

MAXIMUM
restaurant

Svatební nabídka 2023

Nabídka je koncipována pro svatby nad 40 osob.
Do 40 osob se může nabídka lišit, bude sestavena individuálně.

Vyhrazujeme si právo na úpravu cen v nabídce v závislosti na vývoji cen dodavatelů na trhu.



WELCOME DRINK + KOLÁČKY

VARIANTA 1

Prosecco Frizzante

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 99,- Kč

VARIANTA 2

Prosecco Valdobbiadene

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 145,- Kč

VARIANTA 3

Aperol Spritz / Prosecco Frizzante

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 165,- Kč

SVATEBNÍ KOLÁČKY

Mix makových, ořechových, jablečných, tvarohových a povidlových koláčků

Velikost jednoho koláčku je cca 3-4cm

Cena za kilogram: 475,- Kč



PROSECCO AUTÍČKO

stylové autíčko přistavené v zahradě restaurace - hosté si mohou sami čepovat prosecco

6 500,- Kč za svatbu

Prosecco FRIZZANTE

2 750,- Kč / 20 l (sud)

Doplňky k autíčku

Aperol 1 l, pomeranče, jahody, maliny, borůvky, passion fruit pyré

2 650,- Kč



STUDENÉ KANAPKY/JEDNOHUBKY

doporučujeme počítat 2-4 ks / osoba

KANAPKY 25,- Kč / ks (minimum 20 ks / druh)

S hovězím roastbeefem

S dušenou šunkou a nakládanou okurkou

Trojúhelníček sýru BRIE se sušenou brusinkou a vlašským ořechem

Parmská šunka s medovým melounem

Baby mozzarella s sherry rajčátkem a bazalkovým pestem

S kachní pěnou a plátkem pomeranče

S pěnou z modrého sýra a hroznovým vínem

KANAPKY 30,- Kč / ks (minimum 20 ks / druh)

S uzeným lososem a bylinkovým crème fraîche

Mini quiche s mladým pórkem, šunkou a sýrem Grana Padano

Tartaletka s marinovanou mozzarellou, bazalkovým pestem a piniovými oříšky

Kozí sýr s medem a fíky

Bresaola rolka s rukolou a tapenádou ze sušených rajčat

KANAPKY 35,- Kč / ks (minimum 20 ks / druh)

Křepelčí vajíčko v lanýžové tapenádě

Hovězí tataráček s křepelčím vajíčkem na bílém toastu

Hovězí carpaccimi s celerovou remuládou na tmavé bagetce

Uzený losos balený v sezamu se sladkým mango chutney

Losos s mango- chilli aioli na křupavém lupínku

KANAPKY 40,- Kč / ks (minimum 20 ks / druh)

Telecí tataráček s crostinou

Husí játra foie gras s pomerančovo - mandlovou placičkou

Dančí carpaccimi v pepřové krustě s celerovou remuládou a rukolou

Zprudka restovaný tuňák s marinovanou ředkví na bílém toastu



SVATEBNÍ OBŘAD

Civilní obřad zajišťuje matrika Úřadu městské části Praha 18

Jako obřadní termíny mají standardně vypsány čtvrtky a pátky, soboty po domluvě
Termín si snoubenci vyřizují na matrice sami
Pokud by se vám nepodařilo vámi vybraný termín svatby domluvit
s matrikou, rádi pomůžeme najít jiné řešení v podobě církevního obřadu
(v tomto případě nemusíte být křtění ani věřící)

Obřad se u nás může konat na přírodním pódiu v zahradě,
Jsou k dispozici i kryté varianty obřadu v případě deště – na terase pod zastřešenou pergolou nebo na sále.

Mobiliář k obřadu

Dřevěná slavobrána (bez látek a květín)

750,- Kč

Bílý svatební stolek

500,- Kč

Skládací dřevěná židle (bílé, hnědé, bordó)

35,- Kč / ks

Bílý koberec (šíře 2m)

260,- Kč / metr



SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

STUDENÝ PŘEDKRM

Šunková rolka s krémovým křenem, listovým salátkem, opečeným toastem

Roastbeef na opečeném chlebu s listovým salátem, hořčičným dresingem

Lososový tataráček s koprovou emulzí, chlebovým chipsem

Jemná kachní paštika v anglické slanině s brusinkovou omáčkou

Salát z červené řepy s kozím sýrem, rukolou, hroznovým vínem, vlašskými ořechy

Variace listových salátů se zastřeným vejcem, hořčičným dresingem, křupavou slaninou

