

*Svatební nabídka
Areál Botanika*



A romantic wedding couple in a natural setting. The groom, with a beard and wearing a white shirt, a patterned bow tie, and suspenders, is holding the bride. The bride, with long brown hair and a floral headband, is holding a large bouquet of flowers. They are standing outdoors with a blurred background of green hills and trees. A semi-transparent dark box with white text is overlaid on the right side of the image.

Vážení snoubenci,

dovolte nám, abychom vám představili Areál Botanika, který vás zavede do malebné přírody křivoklátských lesů, pouhých 20 km od Prahy. Areál je ideálním místem pro konání svatebních obřadů a hostin v krásné zahradě či rustikálním interiéru a to po celý rok.

Areál Botanika je multifunkční hotelový komplex s celkovou ubytovací kapacitou 90 lůžek **** kategorie, rozdělených do apartmá a hotelových pokojů ve třech samostatných objektech (Golf hotel, hotel Botanika, vila Botanika).

Velice oblíbený je také zahradní altán s krbem a udírnou, jež je v letních měsících hojně využíván pro realizace svatebních hostin a následně podvečerní neformální setkání přátel novomanželů, spojené s grilováním.

Pro větší počet svatebčanů (100–300) nabízíme naši multifunkční halu o rozloze 600 m².

Areál Botanika současně nabízí i možnost sportovního využití: 12-ti jamkové golfové hřiště, tenisové hřiště, koňské stáje nebo wellness, spa jehož součástí je whirlpool, sauna a venkovní bazén, kosmetické a masážní studio.

Na budoucí setkání s vámi se těší
Tým Areálu Botanika



WELCOME KOKTEJL CANAPÉS

(Doporučujeme 3 ks na osobu)

Mini rolka z roastbeefu
plněná sušenými rajčaty a kožím sýrem

Kanapka s uzeným lososem a pažitkovou pěnou

Kanapka se zuřinovou paštikou a sušenou brusinkou

Kanapka se zauzenou šunkou a křenovou pěnou

Kanapka s uzenými kachními prsíčky, wakame
salátkem a teriyaki glazé

Mini závin s kuřecí nugetkou, mozzarellou
a listovým špenátem

Kanapka z tmavého chleba s bílým sýrem a olivou

Mini bulka s kuřecími řízečky a celerovou remuládou

55 Kč
kus



Sestaute si sami váš slaunostní oběd

3

chody

690 Kč / osoba

4

chody

890 Kč / osoba

5

chodu

1090 Kč / osoba

COUVERT

Bílý sýr šlehaný s čerstuými bylinkami a čerstuým pečivem

POLÉVKY

0,2 l / osoba

Silné hovězí consommé s domácími játrovými knedlíčky a zeleninou

Domácí bramborová polévka s lesními houbami

Staročeská cibulačka se sýrovými toasty

STUDENÉ PŘEDKRMY

70 g / osoba

Tartare ze zauzeného a čerstvého lososa s creme fraiche, cibulovou slámou a drceným pepřem

Čerstvě využená kachní prsa se salátem z rukoly a malinovým vinaigrette

Užená šunka od kosti v hořčično-javorovém glazé, čerstvě nastrohaný smetanovým křen
a domácí sýrový chléb

Carpaccio z hovězí svíčkové s kapary mayo, rukolou, limetkou,
hoblinami parmagánu a toastem

Tradiční křenová rolka se šunkou a bagetkou

Domácí husí paštika na salátových listech s cibulovým chutney a brusinkami

Carpaccio z marinované červené řepy s kožím sýrem a pistáciemi

Uvedené ceny již zahrnují DPH.

TEPLÉ PŘEDKRMY

90 g / osoba

Medailonky z vepřové panenky v čerstvém tymiánu se sušenými brusinkami, redukcí z červeného vína a mandlovou krocketou

Grilované krevety na česneku s chilli papričkami podávané s rukolovým salátkem a bruschettou

HLAVNÍ CHODY

330 g / osoba

Hovězí pečeně z květové špičky podávaná s tradiční „svíčkovou“ omáčkou s brusinkami, dva druhy domácích knedlíků

Konfitované stehno z mladé kachničky s bramborovými noky, červeným zelím a smaženou cibulkou

