

Svadobný katalóg

REZORT MASARYKOV DVOR



MASARYKOV
— DVOR —

Svadobná ponuka

Nezabudnuteľná svadba začína výberom toho správneho miesta.

Prežite jeden z najkrajších dní svojho života presne tak, ako ste si ho vysnívali. Zážitok výnimočných chutí a netradičných vôní si najlepšie vychutnáte v romantických priestoroch Rezortu Masarykov dvor. Pripravíme Vám svadobnú ponuku a poradíme vo všetkom, čo zaručí dokonalý svadobný zážitok.

Naším cieľom je, aby každá svadba bola originálna. Preto sme pre vás pripravili našu svadobnú ponuku. Nemusíte sa viazať na svadobné balíky, svadbu si vyskladáte podľa svojich predstáv.

Masarykov dvor je to najlepšie miesto na plnenie vašich svadobných snov.

*„Mojím najväčším úspechom bolo,
že som dokázal presvedčiť moju ženu,
aby si ma vzala.,,
Winston Churchill*





Svadobné sály

V hlavnej budove rezortu

- neutrálna a elegantná,
- veľká kongresová sála s veľkosťou 10 x 22 m a kapacitou do 150 osôb, s klimatizáciou - malá kongresová sála s veľkosťou 4,5 x 14,5 m a kapacitou do 50 osôb,
- celková kapacita kongresových sál s reštauráciou je 200 osôb,
- terasa (v zimnom období vyhrievaná).

V budove pivovaru, ktorý otvárame koncom roka 2025

- celková kapacita kongresových sál je 250 osôb,
- spojením sál s priestormi pivárne celková kapacita je 350 osôb.

Všetko na jednom mieste

- rozlúčka so slobodou,
- ubytovanie na svadobné prípravy pre vás a vašich hostí,
- odobierka,
- občerstvenie pred svadobným obradom,
- svadobný obrad pri našom jazierku, na terase,
- svadobné fotenie v krásnom prostredí Masarykovho dvora,
- možnosť po svadobného relaxu vo wellness centre,
- svadobná výzdoba v akomkoľvek štýle podľa vášho želania s doplnkami,
- ubytovanie v klimatizovaných izbách,
- romantická jazda na koči po okolí Masarykovho dvora.

Ochutnávka svadobného menu

- ochutnávka vami vybraného svadobného menu počas svadobnej výstavy, alebo individuálne podľa dohody.

Parkovanie svadobčanov

- naše parkovisko poskytuje dostatok parkovacích miest pre malú aj veľkú svadbu,
- parkovacie miesta aj pre autobusy,
- parkovisko chránené kamerovým systémom.

Extra výhody pre svadobčanov

Ponúkame ubytovanie v štýlovo zariadených izbách a apartmánoch.

Pri obsadení minimálne 10 izieb poskytujeme 10% zľavu na ubytovanie zo štandardných pultových cien.

V prípade ak obsadíte viac ako 10 izieb, získavate od nás novomanželský apartmán pre 2 osoby zdarma.

Štandardný check in o 14:00 hod.
(skorší check in - spoplatnený)

Štandardný check out o 10:00 hod.
(neskorší check out - spoplatnený)

