



## Balík Silver

---

- šumivý prípitok
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- prenájom sály
- tanečný parket
- káva
- návleky na stoličky
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu

## Balík Gold

---

- šumivý prípitok s jahodou
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- minerálna voda
- prenájom sály
- tanečný parket
- káva
- návleky na stoličky
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu

## Predstavte si dokonalú svadbu ...

... svadbu v Holiday Inn Žilina. Bude nám ctou odbremenit' Vás od náročnej organizácie svadby a splniť Vaše požiadavky. Preto si naplno užite svoj jedinečný deň a starosti nechajte na nás.

## Balík Diamond

---

- šumivý prípitok s jahodou
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- karafy s vodou, citrónom a mäťou
- prenájom sály
- tanečný parket
- káva
- nealkoholický nápoj
- návleky na stoličky
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu



# Svadobné menu Silver

## Predjedlo podľa výberu

Jemná syrová pena obalená vo vlašských orechoch, podávaná s malým listovým šalátikom a portským želé s lesným ovocím  
alebo

Domáci marínovaný losos s čerstvým kôprom a bylinkami, podávaný s medovým dresingom na malom listovom šalátiku a zemiakovo chrenovým medajlónikom  
alebo

Italia duet - mozarella na polníčkovom šalátiku so sušenými paradajkami, s pravou parmskou šunkou, jemnými hoblinami parmezánu a domácim dresingom z bieleho balsamica  
alebo

Doružova pečený anglický roastbeef podávaný na čerstvom cviklovo-jablkovom šalátiku s chrenom a ostrým dijónskym dresingom

## Polievky

Tradičná svadobná slepačia polievka, so zeleninovým julienne a domácimi rezancami  
alebo

Silný hovädzi vývar so zeleninovým julienne a pečeňovými knedličkami  
alebo

Hustý paradajkový krém s čerstvou bazalkou a krémovým mascarpone

## Hlavné jedlo podľa výberu

Bio kuracie prsia na grile podávané s maslovou brokolicou, chrumkavou baby karotkou, tymiánovými zemiáčikmi a domácim demi glacé  
alebo

Kuracie prsíčka plnené bylinkovou ricottou pečené v parmskej šunke, podávané s parmezánovým pyrém a silnou omáčkou z červeného vína  
alebo

Doružova pečená bravčová panenka, plnená jemným hubovým fašom, podávaná so zemiakovým gratinom a jemne pikantnou slivkovou omáčkou  
alebo

Grilované medajlóny z bravčovej panenky a kuracích prsíček, podávané s jemným hubovo smotanovým ragú a petržlenovým pyrém



# Svadobný bufet Silver

## Studené jedlá a šaláty

Výber slovenských a regionálnych šuniek a údenín, podávaných s tradičnou sladkokyslou zeleninou, chrenom a horčicou

Výber slovenských a regionálnych syrov podávaných s ovocím

Miešaný zeleninový šalát so slaným syrom

Mix trhaných listových šalátov s paradajkami a domácim balsamicovým dresingom

Uhorkový šalát s kyslou smotanou a čerstvým kôprom

/ k šalátom podávame panenský olivový olej, balsamicový ocot a domáci dresing /

## Teplé jedlá

Na tmavom pive pečené bravčové kolená s dusenou kyslou kapustou s jabĺčkami

Kuracie mini rezníky v trojvale s klasickým slovenským zemiakovým šalátom s majonézou

Jemne pikantný kotlíkový guláš z bravčového a hovädzieho mäsa

## Prílohy

Žemlová kysnutá knedľa

Opekané zemiacky s cibuľkou a tymiánom

Čerstvý pečený chlieb

Chrumkavé pečivo





## Svadobné menu Gold

### Predjedlo podľa výberu

Jemná syrová pena obalená vo vlašských orechoch, podávaná s malým listovým šalátikom a portským želé s lesným ovocím  
alebo

Domáci marinovaný losos s čerstvým kôprom, podávaný s medovým dresingom, malým listovým šalátikom a zemiakovým chrenovým medajlónikom  
alebo

Italia duet – mozarella na polníčkovom šalátiku so sušenými paradajkami, pravou parmskou šunkou, s jemnými hoblinami parmezánu a domácim dresingom z bieleho balsamica  
alebo

