostní oběd

Menu „Čapí hnízdo“

| PŘEDKRM |

Amouse bouche – pozornost podniku
Telecí tatar s drcenými lanýži
a parmezánem v kombinaci s pralinkou
vittello tonnato

| POLÉVKA |

Hráškový krém s raviolkami
a čerstvou řeřichou

| HLAVNÍ JÍDLO |

Hovězí roastbeef z nízké roštěné
s Bearskou omáčkou, gratinované
brambory a sezónní zeleninka

Cena menu 990 Kč/osoba
+ 140 Kč/osoba/dezert

Tradiční české menu

| PŘEDKRM |

Amouse bouche – pozornost podniku
Předkrmová trilogie „Čapí hnízdo“
šunková rolka s křenem, carpaccio
z červené řepy s kozím sýrem, tatar
z norského lososa)

| POLÉVKA |

Hovězí vývar z oháňky,
provoněný kapkou sherry
s játrovými knedlíčky

| HLAVNÍ JÍDLO |

Hovězí pečeně na smetaně „Svičková“
s karlovarskými knedlíky a brusinkami

Cena menu 850 Kč/osoba
+ 140 Kč/osoba/dezert

Menu Premium

| PŘEDKRM |

Amouse bouche – pozornost podniku
Králičí paštika s játry Foie gras,
cibulový konfit a pomerančová redukce

| POLÉVKA |

Bramborový krém
s restovanými hříbký a tymiánem

| HLAVNÍ JÍDLO |

Pečený mořský vlk,
pyré z kořenové zeleniny s omáčkou
Noilly Pratt, loupaná rajčata

Cena menu 1 290 Kč/osoba
+ 140 Kč/osoba/dezert

Menu Vegetariánské

| PŘEDKRM |

Amouse bouche – pozornost podniku
Houbový salátek s pečenou cuketou,
tapienáda z černých oliv, listový salát
s balsamiko dresinkem

| POLÉVKA |

Dýňový krém, kari crème fraiche,
křupavé krutonky

| HLAVNÍ JÍDLO |

Italské risotto s grilovaným lilkem,
pečený tempeh v omáče Hoisin, lístky
mladého špenátu

Cena menu 850 Kč/osoba
+ 140 Kč/osoba/dezert

Nabídka dezertů k menu dle výběru

Pistáciový mascarpone dortík,
nugátový krém a rybíz

Limetkový cheesecake
s čerstvými malinami a perníkovou
zmrzlinou

Jahodový tatar s krémem
z bílé čokolády a mátovou omáčkou

Mousse z hořké čokolády
s marinovanými višněmi
a pomerančovou omáčkou

Jahodový knedlík z kynutého těsta
s vanilkovou omáčkou



Sestavte si své slavnostní menu dle Vaší chuti

| PŘEDKRMY |

Telecí tataráček s lanýžovým krémem, kapary a parmezán

Plátky marinovaného lososa, červená řepa, fenykl a citrusy

Terinka z norského lososa, safránový krém, avokádo

Mačkané avokádo, cizrnový krém, listový salát, kaviár z pečeného lilku

Tradiční hovězí tataráček s křepelčím vejcem a toasty

příplatek 80 Kč/porce

Kachní terinka Foie gras a zauzené prsíčko, meruňky, perník, pistácie

příplatek 120 Kč/porce

| TEPLÉ PŘEDKRMY A MEZICHODY |

Hříbkové italské risotto s parmezánem, hlívu ústřičnou a dýní, espuma z uzené slaniny

Linguine s pošírovaným vejcem, parmezánem a koprovým olejem

Zapečené kozí sýr, carpaccio z jablke Granny Smith, vlašské ořechy, řeřicha a javorový sirup

Tygrí krevety v červeném kari, krocketka z jasmínové rýže

příplatek 80 Kč/porce

Pečená kachní Foie gras, vinné hrozny, jablka a brusinky

příplatek 120 Kč/porce

| POLÉVKY |

Bramborový krém s restovanými hříbkou a tymiánem

Hovězí vývar z oháňky, kapkou sherry a játrovými knedlíčky

Kulajda s hříbkou a pošírovaným vejcem „63“

Dýňový krém, kari crème fraiche, křupavé krutóny

| HLAVNÍ JÍDLA | 180 g/osoba

Pečený filet lososa s bylinkovou krustou, pyré z kořenové zeleniny, omáčka Beurre blanc