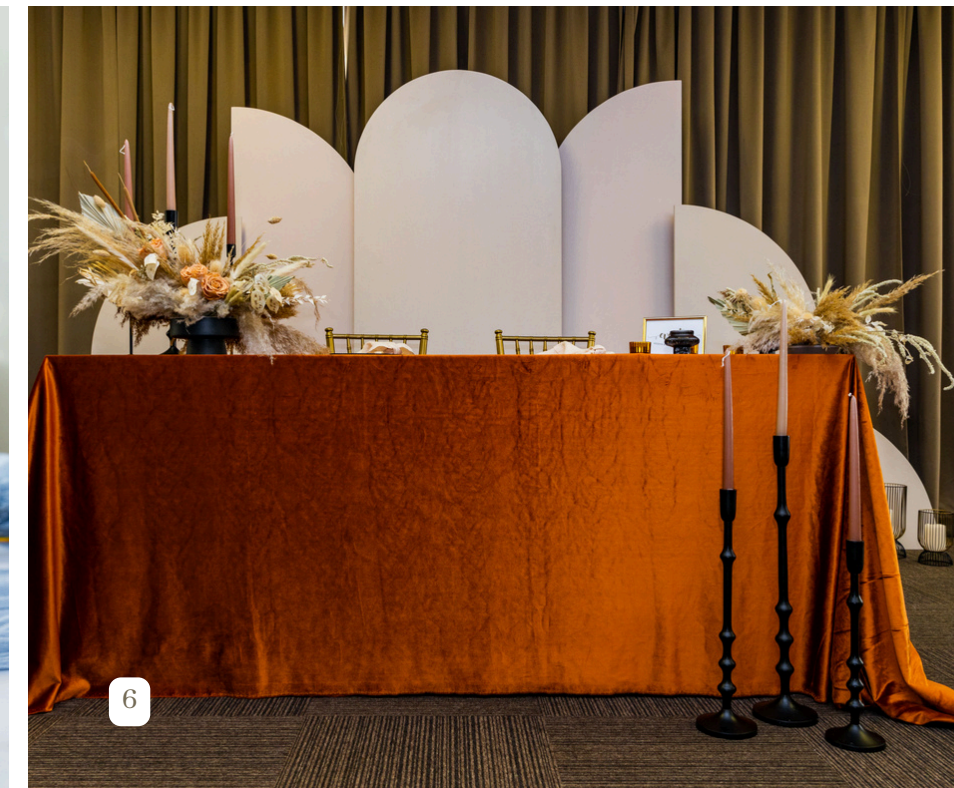
Strata čipovej karty - spoplatnená.

Špeciálne služby pre novomanželov

Poradenstvo pri organizovaní svadby s našim tímom svadobných profesionálov.

Tradičné privítanie novomanželov spojené s prípitkom a rozbitím taniera.

Fotenie v exteriéri Masarykovho dvora zdarma.



Svadobné menu

Náš skúsený šéfkuchár pre vás pripravil výber tých najlepších a najobľúbenejších jedál pre váš veľký deň.

Ponuka č.1

| | | |
|--------------------------|--|-----------|
| Predjedlo | Carpaccio z červenej repy s jemným ovčím syrom a pečenými skaramelizovanými makadámovými orieškami | 100 g |
| Polievka | Slepačí vývar s mäsom a rezancami | 0,4 l |
| Hlavné jedlo | Kuracie ramienko (supreme) pečené do zlatista s pečenými grenalami v maslovo petržlenovej kruste a pečenými šampiňónmi | 220/150 g |
| Cena 25,9 €/osoba | | |

Ponuka č.2

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Predjedlo | Teľacie carpaccio s caparovou majonézou a čerstvým parmezánom | 100 g |
| Polievka | Hovädzie consomé s pečeným knedlíkom a zeleninovým julliene | 0,4 l |
| Hlavné jedlo | Bravčová panenka s hubovým krémom a gratinovanými zemiakmi s parmezánom | 200/170 g |
| Cena 27,9 €/osoba | | |

Ponuka č.3

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Predjedlo | Gravalax (losos) s pečenými píniovými orieškami a s dipom z čerstvého kôpru | 50 g |
| Polievka | Kuracie veluté s mäsom a čerstvou zeleninou | 0,4 l |
| Hlavné jedlo | Kačacie prsia pečené do chrumkava na rozmaríne s jemným batátovým pyrém a višňovo vínovou redukciovou | 200/170 g |
| Cena 29,9 €/osoba | | |

Svadobné menu pre vegetariánov

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| Predjedlo | Listový šalát s medovo-dijónskym dipom, čerstvým parmezánom a maslovou brioškou | 100 g |
| Polievka | Zeleninové veluté so špenátovými haluškami | 0,4 l |
| Hlavné jedlo | Plnený pečený baklažán so zeleninovým kuskusom s jemným smotanovo-syrovým krémom | 350 g |
| Cena 23,9 €/osoba | | |