Předkrmové trio z uzeného lososa, parmské šunky a buketkou zelených salátků servírované ve skleněné pyramidě (65,- Kč příplatek / porce)

Telecí tataráček s chipsem z kmínového chleba, zeleným salátkem, libečkovým aioli (65,- Kč příplatek / porce)



SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

POLÉVKA

POLÉVKA JE PODÁVÁNA V TERINÁCH DOPROSTŘED STOLU, HLAVNÍMU SVATEBNÍMU STOLU SERVÍRUJEME

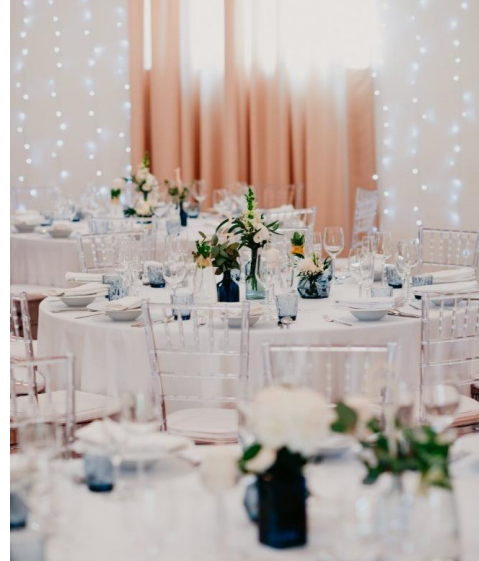
Silný hovězí vývar s kořenovou zeleninou, játrovými knedlíčky, hovězím masem a vaječnými nudlemi

Vývar z volské oháňky s kořenovou zeleninou a žemlovými knedlíčky

Slepičí vývar s domácími vaječnými nudlemi, kořenovou zeleninou a drůbežím masem

LZE PODÁVAT I POUZE SAMOTNOU SERVÍROVANOU POLÉVKU A DÁLE POKRAČOVAT RAUTEM

Cena na osobu: 195,- Kč



SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

HLAVNÍ CHOD

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarským knedlíkem a brusinkami

Kachní konfitované stehno, červené zelí s brusinkami, bramborové špalíčky

Vepřová panenka v pancettě s demi glace, gratinovanými bramborami, glazovaná malá karotka a hráškové lusky

Pečená kachní prsa, batátové pyré, hráškové lusky, demi glace s badyánem

Pečený losos, Vierge omáčka, bramborové pyré s limetkou a divoká brokolice

Hovězí krk Bourguignon, žampiony, anglická slanina, perlové cibulky, restované malé brambůrky

Hovězí líčka v omáčce z červeného vína, ragú z kořenové zeleniny, bramborové pyré

Jehněčí kotletky v bylinkové krustě, pečená hlávka bílého zelí, křupavá slanina, bramborová terina, demi glace (190,- Kč příplatek / porce)

VEGETARIÁNSKÉ / VEGANSKÉ

Černá čočka Beluga s lilkovým pyré, pečeným zelím, rajčatovým glazé

Linguine s restovanými rajčátky na olivovém oleji, s česnekem, mozzarellou a bazalkou



SERVÍROVANÉ MENU

DEZERTY

Jablečný závin s ovocným coulis, šlehačkou

Domácí lívance s borůvkami, zakysanou smetanou

Trio sorbetů s marinovanými lesními plody v portském víně a brandy

Čokoládový košíček s karamellem a čokoládou, malinovou omáčkou, crème fraîche s vanilkou

Cena na osobu (3 chody): 695,- Kč

Cena na osobu (4 chody): 780,- Kč

Cena servírovaného menu zahrnuje prostření u rovných nebo kulatých stolů (bílý či krémový ubrus, látkový ubrousek (k výběru více barev), základní sklo, nerezové příbory (Alaska či Berndorf či Linie), porcelán (Bernadotta či Spirit)



SVATEBNÍ DORTY

Řešeno individuálně dle požadavků klienta. Cena za kilogram dortu cca 1 500,- Kč

Chcete si dort vybrat jinde? - pak účtujeme servisní poplatek 30,- Kč / osoba. Dort je možné nechat přivést a uskladnit u nás v chladícím boxu i den předem.

