

MAXIMUM
restaurant

Svatební nabídka

Sezóna 2021



WELCOME DRINK

VARIANTA 1

Prosecco Frizzante
Perlivá a neperlivá voda
Pomerančový džus nebo domácí
limonáda

Kč 90,-

VARIANTA 2

Prosecco Valdobbiadenne
Perlivá a neperlivá voda
Pomerančový džus nebo domácí
limonáda

Kč 125,-

VARIANTA 3

Aperol Spritz / Prosecco Frizzante
Perlivá a neperlivá voda
Pomerančový džus nebo domácí
limonáda

Kč 135,-

SVATEBNÍ KOLÁČKY k založení na bistro stolky

Mix
makových, ořechových, jablečných,
tvářohových a povidlových koláčků

Velikost jednoho koláčku je cca 3-
4cm

1kg = Kč 450,-



PROSECCO AUTÍČKO

Stylové autíčko přistavené v zahradě restaurace

- Hosté si mohou sami čepovat prosecco
- Sud prosecca ke konzumaci

Kč 5.000,-



KANAPKY

- doporučujeme počítat 2-3 ks kanapek na osobu

KANAPKY – CENA ZA KUS Kč 28,-
(min. 20 kusů od druhu)

Lososová rolka s bylinkovým crême fraiche

Roastbeef rolka s celerovou remuládou

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

Parmská šunka s medovým melounem

KANAPKY – CENA ZA KUS Kč 34,-
(min. 20 kusů od druhu)

Křepelčí vajíčko v lanýžové tapenádě

Bresaola rolka s rukolou a tapenádou ze sušených rajčat

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 – CENA ZA KUS Kč 39,-
(min. 20 kusů od druhu)

Telecí tataráček s crostinou

Kachní 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 tom případě nemusíte být křtění ani věřící)

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

Mobiliář k obřadu:

Dřevěná slavobrána – bez látek a květin **Kč 750,-**

Bílý svatební stolek **Kč 500,-**

Skládací židle – bílá, hnědá dřevěná **Kč 30,-**

Bílý koberec, šíře 2m **Kč 220,-/m**



SERVÍROVANÉ MENU

PŘEDKRMY

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, vlaškými 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

PŘÍPLATEK Kč 35,-/os.

Telecí tataráček s chipsem z kmínového chleba, zeleným salátkem, libečkovým aioli

PŘÍPLATEK Kč 50,-/os.



SERVÍROVANÉ MENU

POLÉVKY

Hovězí vývar se zeleninou Julienne, domácími játrovými knedlíčky a nudlemi

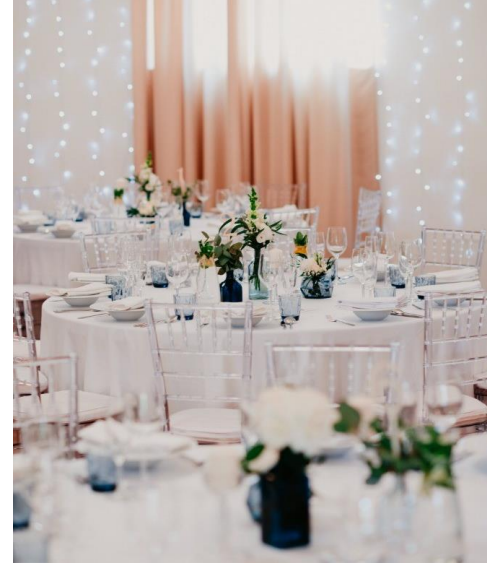
Vývar z volské oháňky, se zeleninou, žemlovými knedlíčky

Slepičí vývar s domácími nudlemi, zeleninou, masem

Banketky a couvertová máslička

POLÉVKA JE PODÁVÁNA V TERINÁCH DOPROSTŘED STOLU, HLAVNÍMU STOLU SERVÍRUJEME

LZE PODÁVAT I POUZE SAMOTNOU SERVÍROVANOU POLÉVKU A DÁLE POKRAČOVAT RAUTEM



SERVÍROVANÉ MENU

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarským knedlíkem, brusinkami