Steak z candáta, citronové linguine, pečená dýně, omáčka Noilly Prat

Pečené kachní prsíčko na medu s tymiánem, smetanové brambory a sezonní zeleninka

Prso z farmářského kuřátka s lanýžovým pyré, ragú z hlívy ústřičné, pak choi a pečená šalotka

Vepřová panenka v pistáciové krustě s portskou omáčkou, cibulovým konfitem a bramborovým závinem

Telecí svíčková provoněná bylinkami, pyré z topinamburu, fialové brambory ratte violette, Madeira omáčka

příplatek 150 Kč/osoba

Roastbeef z hovězí svíčkové s omáčkou Foie gras, gratinované brambory s parmezánem, sezonní zeleninka na másle

příplatek 180 Kč/osoba

| DEZERTY |

Pistáciový mascarpone dortík, nugátový krém a rybiž

Limetkový cheesecake s čerstvými malinami a perníkovou zmrzlinou

Jahodový tatar s krémem z bílé čokolády a mátovou omáčkou

Mousse z hořké čokolády s marinovanými višněmi a pomerančovou omáčkou

Jahodový knedlík z kynutého těsta s vanilkovou omáčkou

3 chody 890 Kč/osoba

1x polévka, 1x hlavní chod, 1x dezert

3 chody 990 Kč/osoba

1x předkrm, 1x hlavní chod, 1x dezert

4 chody 1 290 Kč/osoba

1x předkrm, 1x polévka, 1x hlavní chod, 1x dezert

5 chodů 1 390 Kč/osoba

1x předkrm, 1x mezichod, 1x polévka, 1x hlavní chod, 1x dezert





Večerní občerstvení

Raut I

| PŘEDKRMY A SALÁTY |

100 g/osoba

Grilovaná zelenina
s parmskou šunkou a kozím sýrem

Kuřecí prsa v asijské marinádě,
pikantní kari dip

Hovězí carpaccio s parmezánem
a rukolou, kachní paštika, hrušky
a perník

Caesar salát s kuřecím masem
a slaninou

Nakládané sýry s olivami
a sušenými rajčaty

| TEPLÝ BUFFET - CARVING |

250 g/osoba

Pechaná vodňanská kachnička,
chlupaté knedlíky, variace zelí

Konfitovaný vepřový bok
a uzená krkovička,
česnekové fazolky

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Jasmínová bylinková rýže

Mačkané brambory s cibulkou

Francouzská zeleninka na másle

| HLAVNÍ CHODY |

200 g/osoba

Hovězí gulášek z klížky

Kuřecí medailonky
s rajčatovou omáčkou a grilovanou cuketou

Medailonky z lososa, pórkové ragú

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Selekce čokoládových
a ovocným minidezertů

Krájené čerstvé ovoce

Výběr pečiva

Cena 1 350 Kč/osoba

Od 30 a více osob



Raut II

| FINGER FOOD |

Chuťovky podávané v jednotlivých
porcových mističkách

5 ks/osoba

Tartar z lososa, wakame salát

Krevetky vannamei s kari dipem
a chilli olejem

Hovězí roastbeef
s kaparovou remuládou

Zauzená kachní prsíčka,
cibulové chutney a brusinkový dresink

Kozí sýr s meruňkami a pistáciemi

| FARMÁŘSKÝ KOUTEK |

150 g/osoba

Banketní vepřové řízečky

| FINGER FOOD |

Konfitovaný vepřový bok na pivě
Vídeňský bramborový salát
Marinované české sýry

| TEPLÝ BUFFET - CARVING |

200 g/osoba

Zauzené filety lososa
s loupánými rajčaty a edamame
fazolkami

Tranširovaná hovězí svíčková
s pepřovou omáčkou

| HLAVNÍ CHODY |

100 g/osoba

Vepřová panenka na hříbkách,
omáčka provoněná majoránkou

Telecí líčka pečené
v kořenové zelenině s červeným vínem
a rozmarýnem

Kari zelenina s kokosovým mlékem
a koriandrem

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Mačkané brambory
s cibulkou

Jasmínová rýže s bylinkami
a pečenou šalotkou

Francouzská zeleninka na másle

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Paleta evropských prémiových sýrů
s doplňky