KORPUSY:

Vanilkové / čokoládové / ořechové

NÁPLNĚ:

Tvarohová s malinami / borůvkami / kompotované broskve / kompotované meruňky

Čokoládový mousse s višněmi / malinami / banánem

Mascarpone lehký krém s malinami / borůvkami

Jahodová (základ je tvaroh nebo zakysaná smetana)

NÁPLNĚ:

Cafe latte (karamel)

Kokosová (maliny nebo ovocné želé dle nabídky)

Malinová (s kousky malin, na přání i celé maliny)

Straciatella (ze zakysané smetany nebo tvarohu)

Pudinková se šlehačkou např. s meruňkami nebo broskvemi

Extra čokoládová náplň (granáž) je možné přidat i višně, maliny nebo kávový rozvar s Amarettem či jiným alkoholem... Grand Marnier, Griotka



BUFFETOVÉ MENU

SALÁTY 100 g / osoba (VYBERTE 3 DRUHY)

Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem

Salát Caprese (mozzarella, rajčata, bazalka, olivový olej, balsamico)

Zelný salát Coleslaw

Variace listových salátů s hořčičným dresingem, hobliny parmezánu

Mix salátů, baby špenát, kozí sýr, pečená červená řepa, karamelizovaná dýně

s koriandrem, směs vlašských ořechů a arašídů

Caesar salát s křupavou slaninou, kuřecím masem, máslovými krutony, hobliny sýru

Italský salát – kuskus, ledový salát, mozzarella, sušená rajčata, černé olivy, rukola, slunečnicová semínka

SVĚTLÉ, TMAVÉ A CELOZRNNÉ PEČIVO / KMÍNOVÝ CHLÉB

PŘEDKRMY 140 g / osoba (VYBERTE 4 DRUHY)

Parmská šunka s medovým melounem

Marinovaný losos Gravlax s hořčično-koprovou omáčkou

Hovězí tataráček s lanýžovým olejem, libečkovou majonézou, na sucho opečený chléb (servírováno jedno porcově)

Lososový tataráček s koprovou emulzí, chlebovým chipsem (servírováno jedno porcově)

Výběr tuzemských a zahraničních uzenin s nakládanou zeleninou

Velký výběr sýrů s cibulovým a meruňkovým chutney s ořechy

Hovězí roastbeef s karamelizovanou cibulkou, křenovým dipem

Jarní závitky se zeleninou a sladkokyselou omáčkou s koriandrem



BUFFETOVÉ MENU

TEPLÝ BUFFET 180 g masa + 160 g příloha / osoba (VYBERTE 3 DRUHY)

Kuřecí nebo vepřové řízečky, bramborový salát s vejci a kořenovou zeleninou /
šťouchané brambory s mladou cibulkou

Kuřecí STRIPSY, šťouchané brambory s mladou cibulkou / bramborová kaše

Konfitované kachní stehno, červené zelí, karlovarský knedlík

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarský a houskový knedlík

Pražská dušená šunka s tradičními přísadami, šťouchané brambory

Hovězí guláš s vídeňskou cibulkou, špekový knedlík / bramboráček

Vepřová panenka balená v pancettě s rozmarýnovou omáčkou, gratinované brambory

Tažená hovězí líčka v omáčce z červeného vína, ragú z kořenové zeleniny,
bramborová kaše

VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

Penne s drcenými rajčaty

Strigoli s bazalkovým pestem, parmezán

Gnocchi se smetanovo-hříbkovou omáčkou a parmezánem

RYBY

Grilovaný candát s rajčatovým glazé a gratinovanými bramborami (45,- Kč
příplatek / porce)

Grilovaný losos s omáčkou Vierge a gratinovanými bramborami (45,- Kč příplatek
/ porce)



BUFFETOVÉ MENU

Ovoce 100 g / osoba

Výběr čerstvého tropického a evropského ovoce

Mini špízy z tropického a evropského ovoce

Cena na osobu (od 40 osob): 595,- Kč
při menším počtu hostů cenu stanovíme individuálně