Kachní konfit s červeným zelím, bramborovými špalíčky

Filírovaná vepřová panenka v pancettě s demi glace, gratinovanými bramborami, glazovanou karotkou

Pečená kachní prsa s batátovým pyré, hráškovými lusky, demi glace s badyánem

Filátka z norského lososa s vierge omáčkou, bramborovým pyré s limetou, divokou brokolicí

PŘÍPLATEK Kč 50,-/os.- Hovězí krk bourguignon s žampiony, anglickou slaninou, perlovými cibulkami, ratté brambůrky

PŘÍPLATEK Kč 50,-/os. Tažená telecí líčka v omáčce z červeného vína s ragú z kořenové zeleniny, bramborové pyré

PŘÍPLATEK Kč 175,-/os. Jehněčí kotletky s bylinkovou krustou, pečeným zelím, křupavou slaninou, bramborovou terinou, demi glace

VEGETARIÁNSKÉ

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 a cognacu

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

CENA NA OSOBU 3 CHODY KČ 590,-

CENA NA OSOBU 4 CHODY KČ 715,-

Cena za servírované menu zahrnuje prostření u rovných nebo kulatých stolů – s ubrusy dle výběru, látkové ubrusky (k výběru více barev), základní sklo, příbory a porcelán.



SVATEBNÍ DORTY

Řešeno individuálně dle požadavků klienta cca 150Kč – 200Kč / osoba
Svatební dort dodán svatebčany – servisní poplatek 20Kč / osoba

NÁPLNĚ:

- Tvarohová s malinami (borůvky nebo kompot broskve, meruňky)
- Čokoládová mousse s višněmi (maliny nebo banán)
- Mascarpone lehký krém s malinami nebo borůvkami...
- Mascarpone s bílou čokoládou, malinami, borůvkami nebo vrstvou karamelu
- Jahodová (základ je tvaroh nebo zakysaná smetana)
- Cafe latte (karamel)
- Kokosová (maliny nebo ovocné želé dle nabídky)

NÁPLNĚ:

- 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 (ganáž) je možné přidat i višně, maliny nebo kávový rozvar Amarettem či jiným alkoholem... Grand Marnier, Griotka

KORPUSY:

- Vanilkové, čokoládové nebo ořechové



BUFFETOVÉ MENU

SALÁTY 100G/OS – 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

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

VÝBĚR PEČIVA

PŘEDKRMY 140G/OS – VYBERTE 4 DRUHY

Parmská šunka s medovým melounem

Marinovaný losos Gravlax s hořčično-koprovou omáčkou

Tradiční hovězí tataráček, topinky smažené na oleji i na sucho, česnek - servírováno jednorcově

Lososový tataráček s koprovou emulzí, chlebovým chipsem - servírováno jednorcově

Výběr tuzemských a zahraničních uzenin s nakládanou zeleninou

Velký výběr sýrů s cibulovým a meruňkovým chutney s ořechy

Roastbeef s karamelizovanou cibulkou, křenovým dipem

Jarní závitky se zeleninou a sladkokyselou omáčkou s koriandrem



BUFFETOVÉ MENU

HLAVNÍ JÍDLA (200G /os) + PŘÍLOHY MIN. 160G – VYBERTE MAX. 3 DRUHY

Kuřecí nebo vepřové řízečky s rakouským bramborovým salátem NEBO

šťouchanými bramborami s mladou cibulkou

Kuřecí stripsy se šťouchanými bramborami s mladou cibulkou NEBO bramborovým pyré

Konfitované kachní stehno, červené zelí, karlovarský knedlík

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarským knedlíkem, brusinkami

Pražská šunka s tradičními přísadami, šťouchané brambory

Hovězí guláš s vídeňskou cibulkou, karlovarský knedlík

Vepřová panenka balená v pancettě s rozmarýnovou omáčkou, gratinované brambory

Tažená telecí líčka v omáčce z červeného vína s ragů z kořenové zeleniny, bramborové pyré **PŘÍPLATEK KČ 40,-/os.**

