

## *V manželství se daří tomu, kdo měl svatbu v Clarionu!*

Clarion Congress Hotel Ostrava\*\*\*\* nabízí:

- \* Jedinečnou atmosféru
- \* Moderní květinová aranžmá
- \* Hudební doprovod jakéhokoliv žánru
- \* Prvotřídní servis
- \* Mistrovství hotelové kuchyně a cukrárny
- \* Bezplatnou svatební noc pro novomanžele v komfortně zařízeném apartmá s lahví sektu jako pozorností
- \* Ubytování svatebních hostů za zvýhodněné smluvní ceny
- \* Snídaní formou teplého a studeného buffetu s možností servisu snídaně na pokoj
- \* Relaxační centrum (bazén, sauna, fitness)
- \* V letních měsících využití hotelové terasy
- \* Zhotovení vizitek hostů
- \* Tisk svatebních menu
- \* Bohatý sortiment hotelové vinotéky
- \* Parkování aut na nepřetržitě monitorovaném hotelovém parkovišti
- \* Zajištění služeb šatny



**V tento slavnostní den Vám bude nablízku vždy sehraný, pozorný i ochotný tým, čerpající z mnohaleté zkušenosti v zajišťování kompletního svatebního servisu.**

**Pro více informací kontaktujte prosím obchodní oddělení hotelu.**

**Tel.: + 420 596 702 863**

**Mob.: + 420 736 628 303**

**e-mail: [sales.ccho@clarion-hotels.cz](mailto:sales.ccho@clarion-hotels.cz)**

**Na setkání s Vámi se těší:**

**Jana Putová**  
**svatební specialistka**  
**Clarion Congress Hotelu Ostrava**



**Pro uspořádání svatební hostiny Vám nabízíme pronájem těchto hotelových prostor:**

### Kongresový sál

Kapacita včetně tanečního parketu a pódia:

- \* Banket až pro 300 hostů
- \* Tabule ve tvaru „U“ pro 72 hostů
- \* Tabule ve tvaru „T“ pro 72 hostů



### Sál Galerie

Kapacita včetně tanečního parketu:

- \* Banket až pro 56 hostů
- \* Tabule „U“ až pro 40 hostů
- \* Tabule „T“ až pro 40 hostů



### Rudolfův salónek

Kapacita:

- \* Tabule „I“ až pro 28 hostů
- \* Banket 34 hostů



## Nabídka svatebního menu

Ceny již zahrnují platnou sazbu DPH. Hlavní masový chod je vždy připraven ze 150g masa v syrovém stavu.

### Jako přípitek nabízíme:

1dl	Cinzano Bianco s plátkem citrónu	70,-Kč
1dl	Martini dry s olivou	70,-Kč
1dl	Bohemia sekt demi nebo brut	30,-Kč
1dl	Bohemia sekt demi nebo brut s jahodou	45,-Kč
4cl	Campari Bitter a džus	90,-Kč



### Menu v ceně 280,-Kč

Předkrm: Šunková rolka s křenovou šlehačkou  
Polévka: Drůbeží vývar s masem a zeleninovými nočky  
Hlavní chod: Hovězí svíčková na smetaně zdobená brusinkovým terčem a šlehanou smetanou,  
houskové a karlovarské knedlíky  
Moučník: Jogurtový řez s višněmi

### Menu v ceně 310,-Kč

Předkrm: Aspikový tunel se sýrem hermelín  
Polévka: Kuřecí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi  
Hlavní chod: Roštěná protýkaná anglickou slaninou,  
opékané brambory, bramborové placičky  
Barevný míchaný salát  
Moučník: Tvarohový dort s bílou polevou

### Menu v ceně 320,-Kč

Předkrm: Vepřová paštika balená v manžetce anglické slaniny s mozaikou z uzeného jazyka a nakládaných houbiček s brusinkovou omáčkou  
Polévka: Silný hovězí vývar s játrovými nočky a domácími nudlemi  
Hlavní chod: Grilované vepřové medailonky se smetanovými žampiony,  
petrželové brambory, smažené bramborové hranolky  
Moučník: Krém Karamel s ovocem

### Menu v ceně 350,-Kč

Předkrm: Koktejlová variace /šunkový a krabí koktejl/ s teplými tousty  
Polévka: Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a domácími těstovinami  
Hlavní chod: Plátek krůtích prsíček špikovaný anglickou slaninou, pečený s čerstvým zázvorem, podávaný s grilovanou zeleninou,  
smažené bramborové rösti rounds