Selekce ovocných
a čokoládových minidezertů

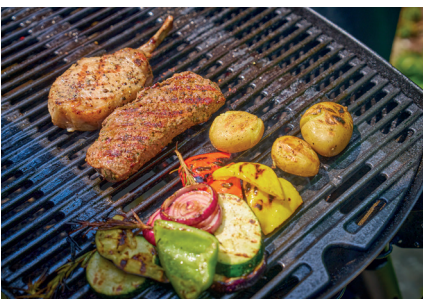
Čokoládová fontána s ovocem

Čerstvé lesní plody

Selekce pečiva

Cena 1 790 Kč/osoba

Od 30 a více osob



BBQ buffet – venkovní grilování

Od 30 osob/3 hodiny

| BALÍČKY MASA NA GRIL |

BALÍČEK 1

300 g/osoba

Prsa z farmářského kuřátka Tandoori
Vepřová krkovička na rozmarýnu
Hovězí mletý steak
Bavorská klobása

+ salátový bar, omáčky
a přílohy + dezerty

Cena za osobu 1 250 Kč

BALÍČEK 2

300 g/osoba

Prsa z farmářského kuřátka Tandoori
Vepřová panenka s medem a hořčicí
Hovězí rumpsteak v drceném pepři
Hermelín v čerstvých bylinkách

+ salátový bar, omáčky
a přílohy + dezerty

Cena za osobu 1 350 Kč

BALÍČEK 3

300 g/osoba

Prsa z farmářského kuřátka Tandoori
Vepřová panenka s medem a hořčicí
Hovězí svíčková v drceném pepři
Medailonky z norského lososa
Hermelín v čerstvých bylinkách

+ salátový bar, omáčky
a přílohy + dezerty

Cena za osobu 1 550 Kč

| SALÁTOVÝ BAR |

| OMÁČKY A PŘÍLOHY |

Salát Coleslaw
Řecký salát s feta sýrem
Okurky s jogurtem, česnekem,
koprem a vlašskými ořechy
Tabouleh salát –
bulgur s rajčaty a petrželkou
Grilovaná zelenina
s konfitovaným česnekem a bazalkou
Bylinková remuláda, BBQ omáčka,
řecké tzatziki
Pečené brambory s cibulí
a rozmarýnem
Kukuřice v karamelovém másle
Okurky, cibulky, feferonky
Selekce pečiva

| DEZERTNÍ BUFFET |

Zmrzlinový bar
Jahodové mascarpone s pistáciemi
Čokoládový krém s višněmi
Limetkový cheesecake
Ovocný salát s kokosovým likérem
a mátou

Něco navíc

| ROŽEŇ - GRILL |

10kg rožněná šunka na kosti
s tradičními doplňky, nakládanou
zeleninou a křupavým pečivem

cca 30 porcí
8 500 Kč/1 ks šunky

1kg selet na rožni – lehce zauzené,
připravené k rožnění, s tradičními
doplňky, nakládanou zeleninou
a křupavým pečivem

minimální množství cca 25 kg
cca 30 osob
650 Kč/1 kg selete

After Party

| BALÍČEK 1 |

100 g

Nachos chips a dip, oříšky a tyčinky

Pražené mandle

250 Kč/osoba

| BALÍČEK 2 |

250 g

Selekce tuzemských uzenin a sýrů

Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Selekce pečiva

350 Kč/osoba

| BALÍČEK 3 |

250 g

Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Hovězí gulášek z klížky

Kuřecí křídla BBQ

Selekce pečiva

390 Kč/osoba

| BALÍČEK 4 |

250 g

Banketní kuřecí a vepřové řízečky
s vídeňským bramborovým salátem

Vepřová žebírka a kuřecí křídla BBQ

Kuřecí křídla BBQ

Marinované evropské sýry

Selekce pečiva

590 Kč/osoba

| BALÍČEK 5 |

Hovězí tatarák ze svíčkové,
smažené topinky, česnekové stroužky

290 Kč/100 g



Pro milovníky sladkého

Svatební dort

Chuť, vzhled a barvu dortu řešíme při osobním setkání.