GRILOVÁNÍ

MASA a RYBY 250 g / osoba
vyberte 4 druhy

Marinovaná vepřová krkovice v bylinkách a česneku

Kuřecí kousky marinované v bylinkách

Hovězí burger, slanina, čedar, chilli majonéza, rajče

Trhané vepřové maso, karamelizovaná cibulka, BBQ omáčka

Trhané kachní maso, pečené zelí, libečková majonéza

Bílé norimberské klobásky

Grilovaný nakládaný hermelín

Grilovaný candát s rajčatovým glazé

(45,- Kč příplatek / porce)

Grilovaný losos s omáčkou Vierge

(45,- Kč příplatek / porce)

VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

Portobello burger s tapenádou ze sušených rajčat, rukola

PŘÍLOHY 160 g / osoba

vyberte 3 druhy

Grilovaná zelenina

Fazolové lusky se slaninou a česnekem

Kukuřičný klas s bylinkovým máslem

Opečené malé brambůrky s rozmarýnem

Pečená brambora v alobalu se zakysanou smetanou a česnekem

Hranolky – bramborové / batátové servírované v papírových kornoutcích

Cena na osobu (od 40 osob): 495,- Kč
při menším počtu hostů cenu stanovíme individuálně



EXTRA MENU

RUČNÍ NÁŘEZOVÝ STROJ 200 g /osoba

Italské a španělské uzeniny a sýry

Italské pečivo a grissini, antipasty, fíkové chutney, cibulová a meruňková marmeláda

Cena na osobu: 195,- Kč

SUSHI 3 ks / osoba

VÝBĚR NIGIRI A MAKI SUSHI

Cena na osobu: 135,- Kč

KÝTA NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 12 kg

Vcelku rožněná vepřová kýta

Čerstvý křen s jablky, hořčice, nakládaná zelenina, kmínový chléb

Cena celkem: 8 950,- Kč

CELÉ SELE NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 25 – 30 kg

Vcelku rožněné naložené selátko

Čerstvý křen s jablky, hořčice, nakládaná zelenina, kmínový chléb

Cena celkem: 18 950,- Kč



SLADKÉ MENU

DONUT WALL 1,5 ks / osoba

Výběr mini donutů servírovaných na stěně a stojancích

Cena na osobu: 45,- Kč

PALAČINKOVÝ / WAFFLE STATION 1,5ks / osoba

Klasické a čokoládové těsto

Čokoláda, Javorový sirup, Skořicový cukr, Šlehačka, Výběr marmelád

Čokoládový a barevný posyp, sekané vlašské ořechy, mandle, ovoce

Cena na osobu: 110,- Kč

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA 3 kg / celkem

3 kg čerstvé tropické a evropské ovoce + mléčná / hořká / bílá belgická čokoláda

Cena celkem: 2 650,- Kč

SWEET BAR 120 g / osoba (Cena zahrnuje etažéry, skleněné vázy různých tvarů)

Čokoládová pěna s čerstvým lesním ovocem

Bílé a tmavé čokoládové lanýže

Vanilková panacotta s jahodami

Variace čokoládových a ovocných minidezertů

Profiterolky se slaným karamellem

Cena na osobu: 155,- Kč

Makronky různé druhy (49,- Kč příplatek / osoba)

Mini Pavlova s ovocem (49,- Kč příplatek / osoba)

Cup cakes různé druhy (49,- Kč příplatek / osoba)



NÁPOJE

SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK

0,15 l Prosecco FRIZZANTE

Cena na osobu: 70,- Kč

0,15 l Prosecco Valdobbiadene

Cena na osobu: 125,- Kč

0,1 l Cinzano BIANCO

Cena na osobu: 70,- Kč

NÁPOJE DLE SKUTEČNÉ SPOTŘEBY
dle nápojového lístku restaurace

KORKOVNÉ

Víno 0,75 l – 220,- Kč / ks

Lihoviny 0,75-1 l – 450,- Kč / ks

NEALKOHOLICKÝ BALÍČEK

neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou a citrusy

Naše limonáda z lesních plodů / višňová

Domácí ledový ovocný a zelený čaj

Pomerančový, jablečný džus, čepovaná KOFOLA

Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Tonik

Nealkoholické pivo BIRELL + POMELO GREP (lahvové)

Káva espresso / capucino / latté

Výběr čajů

Cena na osobu: 285,- Kč

ALKOHOLICKÝ NÁPOJOVÝ BALÍČEK

neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Prosecco FRIZZANTE / Bílé, růžové a červené přívlastkové víno