Doružova pečený roastbeef, podávaný na cviklovo-jablkovom šalátiku s čerstvým chrenom a ostrým dijónskym dresingom

### Polievky

Tradičná svadobná slepačia polievka so zeleninovým julienne a pečeňovými knedličkami  
alebo

Hustý paradajkový krém s čerstvou bazalkou a krémovým mascarpóne

### Hlavné jedlo podľa výberu

Grilovaný Top-blade steak s restovanými zelenými fazulkami obalenými v anglickej slaninke so zemiakovým gratinom a korenistým glacé  
alebo

Pomaly pečené teľacie karé v tekvicovo bylinkovej kruste s maslovou ružičkovou kapustou, opekanými zemiačkami a omáčkou zo zeleného korenia  
alebo

Jemné kačacie prsíčka na pomarančoch s karamelizovanými šalotkami a balsamicom, podávaných s baby karotkami a hlúžkovým pyré

## Svadobný bufet Gold

### Studené jedlá a šaláty

Výber regionálnych nárezov

(dusená bravčová šunka, hydínová šunka, klobásky a suché salámy, moravské údené stehno) podávané s tradičnou sladkokyslou zeleninou a chrenom

Výber údených a neúdených regionálnych syrov

(ovčí syr, encián, údený oštiepok, parenica údená – neúdená, zázrivské korbáčiky, hriňovská tehla) podávané s čerstvým ovocím a orechami

Šunkové a syrové rolky plnené domácim zemiakovým šalátom a čerstvým chrenom

Mix čerstvo trhaných listových šalátov so cherry paradajkami, pečenými papričkami a mrkvovým julienne

Miešaný šalát z čerstvej zeleniny so slaným syrom a mladou cibuľkou

Uhorkový šalát s kyslou smotanou a čerstvým kôprom

/ k šalátom podávame panenský olivový olej, balsamicový ocot a domáci dresing /

### Teplé jedlá

Bravčové a kuracie mini Gordon blue podávané s klasickým zemiakovým šalátom s majonézou

Grilované medajlónky z kuracích prs na restovaných zelených fazulkách s červenou cibuľkou a malými zemiakovými plackami

Domáca kapustnica s lesnými hubami a údeným kolenom

### Prílohy

Čerstvý pečený chlieb

Chrumkavé pečivo





# Svadobné menu Diamond

## Predjejedlo podľa výberu

Jemná syrová pena obalená vo vlašských orechoch, podávaná s malým listovým šalátikom a portským želé s lesným ovocím  
alebo

Domáci marinovaný losos s čerstvým kôprom a bylinkami, podávaný s medovým dresingom, malým listovým šalátikom a zemiakovo chrenovým medajlónikom  
alebo

Italia duet - mozarella na polníckovom šalátiku so sušenými paradajkami, pravou parmskou šunkou, jemnými hoblinami parmezánu a domácim dresingom z bieleho balsamica  
alebo

Doružova pečený anglický roastbeeff, podávaný na cviklovo jablkovom šalátiku s čerstvým chrenom a ostrým dijónskym dresingom

## Polievky

Tradičná svadobná slepačia polievka so zeleninovým julienne a domácimi rezancami  
alebo

Silný hovädzí vývar so zeleninovým julienne a pečeňovými knedličkami  
alebo

Jemný paradajkový krém s čerstvou bazalkou a krémovým mascarpone

## Hlavné jedlo podľa výberu

150g Wellington z hovädzej sviečkovice pečený v listovom ceste, podávaný s maslovou baby karotkou, zemiakovou kašou s parmezánom a korenistým demi glacé  
alebo

150g Medajlónky z bravčovej panenky prekladané husacou pečeňou s karamelizovanými jablčkami, zemičkami pečenými na rozmarine a cognacovým glacé  
alebo

150g Grilované medajlónky z hovädzej sviečkovice, bravčovej panenky a bio kuracích prs, podávané s restovanými fazulkami, hubovou štrúdlou a zemiakovým gratinom

# Svadobný bufet Diamond

## Studené jedlá a šaláty

Výber domácich a zahraničných nárezov (pražská šunka, hydínová šunka, debrecínska šunka, španielske chorizo, schwarzwaldská šunka, parmská šunka, pikantné maďarské klobásky), podávaný so sladkokyslou zeleninou