1 500 Kč/1 kg dortu

Doporučené množství na osobu – 120 g

Oblíbené varianty:

- Světlý vanilkový korpus, mascarpone krém, ovoce
- Kakaový korpus, čokoládová náplň
- Světlý korpus, krém slaný karamel
- Mrkvový dort
- Red velvet

Sladký bar

Na výběr je z mnoha variant a chutí, záleží pouze na vás, jaké si zvolíte.

Půjdete spíš do klasických dezertů, nebo něco moderního?

Možnosti a výběr řešíme při osobní schůzce

Oblíbené varianty:

- Tradiční svatební koláčky – tvaroh, mák, povidla
- Větrníčky
- Laskonky
- Tiramisu
- Panna cotta
- Cake pops

A mnoho dalších...

Cena se odvíjí od vašich požadavků

Doporučené množství na osobu – 3 ks



Nápojové balíčky

| ALKOHOLICKÝ BALÍČEK | „STANDARD“

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

Káva a čaj dle výběru

Pilsner Urquell/Birell

Tuzemská a šumivá vína

Chardonna Polehňa, pozdní sběr

Frankovka Polehňa, pozdní sběr

Mille Bolle DOC Spumante

Cena za 3 hodiny konzumace

690 Kč/osoba

Cena za 5 hodiny konzumace

1 090 Kč/osoba

Každá další započatá hodina

230 Kč/osoba

Účtujeme skutečný počet osob

v započaté hodině.

| ALKOHOLICKÝ BALÍČEK | „ČAPÍ HNÍZDO“

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

Káva a čaj dle výběru

Pilsner Urquell/Birell

Zahraniční vína a Prosecco

Riesling Feinherb, Nico Rosh

Primitivo Lunatico IGP

Prosecco spumante Serenissima

Cena za 3 hodiny konzumace

790 Kč/osoba

Cena za 5 hodiny konzumace

1 190 Kč/osoba

Každá další započatá hodina

280 Kč/osoba

Účtujeme skutečný počet osob

v započaté hodině.

| NEALKOHOLICKÝ BALÍČEK |

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy

Výběr ovocných džusů

Domácí limonáda

Káva a čaj dle výběru

Cena za 3 hodiny konzumace

190 Kč/osoba

Doplňte si svůj balíček

Naše doporučení

| NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE - 0,5 l |

Ovocná domácí limonáda

95 Kč

Coca-Cola

75 Kč

Coca-Cola Zero

75 Kč

Fanta

75 Kč

Tonic

75 Kč

| TUZEMSKÁ A ZAHRANIČNÍ VÍNA - 0,75 l |

Bílá vína

Chardonnay Polehňa, pozdní sběr

600 Kč

Riesling Feinherb, Nico Rosh

990 Kč

Chablis St. Pierre Henri

1 400 Kč

Červená vína

Frankovka Polehňa, pozdní sběr

600 Kč

Primitivo Lunatico IGP

600 Kč

Ikon Rouge, Chateau Hermitage

1 390 Kč

Sekty a champagne

Mille Bolle DOC Spumante

550 Kč

Prosecco Spumante Serenissima

750 Kč

Champagne Forget Brimont Brut/rosé

1 900 Kč

Cena za konzumaci dle spotřeby.

Ostatní nabídka sortimentu nápojů, vína a digestivů
je na individuálních požadavcích klienta.





V ceně svatební nabídky máte k dispozici základní inventář, dekoraci a obsluhující personál.
V případě specifických požadavků klienta, se cena odvíjí na základě individuální poptávky.

Otevírací doba je do 1:00 hodin. Otevírací dobu je možno prodloužit za příplatek 4 500 Kč za každou započatou hodinu,
plus konzumace (nápojový balíček nebo dle skutečné spotřeby).

Kontaktní osoba:
Bc. Dominika Mrázková, Sales&Event Koordinátor
e-mail: dominika.mrazkova@capihnizdo.cz, telefon +420 607 046 336



ČAPÍ HNÍZDO

PLACE WITH A GREAT SPIRIT