Čepované pivo – Chotěboř 10 / Kozel 10 či 11 / Gambrinus 10 či 11 / Svijany MÁZ

Pilsner Urquell 12, čepované pivo (příplatek 80,- Kč / osoba)

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou a citrusy / Naše limonáda z lesních plodů / višňová / Domácí ledový ovocný a zelený čaj

Pomerančový, jablečný džus, čepovaná KOFOLA / Coca-Cola,

Coca-Cola ZERO, Tonik / Nealkoholické pivo BIRELL + POMELO

GREP (lahvové) / Káva espresso / capucino / latté / Výběr čajů

Cena na osobu: 570,- Kč



KOKTEJLY

MOJITO /bílý rum, limeta, čerstvá máta, třtinový cukr, soda/

CAIPIRINHA /Cachaca, limeta, třtinový cukr/

CUBA LIBRE /bílý rum, limeta, coca-cola/

GIN&TONIC /gin, tonic, okurka/

APEROL SPRITZ /Aperol, prosecco, perlivá voda/

Cena za míchaný nápoj: 130,- Kč
(minimální odběr 30 ks míchaných nápojů)



SLUŽBY

CENA JÍDEL A NÁPOJŮ ZAHRNUJE:

Obsluhující personál do 24,00 hodin, počet na základě počtu svatebních hostů a konceptu hostiny.

Stoly na bufety + bar, technologie pro výdej menu

Základní prostření pro **servírovaný oběd**: látkový ubrousek – výběr z dostupných barev; nerezové příbory; sklo na nealko/ víno / přípitek

Sezení u rovných nebo kulatých stolů dle výběru, židle SENTA / WENDY bez potahu nebo skládací židle TERJE bílá/dřevěná/bordó

V případě objednání pouze servírované hostiny nebo pouze jednoho rautu, budou zvolené stoly a židle účtovány extra

Pronájem prostor neúčtujeme / ovšem vyžadujeme minimální konzumaci ve výši 100 000,- Kč

NABÍDKA NEZAHRNUJE:

Servis po 24,00 hodině – 2 500,- Kč / hodinu
Případně další mobiliář



MOBILIÁŘ

BÍLÝ / KRÉMOVÝ POTAH NA ŽIDLE SENTA

CENA: 65,- Kč

ŽIDLE SVATEBNÍ TIFFANY – zlatá, bílá, čirá, stříbrná
včetně bílého sedáku

CENA: 70,- Kč

ŽIDLE DESIGNOVÁ QUEEN– čirá, černá

CENA: 95,- Kč

ŽIDLE ZLATÁ VICTORIA – plná záda, s otvorem

CENA: 180,- Kč

BISTRO STŮL - s ubrusem a mašlí

CENA: 320,- Kč



MOBILIÁŘ

RATANOVÝ NÁBYTEK – sofa, 2x křeslo, konf.stolek

CENA: 1300,- / set

SOFA CHESTERFIELD

3místná CENA: 2500,- Kč

2místná a lenoška CENA: 2000,- Kč

KOŽENKOVÁ SEDAČKA BÍLÁ / ČERNÁ

CENA: 750,- Kč

FAT BOY – sedací vak

CENA: 180,- Kč

PLÁŽOVÉ LEHÁTKO

CENA: 70,- Kč

SUD dřevěný včetně vrchní desky

CENA: 320,- Kč

PATIO HEATER – včetně bomby

CENA: 1350,- Kč

REPRODUKTOR – včetně mikrofону

CENA: 1000,- Kč

SKÁKÁČÍ HRAD DELFÍNI

CENA: 2500,- Kč













DEKORACE, KVĚTINY



Spolupracujeme se svatební agenturou
Pro Lásku,
která vám zajistí kompletní dekorace jak obřadního místa,
tak stolů, květin pro nevěstu, maminky
a mnoho dalšího.
Rádi Vám poradí i s dalšími dodavateli – foto, video, hudba.

 prolasku.events





KONTAKTNÍ ÚDAJE

MAXIMUM SERVICES

Panelová 406
190 15 Praha 9 – Satalice
Česká republika

www.maximumservices.cz

Fakturační adresa:
MAXIMUM Services s.r.o.
Slaviborské náměstí 20/1
196 00 Praha 9 – Třeboradice

IČ: 05574064
DIČ: CZ 0557406

Kontakt:
Vladimír Svoboda
restaurant@maximumparty.cz