Moučník: Lívanec s borůvkami a šlehanou smetanou

#### **Menu v ceně 350,-Kč**

Předkrm: Kornout burgundské šunky s křenovým žervé

Polévka: Kuřecí vývar s masem a játrovými a zeleninovými nočky

Hlavní chod: Medailonky z vepřové panenky, balené v manžetce z anglické slaniny a pečené na grilu, zdobené restovanými žampiony, liškami a hříbky a podávané s barevnými opékanými brambory a smaženými krokety

Moučník: Větrník plněný vaječným likérem s přelivem čokoládové omáčky

#### **Menu v ceně 360,-Kč**

Předkrm: Rostbifová rolka plněná celerovým salátem, vlašskými ořechy a krabím masem

Polévka: Drůbeží consommé s barevnými nočky, masem a zeleninou

Hlavní chod: Drůbeží „Gordon Blue“ smažené ve zlaté sezamové směsi s plátky růžové vepřové panenky  
bramborová kaše, smažené pařížské brambory  
Hlávkový salát s ovocem

Moučník: Lívanec sázený v teplém lesním ovoci, zdobený šlehanou smetanou

#### **Menu v ceně 380,-Kč**

Předkrm: Šunková rolička s chřestem, zdobená křepelčím vejcem s kaviárem

Polévka: Hovězí vývar z oháňky s plátky masa, těstovinami a zeleninou

Hlavní chod: Kuřecí prsíčka protýkaná anglickou slaninou, pečená na plátcích z jatýrek, přelévaná červeným vínem, smažené bramborové hranolky a zámecké brambory  
Míchaný zeleninový salát

Moučník: Palačinkový kornout plněný zmrzlinou, šlehanou smetanou a jahodami

#### **Menu v ceně 400,-Kč**

Předkrm: Tunel ze šunkové pěny s bylinkovým žervé a krabím masem

Polévka: Bramborový krém s pravými hříbky

Hlavní chod: Vepřový steak krájený z vepřové panenky, zdobený plátky rajčat s provensálským kořením, nudličkami šunky, zapečené sýrem mozzarella opékané barevné brambory, smažené rösti rounds

Moučník: Teplý jablkový závin z listového těsta s vlašskými ořechy a rozinkami s vinným šodó

#### **Menu v ceně 450,-Kč**

Předkrm: Šunková variace se studenou pažitkovou omáčkou

Polévka: Hovězí consommé s játrovými nočky a domácími nudlemi

Hlavní chod: Vepřová panenka pečená dorůžova se zapékanou brokolicí se sýrem a mušlí plněná restovanými hříbky s drceným pepřem  
petrželové brambory, smažené bramborové krokety

Moučník: Tvarohový dort s čerstvými jahodami

### Menu v ceně 500,-Kč

- Předkrm:** Kornout burgundské šunky s tvarohovou pěnou, zdobený kytičkou barevného salátu
- Polévka:** Silný hovězí vývar s masem, zeleninou a smaženým hráškem
- Hlavní chod:** Plněný telecí závitok s bílou fáší s pistáciemi, petrželové brambory a zeleninová rýže  
Okurkový salát se smetanou a koprem
- Moučník:** Pařížská palačinka plněná meruňkami a vlašskými ořechy, přelitá čokoládou a zdobená šlehačkou

### Z bohaté nabídky hotelové kuchyně Vám zajistíme:

- ✳ Uvítací občerstvení při příjezdu svatebčanů
- ✳ Večeři formou servírovaného menu, složeného z hlavního chodu a salátu, v ceně od 130,-Kč/osobu
- ✳ Večeři podávanou rautem ve složení: teplá i studená kuchyně a cukrárna, v ceně od 300,-Kč/osobu
- ✳ Studené sýrové, masové a uzeninové mísy v ceně od 150,-Kč/osobu
- ✳ Svatební dorty, koláčky, minizákusky a svatební cukroví



**Na přání Vám rádi zajistíme svatbu i mimo prostory hotelu, například v historických interiérech, golfovém areálu, na zahradě, apod.**

Cena zajištění formou cateringových služeb se vždy odvíjí od místa konání svatební hostiny a je předmětem osobního jednání.

**Poskytujeme certifikované cateringové služby v rozsahu:**

- \* Dodávky pokrmů studené i teplé kuchyně a cukrárenských výrobků
- \* Kompletního prostření, výzdoby, inventáře a mobiliáře
- \* Dopravy s využitím chladírenských vozů
- \* Personálního zajištění vysoce profesionálními pracovníky obsluhy a výdeje
- \* Doplňkových služeb vč. pronájmu párty stanů