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 **PŘÍPLATEK KČ 45,-/os.**

Grilovaný losos s omáčkou vierge a gratinovanými bramborami **PŘÍPLATEK KČ 45,-/os.**

Pstruh v bylinkách **PŘÍPLATEK KČ 45,-/os.**



BUFFETOVÉ MENU

SLADKÉ 100g/os

výběr čerstvého ovoce

CENA NA OSOBU KČ 545,- / OD 40ti OSOB
při menším počtu hostů cenu stanovíme individuálně

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA - cena vypočtena dle počtu hostů

ostatní dezerty dle domluvy viz následující nabídka nebo v režii snoubenců

Dezerty dodány svatebčany – servisní poplatek 30Kč / osoba



GRILOVÁNÍ

MASA a RYBY (250G /os) – VYBERTE MAX. 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 PŘÍPLATEK Kč 35,-

Grilovaný losos s omáčkou vierge PŘÍPLATEK Kč 35,-

Pstruh nakládaný v bylinkách PŘÍPLATEK Kč 35,-

VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

Portobello burger s tapenádou ze sušených rajčat, rukola

CENA NA OSOBU Kč 495,- / OD 40ti OSOB
při menším počtu cenu stanovíme individuálně

PŘÍLOHY min. 160g/os – vyberte 3 druhy

Grilovaná zelenina

Fazolové lusky se slaninou a česnekem

Kukuřičný klas

Opečené ratté brambůrky s rozmarýnem

Pečená brambora v alobalu se zakysanou smetanou a česnekem

Hranolky – bramborové a batátové servírované v papírových kornoutcích



EXTRA MENU

100g RUČNÍ NÁŘEZOVÝ STROJ – příplatek Kč 135,-

Italské a španělské uzeniny, velký výběr sýrů

Italské pečivo, picos a bylinky, fíkové chutney, cibulová a meruňková marmeláda

3KS VÝBĚR NIGIRI A MAKI SUSHI – příplatek Kč 135,-

KÝTA NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 10kg – Kč 7.500,-

Vcelku rožněná vepřová kýta

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

CELÉ SELE NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 25kg – Kč 18.000,-

Vcelku rožněné naložené selátko

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



SLADKÉ MENU

DONUT WALL 1,5ks – Kč 35,-/osoba

Výběr mini donutů servírovaných na stěně a stojáncích

PALAČINKOVÝ / WAFFLE BAR 1,5ks – Kč 90,-/osoba

Klasické a čokoládové těsto

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

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

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA (3kg / cca 10-20 osob) – Kč 1500,-

čerstvé tropické a evropské ovoce (3kg)

mléčná nebo bílá čokoláda

SWEET BAR 120g – Kč 155,-/osoba

(Cena zahrnuje etažéry, skleněné vázy různých tvarů atd...)

Čokoládová pěna s lesním ovocem

Bílé a tmavé čokoládové lanýže

Panacotta s lesními plody

Variace čokoládových a ovocných minidezertů

Profiterolky

Makronky různé druhy - PŘÍPLATEK Kč 25,- /osoba

Mini Pavlova s ovocem - PŘÍPLATEK Kč 45,-/ osoba

Cup cakes různé druhy - PŘÍPLATEK Kč 35,-/osoba



NÁPOJOVÉ MENU

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK před servírovaným obědem

Prosecco Frizzante Kč 60,- / 0,15l - osoba

Prosecco Valdobbiadenne Kč 105,- / 0,15l – osoba

NEALKOHOLICKÝ BALÍČEK neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Neperlivá a jemně perlivá voda

s mátou a citrusy

Domácí limonáda

Domácí ledový čaj

Pomerančový a jablečný džus

Coca-cola, Coca-cola zero/light

Nealkoholické pivo Birell

Káva a čaj

CENA NA OSOBU Kč 230,-

ALKOHOLICKÝ NÁPOJOVÝ BALÍČEK neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou a citrusy