Tradičné svadobné menu z našich domácich produktov z rezortu Masarykov dvor

| | | |
|--------------------------|---|-----------|
| Predjedlo | Zaúdená šunka od kosti s čerstvým chrenom a petržlenovým olejom | 100 g |
| Polievka | Kohútí vývar s rezancami a zeleninou | 0,4 l |
| Hlavné jedlo | Sviečková na smotane so žemlovou knedľou ochutenou údenou slaninkou | 170/160 g |
| Cena 24,9 €/osoba | | |

Detské menu

| | | |
|--------------|--|-----------|
| Hlavné jedlo | Kuracie soté s kukuričkou, ryžou a ovocným šalátikom | 120g/100g |
| | Vyprážené kuracie nugetky s hranolkami | 120g/100g |
| | Kuracie nugetky na prírodno s hranolkami | 120g/100g |

*Pre detičky je možnosť objednania polovičnej porcie - účtuje sa 70% z ceny vybraného svadobného menu.
V cene menu je zahrnuté predjedlo aj polievka.*

Na vaše požiadanie radi pripravíme bezlepkové, vegetariánske, vegánske a iné diétne jedlá.



Svadobné menu podľa vlastného výberu

*Nevybrali ste si?
Nakombinujte si svadobné menu
podľa svojej chuti.*

Prípitky

Prosecco s jahodou

Hubert de luxe

Cinzano s citrónom

Suché Martini s olivou

Domovina Slivovica/Hruškovica

Výber našich pív rezortu Masarykov dvor

Samozrejme, čokoľvek podľa vašej chuti.

Predjedlá

- Kačacie carpaccio so sezónnym šalátom, pomarančovo-medová zálievka, banketové pečivo 80 g
- Lososový tartar s kôprovo-smotanovým dipom so sezónnym šalátom ochuteným melónom, banketové pečivo 80 g
- Bryndzový "tatarák" s kúskami chrumkavej slaniny a mladej cibulky, ochutený dijónskou horčicou, banketové pečivo 80 g
- Bufallo mozzarella s rukolovým šalátom a píniovými orieškami, dip z olivového oleja a čerstvého citrónu, banketové pečivo 80 g
- Gravalax (losos) s pečenými píniovými orieškami a s dipom z čerstvého kôpru, banketové pečivo Carpaccio z červenej repy s jemným ovčím syrom a pečenými skaramelizovanými makadámovými orieškami, banketové pečivo 80 g
- Teľacie carpaccio s caparovou majonézou a čerstvým parmezánom, banketové pečivo 80 g
- Crème brûlée z kačacej pečene so sekanými orieškami, banketové pečivo 80 g

Polievky

- Slepačí vývar s mäsom a rezancami 0,4 l
- Hovädzie consommé s pečeným knedlíkom a zeleninovým julliene 0,4 l
- Kuracie veluté s mäsom a čersvou zeleninou 0,4 l
- Kohútí vývar s rezancami a zeleninou 0,4 l
- Zeleninové veluté so špenátovými haluškami 0,4 l
- Paradajková polievka s parmezánom 0,4 l

Hlavné jedlá

- Chrumkavé kuracie suprémie z kukuričného kuriatka 200 g
- Grilovaná bravčová panenka s dubákovou omáčkou 200 g
- Kačacie prsia sous-vide s višňovou omáčkou 200 g
- Hovädzie líčka v zeleninovom demi glace 180 g
- Jeleň na červenom víne s brusnicami 200 g
- Pečený losos na bylinkovom masle 200 g
- Zubáč pošírovaný vo víne s omáčkou z čierneho cesnaku 200 g
- Zapekané kuracie kukuričné prsia s baby špenátom, sušenou paradajkou a mozzarelou 200 g
- Bravčová panenka s hubovým krémom 200 g

Jedlo si však môžete doplniť a zvýrazniť jednou z vynikajúcich omáčok

- Prírodná demi glace omáčka 0,10 l
- Dubáková prírodná omáčka 0,10 l
- Dubáková smotanová omáčka 0,10 l
- Pikantná omáčka 0,10 l
- Brusnicová omáčka 0,10 l
- Syrová omáčka 0,10 l
- Šípková omáčka 0,10 l
- Omáčka zo zeleného korenia 0,10 l
- Šafránová omáčka 0,10 l
- Poľovnícka omáčka 0,10 l
- Chrenová omáčka 0,10 l
- Medovo-dijónska omáčka 0,10 l
- Višňová omáčka 0,10 l
- Omáčka z čierneho cesnaku 0,10 l

