

UROBÍME
Z VAŠEJ
VYSNÍVANEJ
SVADBY
SKUTOČNOSŤ.

Vy si užite svoj deň,
my zabezpečíme
všetko ostatné.


Holiday Inn
Žilina
AN IHG® HOTEL

Balík Silver

70€
osoba

- šumivý prípitok
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- tanečný parket
- káva
- návleky na stoličky, biele obrusy, základné prestretie stola
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu

Balík Gold

80€
osoba

- šumivý prípitok s jahodou
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- karafa s vodou, citrónom a mäťou
- tanečný parket
- káva
- návleky na stoličky, biele obrusy, základné prestretie stola
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu

Balík Diamond

100€
osoba

- šumivý prípitok s jahodou
- slávnostná 3-chodová večera
- slávnostná večera formou bufetu
- karafa s vodou, citrónom a mäťou- neobmedzene
- tanečný parket
- káva
- nealkoholický nápoj
- návleky na stoličky, biele obrusy, základné prestretie stola
- apartmán pre novomanželov
- parkovné pre svadobných hostí
- ochutnávka svadobného menu

Balíky sa líšia najmä obsahom zloženia slávnostného menu a bufetov

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

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 zeleninou julienne a domácimi rezancami

alebo

Silný hovädzí vývar so zeleninou julienne a pečeňovými knedličkami

alebo

Zeleninový krém s maslovými krutónmi

Hlavné jedlo podľa výberu

Bio kuracie prsia na grile, podávané s maslovou brokolicou, chrumkavou baby karotkou, tymiánovými zemiačikmi a domácim demi glace

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 obalená v slaninke, podávaná so zemiakovým gratinom, jemne pikantnou slivkovou omáčkou a pečenou zeleninou

alebo

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



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 jablčkami

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

Jemne pikantný kotlíkový guláš z bravčového mäsa

Smotanové gnocchi s baby špenátom

Prílohy

Žemľová kysnutá knedľa

Opekané zemiačky 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

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

alebo

Jamon serrano, podávaný so zelenou špargľou a holandskou omáčkou

Polievky

Tradičná svadobná slepačia polievka so zeleninou julienne a domácimi rezancami

alebo

Zeleninový krém s maslovými krutónmi

alebo

Silný hovädzí vývar so zeleninou julienne a pečeňovými knedličkami

Hlavné jedlo podľa výberu

Kuracie supreme, podávané na šafránovom rizote s čerstvou zeleninou

alebo

Jemné kačacie prsíčka na pomarančoch s karamelizovanými šalotkami a balsamicom, podávané s baby zeleninou a smotanovým pyrém

alebo

Wellington z bravčovej panenky v lístkovom ceste s opekanými zemiačikmi, pečenou koreňovou zeleninou a brandy hubovou omáčkou



Svadobný bufet Gold

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

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 cibulkou

Coleslaw šalát

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

Teplé jedlá

Bravčové a kuracie mini rezníky v panko strúhanke, podávané s klasickým zemiakovým šalátom s majonézou

Grilované medailóniky z kuracích prs na restovaných zelených fazuľkách s červenou cibulkou a malými zemiakovými plackami

Jemne pikantný hovädzí guláš

Hovädzí „Stroganov“ s uhorkami a kyslou smotanou, podávaný so zemiakovými plackami

Smotanové gnocchi s baby špenátom

Prílohy

Čerstvý pečený chlieb

Chrumkavé pečivo

Pečené zemiaky



Svadobné menu Diamond

Predjedlo podľa výberu

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

alebo

Paté s brusnicami a domácou bagetkou

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 bažantí vývar so zeleninovým julienne a pečeňovými knedličkami

alebo

Zeleninový krém s maslovými krutónmi

Hlavné jedlo podľa výberu

Sous vide hovädzí roastbeef podávaný s maslovou baby zeleninou, zemiakovou kašou s parmezánom a cognacovým demi glace

alebo

Grilované medailóniky z bravčovej panenky a bio kuracích prs, podávané s restovanými fazuľkami, hubovou štrúdlou a zemiakovým gratinom, demi glace

alebo

Pečený losos s grilovanou zeleninou, podávaný s pečeným batatom a holandskou omáčkou



Svadobný bufet Diamond

Studené jedlá a šaláty

Výber domácich a zahraničných nárezov, podávaný so sladkokyslou zeleninou

Výber domácich a zahraničných syrov, 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

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

Zeleninový šalát s čiernymi olivami a feta syrom

Trhaný rímsky šalát s cézar dresingom, ančovičkami a parmezánom

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

Teplé jedlá

Ázijské kuracie rezance so zeleninou a zázvorom

Bravčové alebo kuracie mini rezníky v panko strúhanke s klasickým zemiakovým šalátom s majonézou

Mini steaky z bravčovej krkovičky na ragú z lesných húb

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

Bryndzové pirohy so slaninkou a jarnou cibuľkou

Domáca kapustnica s hubami a údeným kolenom

Prílohy

Čerstvý pečený chlieb

Chrumkavé pečivo

Jasmínová ryža



K bufetu si môžete objednať...

0,25l	Domáca kapustnica s hubami, údeným kolenom a klobásou +čerstvé pečivo	4,20 €
0,25l	Kotlíkový guláš s čerstvým pečivom	4,50 €
20kg	Pečené prasiatko + uhorky, feferónky, horčica, chren, čerstvé pečivo doblok nad 20kg 18 €/1 kg	430 €
10kg	Pečená pražská šunka na kosti + uhorky, feferónky, baranie rohy, horčica, chren, čerstvé pečivo doblok nad 10kg 23 €/ 1kg	350 €

Pozornosť hotela pre Vás:

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

V prípade záujmu odporučíme:

- svadobnú a kvetinovú výzdobu
- svadobné torty a zákusky
- osvetlenie a ozvučenie
- foto/video produkciu
- hudobnú produkciu
- služby someliéra

Svadobný balík nezahrňa:

- servisný poplatok po 24:00 hod / 100 € na hodinu / max do 04:00 hod
- korkovné za vlastné alkoholické nápoje – víno /7 €, tvrdý alkohol /10 €
- parkovanie v podzemnej garáži
- prenájom sály /500€

Millenium

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

Reštaurácia Cosmopolitan

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

Pancha Bar

- bar na 10. poschodí hotela
- kapacita priestoru do 50 osôb
- vhodný na usporiadanie malých svadiieb
- klimatizovaný priestor
- vstup na terasu
- panoramatický výhľad na mesto
- bar je prevádzkovaný inou spoločnosťou, kontaktujte:
partyoffice@pancha.sk



Kontakt

Športová 2, 010 01 Žilina
041 / 50 50 255
conference@holidayinn-zilina.sk

Nájdete nás aj na:

www.holidayinn-zilina.sk
facebook: @HolidayInnZilina
instagram: @holiday_inn_zilina