Domácí limonáda

Domácí ledový čaj

Pomerančový a jablečný džus

Coca-cola, Coca-cola zero/light

Pivo Hubertus 10° + nealko Birell + červené a bílé víno

přívlastkové + Prosecco Frizzante

Káva a čaj

CENA NA OSOBU Kč 490,-

Pilsner Urquell 12° - příplatek Kč 60,- / osoba



NÁPOJOVÉ MENU

DLE SKUTEČNÉ SPOTŘEBY

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou
a citrusy Kč 50,-/l

Domácí limonády Kč 80,-/l

Domácí ledový čaj Kč 80,-/l

Pomerančový a jablečný džus Kč 80,-/l

Coca-cola, Tonic a další Kč 80,-/l

PIVO

Kozel 10°, Gambrinus 11° - Kč 3000,- / 50L sud

Nealkoholický Birell – lahvový – Kč 35,- / 0,33l

Pilsner Urquell 12° - Kč 45,- / 0,5l

VÍNO & SEKT – CENY OD KČ 245,-/LAHEV

DESTILÁTY – CENY OD KČ 495,-/LAHEV

KORKOVNÉ

Tvrký alkohol Kč 250,-/láhev

Víno Kč 120,-/láhev



KOKTEJLY

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

CAIPIRINHA /Cachaca, limeta, třtinový cukr/

COSMOPOLITAN /Vodka, triple sec, limetová šťáva, brusinkový džus/

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

GIN&TONIC /gin, tonic, okurka/

STRAWBERRY DAIQUIRI /rum, jahodové pyré, limetová šťáva/

APEROL SPRITZ /Aperol, prosecco, perlivá voda/

CENA ZA KUS KČ 100,- (minimální odběr 50ks)



SLUŽBY

CENA JÍDEL A NÁPOJŮ ZAHHRNUJE:

- Obsluhu do půlnoci, počet na základě počtu hostů a konceptu hostiny (servírovaná/raut)
- Stoly na bufety a bary, 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 bez potahu nebo skládací bílá/dřevěná

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

PRONÁJEM PROSTOR

je řešen formou minimální konzumace – ta je při využití sálu a terasy **80.000 Kč**

NABÍDKA NEZAHHRNUJE:

Obsluhu po půlnoci - Kč 500,-/hodina /osoba

Další mobiliář



MOBILIÁŘ

BÍLÝ POTAH NA ŽIDLE SENTA
CENA KČ 50,-

ŽIDLE SVATEBNÍ TIFFANY – zlatá, bílá, čirá, stříbrná
včetně bílého sedáku
CENA KČ 50,- / ks

ŽIDLE DESIGNOVÁ QUEEN– čirá, černá
CENA KČ 90,- / ks

ŽIDLE DŘEVĚNÁ- hnědá, bílá, červená, černá
CENA KČ 30,- / ks

ŽIDLE ZLATÁ VICTORIA – plná záda, s otvorem
CENA KČ 180,- / ks

BISTRO STOLEK - s ubrusem a mašlí
CENA KČ 250,-



MOBILIÁŘ

RATANOVÝ NÁBYTEK – sofa, 2x křeslo, konf.stolek
CENA Kč 1650,- / set

SOFA CHESTERFIELD
3místná CENA Kč 2500,- / ks
2místná a lenoška CENA Kč 2000,- / ks