Prílohy k hlavnému jedlu a do bufetov

| | |
|--|-------|
| • Varené zemiaky | 200 g |
| • Zemiaky pečené v šupke | 200 g |
| • Opekané zemiaky | 200 g |
| • Parissiene zemiaky (varené alebo pečené) | 200 g |
| • Dusená ryža | 160 g |
| • Pučené zemiaky so slaninkou a cibuľkou | 200 g |
| • Pučené zemiaky s maslom | 200 g |
| • Hranolky | 200 g |
| • Fry and dip zemiačiky | 200 g |
| • Grilovaná zelenina | 200 g |
| • Karlovarská knedľa | 160 g |
| • Maslové halušky | 200 g |
| • Špenátové halušky | 200 g |
| • Zemiakové lokše/3ks | 150 g |
| • Gratinované zemiaky | 200 g |
| • Dusená červená kapusta | 200 g |

Šaláty

| | |
|--|-------|
| • Uhorkový šalát | 100 g |
| • Mrkvový šalát | 100 g |
| • Ovocný šalát | 100 g |
| • Grécky šalát so syrom feta | 100 g |
| • Cestovinový šalát so zeleninou a jemným dipom | 100 g |
| • Rukolový šalát so sušenými paradajkami | 100 g |
| • Tradičný zemiakový šalát s majonézou | 200 g |
| • Miešaný listový šalát s medovo-dijónskym dipom | 200 g |
| • Slovenský zemiakový šalát s jarnou cibuľkou a kyslou uhorkou | 100 g |
| • Miešaný zeleninový šalát | 100 g |
| • Ceasar šalát s hoblinami parmezánu a slaninovým čipsom | 100 g |
| • Ovocná misa s nakrájaným ovocím | 1 kg |

Bufety

| | |
|---|-------|
| • Vyprážený kurací pártý rezník | 70 g |
| • Vyprážený bravčový pártý rezník | 70 g |
| • Dusené bravčové pliecko s čili a čerstvými bylinkami | 100 g |
| • Tagliatelle Pomodoro s trhanou mozzarelou a čerstvou paradajkou | 100 g |
| • Kuracie nugety v chrumkavom cestíčku | 100 g |
| • Pečené kačacie prsia (konfitované) | 100 g |
| • Ragú z bravčových líčok so zelenými fazuľkami | 100 g |
| • Grilovaný kurací stehenný plátok | 100 g |
| • Pikantné kuracie soté s kukuricou | 100 g |
| • Sviečková na smotane | 100 g |
| • Baraní guláš | 100 g |
| • Pečený filet zo pstruha na masle | 100 g |
| • Perkelt z diviny | 100 g |
| • Kapustové strapačky so slaninkou | 100 g |
| • Kuracie stroganov | 100 g |
| • Kurací gordon blue | 100 g |
| • Pečená krkovička s medom a čili | 100 g |
| • Bryndzové pirohy s kyslou smotanou | 100 g |
| • Kačacie pečené stehná na rozmaríne | 100 g |
| • Hovädzí tokáň na víne | 100 g |
| • Bravčový gordon blue | 100 g |
| • Pečené bavorské koleno na čiernom pive | 100 g |
| • Pečené jahňacie stehno | 100 g |
| • Grilovaná bravčová panenka | 100 g |
| • Pečené stehno z diviaka | 100 g |
| • Tatarák z hovädzej sviečkovej | 100 g |
| • Vyprážené šampiňóny | 100 g |
| • Grilovaný losos na maslovej zelenine | 100 g |
| • Grilované paradajky plnené kuskusom a zeleninou | 100 g |
| • Lekvárové pirohy s posýpkou (mak, orechy, strúhanka) | 100 g |
| • Domáce šúľance (mak, orechy) | 100 g |
| • Ovocné gule s vanilkovým krémom | 100 g |