Výber zahraničných syrov (encián, brie syr, ovčí syr, gorgonzola, údený oštiepok, parenica údená – neúdená, zázrivské korbáčiky, mozarella), podávaný s čerstvým ovocím a pikantným džemom

Italia Antipasta - grilovaná zelenina marinovaná bielym balsamicom a olivovým olejom, v bylinkách konfitovaný cesnak, olivy, parmská šunka a jemné hobliny parmezánu/

Polníckový šalát s rukolou, sušenými paradajkami, mozarellou a pestom z čerstvej bazalky

Zeleninový šalát s čiernymi olivami a korenistým feta syrom

Trhaný rímsky šalát s cézar dresingom, ančovičkami a parmezánom  
/ k šalátom podávame panenský olivový olej, balsamicový ocot a domáci dresing /

## Teplé jedlá

Kuracie prsia v Panko strúhanke s listovým šalátikom a sójovým dresingom

Bravčové alebo kuracie mini rezníky v mandlovom obale s klasickým zemiakovým šalátom s majonézou

Mini steaky z bravčovej krkovičky na ragú z lesných húb podávané s bylinkovou ryžou

Pečená kačica glazovaná medom na červenej kapuste s pomarančami a domácimi zemiakovými lokšami

Hovädzí „Stroganov“ s uhorkami a kyslou smotanou podávaný so zemiakovými plackami alebo syrovými špetzlami

Domáca kapustnica s hubami a údeným kolenom

## Prílohy

Čerstvý pečený chlieb

Chrumkavé pečivo



# Pozornosť hotela pre Vás:

- špeciálne zvyhodnené ceny ubytovania pre svadobných hostí
- zábava pre deti počas svadby v detskom kútiku
- grafické spracovanie svadobného menu



## V prípade záujmu zabezpečíme:

- ovocno-zeleninové kytice
- foto | video produkcia
- svadobná a kvetinová výzdoba
- hudobná produkcia
- svadobné torty a zákusky
- služby someliéra
- osvetlenie a ozvučenie

---

## Svadobný balík nezahrňa:

- servisný poplatok po 24:00 hod.
- korkovné za vlastné alkoholické nápoje - víno / tvrdý alkohol
- parkovanie v podzemnej garáži



# K bufetu si môžete doobjednať...

0,25l Domáca kapustnica s hubami, údeným kolenom a klobásou  
+ čerstvé pečivo

0,25l Kotlíkový guláš s čerstvým pečivom

1kg V celku pečená morka plnená bylinkami a jablkom  
+ pečená plnka s pečeňou a restovanou cibulkou

20kg Pečené prasiatko  
+ uhorky, feferónky, horčica, chren, čerstvé pečivo  
doblok nad 20 kg 18 € / 1kg

1kg Pečená chrumkavá kačica a hus  
+ uhorky, feferónky, čalamáda, baranie rohy

10kg Pečená pražská šunka na kosti  
+ uhorky, feferónky, baranie rohy, horčica, chren, čerstvé pečivo  
doblok nad 10 kg 23 € / 1kg



## MILLENIUM

- klimatizovaná sála má rozlohu 716 m<sup>2</sup>
- deliteľná na dve časti
- vhodná na usporiadanie stredných a veľkých svadieb od 50 do 350 osôb
- 2 projektory
- tanečný parket



## REŠTAURÁCIA COSMOPOLITAN

- miestnosť má kapacitu 100 osôb
- vhodná na usporiadanie menších a stredných svadieb
- klimatizovaný priestor



## PANORAMA BAR

- bar na 10. poschodí hotela
- kapacita priestoru do 50 osôb
- vhodný na usporiadanie malých svadieb
- klimatizovaný priestor
- vstup na terasu
- panoramatický výhľad na mesto



## KONTAKT

- 📍 Športová 2, 010 01 Žilina
- ☎ 041 / 50 50 255
- ✉ [convention@holidayinn-zilina.sk](mailto:convention@holidayinn-zilina.sk)

V svadobnej brožúre sú použité aj ilustračné fotografie.

Nájdete nás aj na:  [www.holidayinn-zilina.sk](http://www.holidayinn-zilina.sk)

 [HolidayInnZilina](https://www.facebook.com/HolidayInnZilina)