KOŽENKOVÁ SEDAČKA
CENA Kč 750,-

FAT BOY – sedací vak
CENA Kč 200,-

PLÁŽOVÉ LEHÁTKO
CENA Kč 50,-

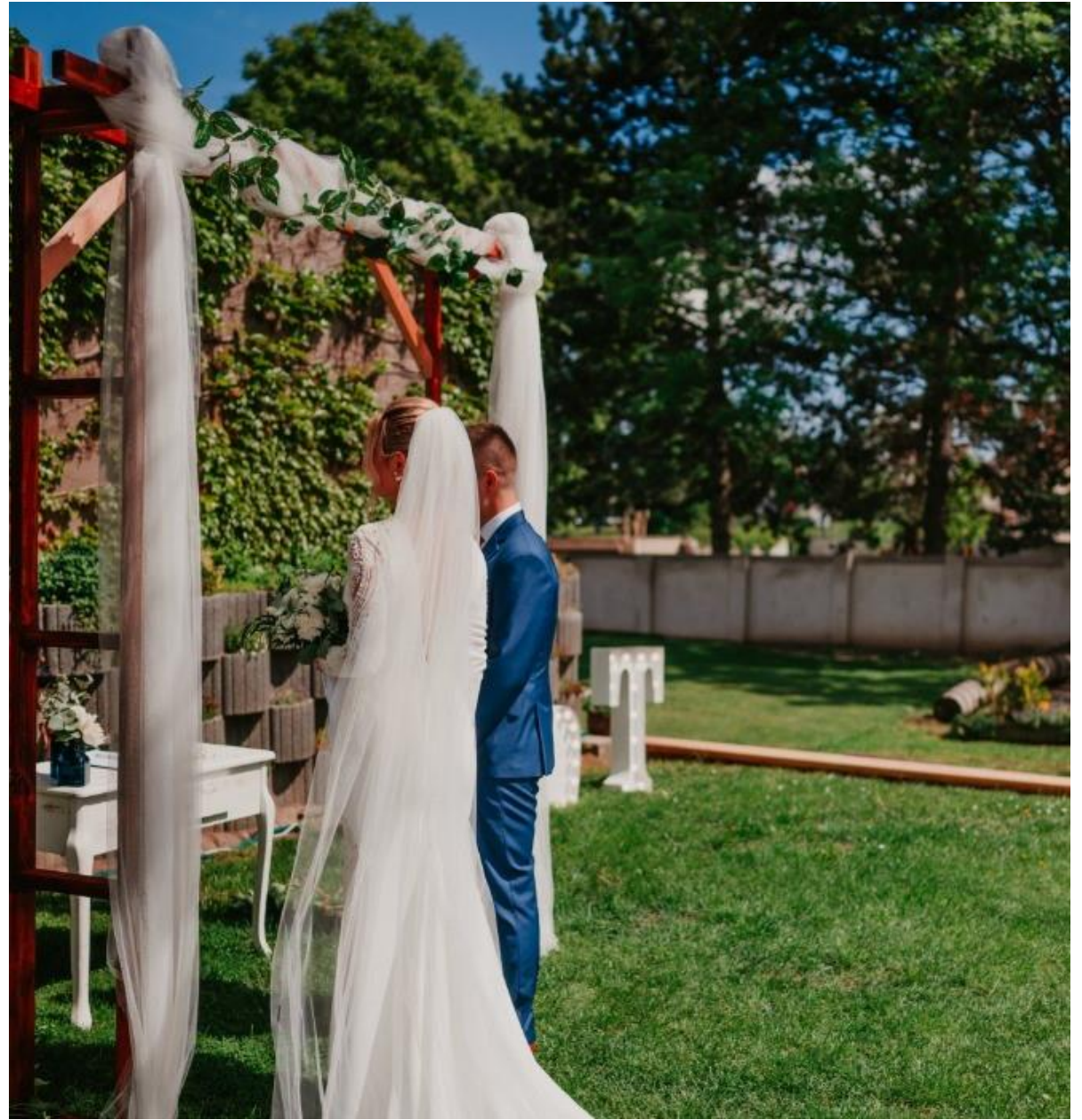
SUD dřevěný včetně vrchní desky
CENA Kč 400,-

HEATER – včetně bomby
CENA Kč 700,- / ks

REPRODUKTOR – včetně mikrofону
CENA Kč 1000,-

SKÁKÁČÍ HRAD
CENA Kč 2500,-













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.



 [dekoraceprolasku](#)





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:
Tereza ŘEZNÍČKOVÁ
604 615 410
tereza@maximumservices.cz

Bankovní spojení: Komerční banka, 51-3058810237/0100, Dodavatel ŠA č. 49707