Polnočné jedlá

- Kapustnica s údeným mäsom a klobásou
- Guláš z diviny
- Chlieb
- Banketové pečivo

0,33 l
0,33 l
50 g
35 g



Obložené misy a občerstvenie

Výber medzinárodných syrov s ovocnými géľmi

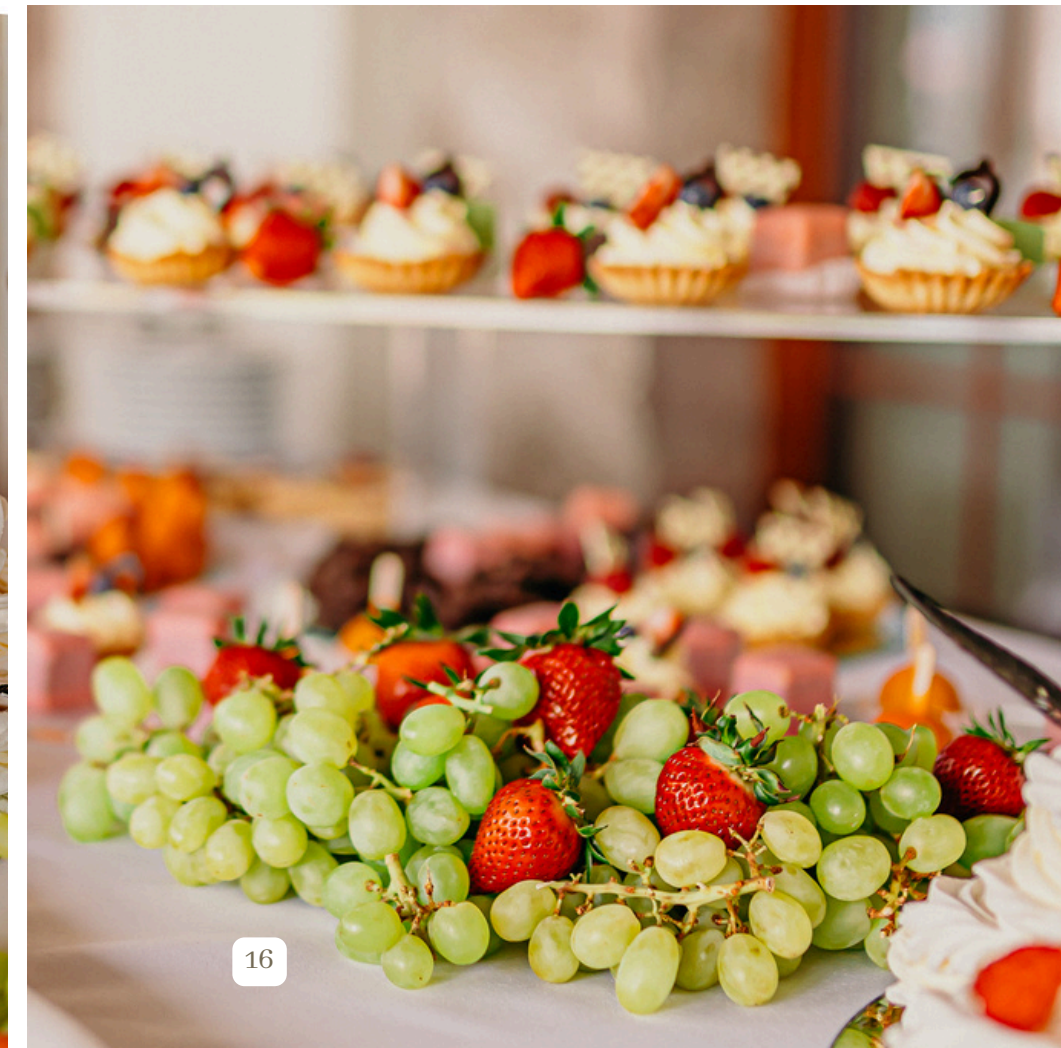
- Obložená misa EASY
- Obložená misa MEDIUM
- Obložená misa EXCLUSIVE

1 kg
1 kg
1 kg

Dezerty

- Ťahaná štrúdľa (orechová, maková, svadobná tvarohová, malinovo-višňová, jablková)
- Panna cotta s lesným ovocím
- Čokofontána s ovocím (3 kg pravej čokolády, 3 kg nakrájaného ovocia), každé ďalšie doplnenie ovocia je spolplatnené podľa aktuálneho cenníka
- Tiramisu
- Citrónová panna cotta

100 g
100 g
6 kg
100 g
100 g





Nápoje

Dôležitou súčasťou každej svadobnej hostiny sú nápoje. Ponúkame vám alkoholické nápoje, nealkoholické nápoje, víno a vlastné Masaryk pivo.

Nealkoholické nápoje

Nealkoholické nápoje Vám poskytneme v sklených fľašiach, resp. čapované, pomáhame tak znižovať množstvo vyprodukovaného odpadu. Veríme, že túto našu iniciatívu podporíte s nami a spoločne myslíme na lepšiu budúcnosť.

Masarykov dvor nepovoľuje prinesenie vlastných nealkoholických nápojov.

Alkoholické nápoje

Využite našu špeciálnu ponuku alkoholických nápojov za zvýhodnené ceny. Samozrejme môžete využiť aj štandardné ceny, ktoré ponúka stála ponuka našej reštaurácie s barom.

V prípade, že si želáte priniesť vlastné alkoholické nápoje, Vám bude účtované:

korkovné 5,00 Eur /dospelá osoba na svadobnej hostine.



Doplnkové služby

Extra služby a produkty, ktoré dotvoria vašu svadbu k dokonalosti.

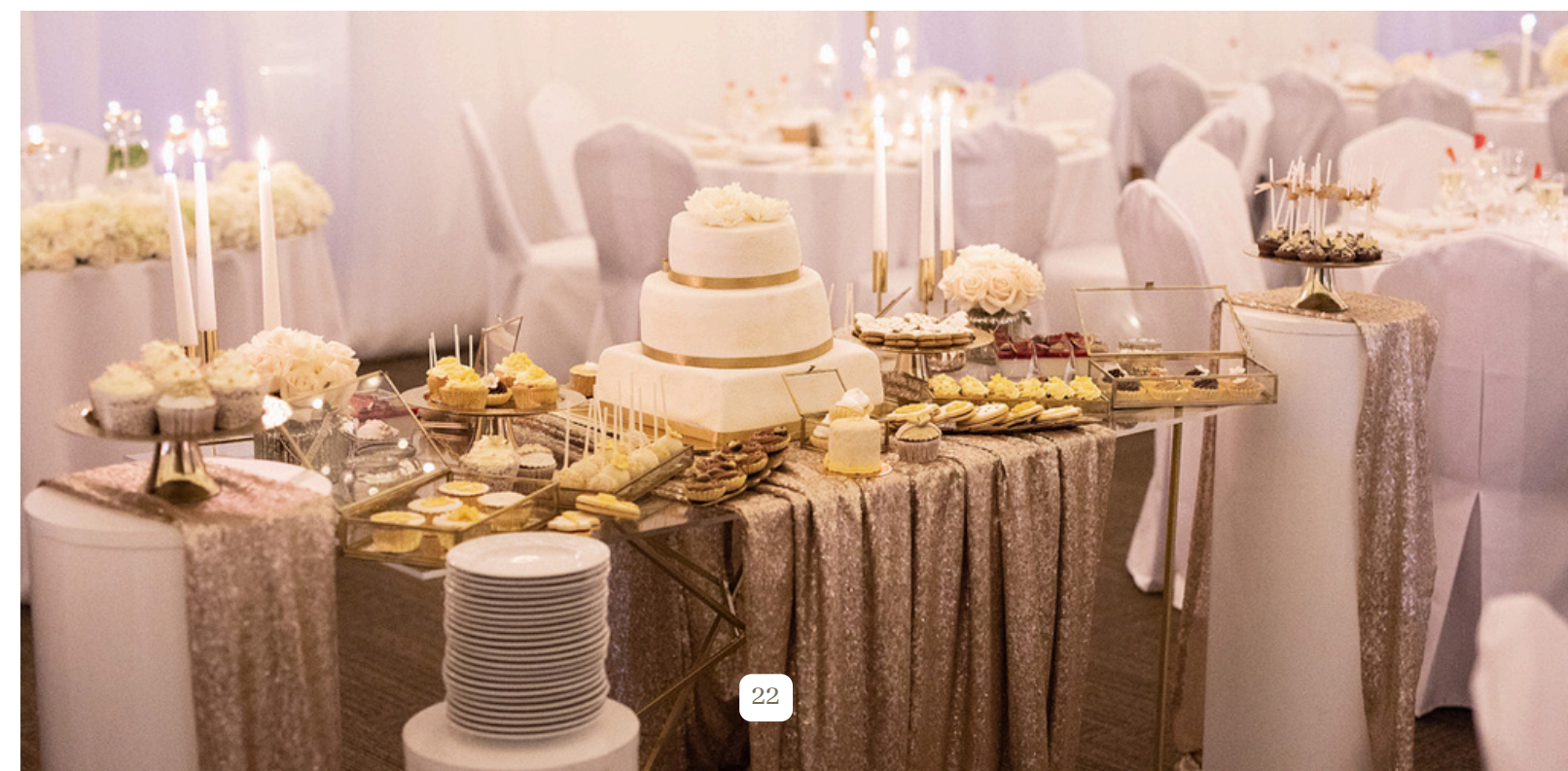
Svadobná výzdoba

- Základná svadobná výzdoba
- Katalóg výzdoby na vyžiadanie
- Zabezpečíme a sprostredkujeme aj krásnu kvetinovú výzdobu, ktorej cena je individuálna podľa zvolených kvetín

3 €/osoba

Ostatné doplnkové služby

- Prenájom svadobnej miestnosti je účtovaný do 4:00hod. 10 €/osoba
- Každá ďalšia začatá hodina je spoplatnená sumou 100,00 €
- V prípade záujmu o uzavretú spoločnosť počas svadby, s možnosťou využitia reštauračných priestorov vám bude vypracovaná individuálna cenová ponuka
- Civilný svadobný obrad (príprava obradného miesta bez svadobnej výzdoby) 120,00 €
- Zabezpečenie stanu 6x12m (bez výzdoby) Cena na vyžiadanie
- Použitie dataprojektoru a premietacieho plátna 20 €
- Prenájom svadobného koča (bez výzdoby) 80 €/ hod.
- Fotenie s koňom 30 €/ hod.
- Balenie bufetov (do vašich nádob) 50 €
- Príplatok za porcovanie jedla kuchárom počas svadobnej hostiny 80 €
- V prípade záujmu o dopĺňanie bufetových stolov nad rámec objednaných porcií bude účtovaný poplatok za prácu kuchára 100 €
- Doplnené porcie jedál budú doúčtované v zmysle platného cenníka
- Prenájom chladiaceho boxu 60 € / 24 hod



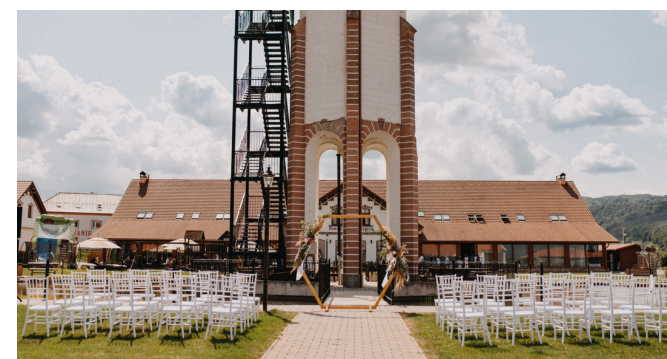
- Poplatok za miesto hosta nezúčastňujúceho sa svadobnej hostiny 2,00 €/osoba
- Krájanie torty 30,00 €
- Balenie koláčov (po skončení hostiny do vašich nádob) 50,00 €
- Rozloženie candy baru bez sladkostí 40,00 €
- Sladkosti do candy baru Podľa cenovej ponuky
- Manipulácia s vašim svadobným pečivom (sladké/slané) 50,00 €
- Detský kútik (3x2 m) 40,00 €
- Odobierka okrem konzumácie 2,00 €/osoba
- Rozloženie menoviek - menovky je potrebné dodať roztriedené podľa stolov+ mená na zasadačom poriadku musia byť totožné s menovkou 0,50 €/osoba
- Rozloženie darčiekov 0,50€/osoba
- Poplatok za oneskorený odchod svadobnej agentúry po skončení svadby (do 7:00 hod.) 200,00 €
- Poplatok za použitie konfiet 30,00 €
- Neodstrániteľné poškodenie inventáru - v závislosti od stupňa poškodenia
- Svetelná stena malá - 3 m Cena na vyžiadanie
- Svetelná stena veľká - 10 m Cena na vyžiadanie
- Poplatok za mimoriadne znečistenie priestorov Podľa stupňa znečistenia
- Prenájom prenosného tanečného parketu/pódia 8,50 €/m2
- Čistenie stoličiek (v prípade znečistenia) 1,00 €/ks
- Skákací hrad Cena na vyžiadanie
- Raňajky pre neubytovaných hostí Podľa aktuálneho cenníka
- Využívanie priestorov reštaurácie alebo terasy (bez platenej konzumácie) na druhý deň po 11:00 hod (v prípade voľného priestoru po dohode s kompetentnými) 10,00 €/osoba

Uvedené ceny sú vrátane platnej DPH

- Zapožičanie stojana pre zasadačí poriadok 10€
- Zapožičanie podkladu pre zasadačí poriadok (sklo, zrkadlo, drevo, plast) 10€
- Fotokútik s rekvizitami MINI (stand-by stôl, biely obrus, fotorekvizity) 20€
- Fotokútik MIDI (stand-by stôl, biely obrus, gauč) 40€
- Fotokútik MAXI (biele pozadie s konštrukciou 2,5 m, stand-by stôl s bielym obrusom) 80€
- Fotokútik LUXUS (biele pozadie s konštrukciou so svetielkami, stand-by stôl s bielym obrusom, fotodoplnky, v prípade záujmu možnosť nachystať aj gauč) 120€

V cene svadobnej ponuky sú zahrnuté dve konzultácie. Konzultácie nad rámec sú spoplatnené sumou 15 €/hod.

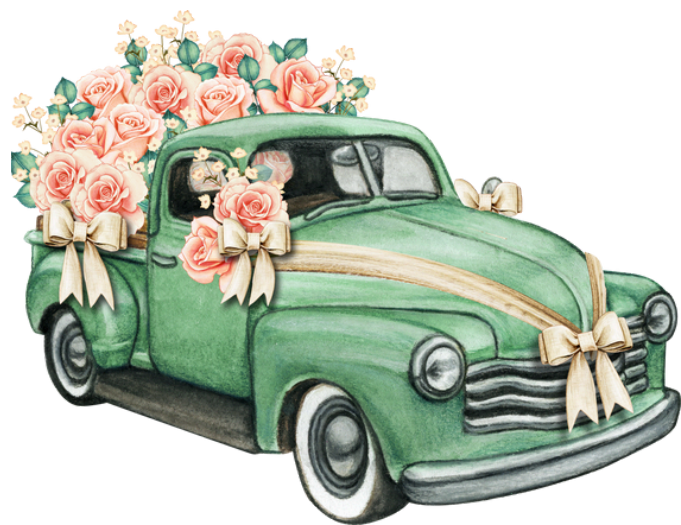
Masarykov dvor nepovoľuje vypúšťanie lampiónov šťastia ani ohňostroj.



Svadobný program

*Využite aj ďalšie výhody svadby na Masarykovom dvore.
Vieme pre vás zabezpečiť rôzne druhy programu podľa potreby.*

- Ľudová hudba/DJ
- Fotograf
- Kameraman
- Starejší
- Autobus/minibus
- Odčepčenie
- Jazda na koči
- Osvetlenie miestnosti svetlom podľa Vami vybraného odtieňa
- Ozvučenie miestnosti







www.masarykov-dvor.sk
svadby@mdvor.sk 0905 748 081