Rolovaná kukuřičná kuřátka se sušenými hříbký a mandlemi podávaná s ratatouille, ořechovými krocketami balenými ve slanině a přírodní omáčkou

*Vepřová panenka na tymiánu s omáčkou demi-glace podávaná se salátem z pečených brambor, zelených fazolek, oliv a rajčátek
(příplatek na osobu 60 Kč)*

Francouzská kachní prsa Magrets de Canard grilovaná na čerstvém rozmarýnu servírovaná s dýňovým ragú, grilovanou cuketou s redukcí z červeného vína
(příplatek na osobu 80 Kč)

Grilovaná telecí pečeně s čerstvým estragonem podávaná s omáčkou z creme fraîche a krémovým rizotem
(příplatek na osobu 110 Kč)

Steak z čerstvého lososa se zeleným chřestem, bearnskou omáčkou a zámeckými brambůrkami
(příplatek na osobu 110 Kč)

Hovězí filet Mignon s krémovou omáčkou z creme fraîche a dijonské hořčice s domácími bramborovými placičkami
(příplatek na osobu 170 Kč)

Uvedené ceny již zahrnují DPH.



DEZERTY

90 g / osoba

Vlastní svatební dort

nebo

Čokoládová mocca pěna podávaná se salátem z pošírovaného ovoce v banánovém sirupu

Teplý jablečný závin s oříškovou zmrzlinou a vanilkovou omáčkou

Knedlíky z tvarohového těsta plněné meruňkami se skořicovou omáčkou a smetanou

Staročeské lívanečky s borůvkami a zakysanou smetanou

Karamelovo-pistáciový dort s tmavou čokoládou

Vanilková zmrzlina podávaná s horkou omáčkou z malin

Jahody s mátovým karamellem a s domácí šlehačkou





DĚTSKÉ MENU

uhodné pro děti do 12 let

COUVERT

Bílý sýr šlehaný s čerstvými bylinkami a pečivem

POLÉVKA

dle výběru hlavního menu

HLAVNÍ CHOD

Smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší

nebo

Přírodní medailonky z upeřové panenky
s domácími bramborovými hranolky

DEZERT

dle výběru hlavního menu

Uvedené ceny již zahrnují DPH.

3
chody

390 Kč / dítě



ODPOLEDNÍ A VEČERNÍ RAUT
zaměřený na grilování
890 Kč / osoba
(obě varianty)

STUDENÉ SPECIALITY A SALÁTY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 300 g na osobu)

Vepřová pečeně barbecue podávaná s rozmarýnovou Aioli

Uzená šunka od kosti s jablečno-hořčičným glazé

Konfitovaná kachní prsa s omáčkou ze zeleného pepře

„Country“ bramborový salát s nakládanou zeleninou

Barevný salát z čerstvé zeleniny, fazolek a šalotky s úběrem studených omáček a dresinků

Pikantní zelný salát s křenem a zakysanou smetanou

„Orzo“ salát s pečenými houbami a zážvorovo-teriyaki marinádou

MASA PŘIPRAVOVANÁ NA GRILU S DOPLŇKY

(Podáváno našim kuchařem z grilu. Celkem 250 g na osobu)

Rumpsteak grilovaný v čerstvě drceném pepři

Prsa kukuřičných kuřat grilovaná ve sweet chilli marinádě

Vepřové kotletky grilované v marinádě z limetek a hořčice

Plátky slaniny grilované v marinádě z čerstvého koriandru

Losos grilovaný s čerstvou bazalkou
(příplatek 60 Kč)

Uvedené ceny již zahrnují DPH.

1
varianta

PŘÍLOHY

(Podáváno našim kuchařem. Celkem 200 g na osobu)

Brambory pečené s čerstvým rozmarýnem

Grilovaná zelenina

Pečené divoké houby

STUDENÉ OMÁČKY

(Celkem 50 g na osobu)

Česneková
Bylinková
BBQ

TEPLÝ RAUT
u nočních hodinách

(Podáváno našim kuchařem. Celkem 100 g na osobu)

Pikantní hovězí guláš s restovanou cibulkou
nebo

Zvolna pečená vepřová plec
marinovaná v římském kmínu

SÝRY

*(Založeno na občerstvovacích stolech.
Celkem 50 g na osobu)*

Výběr českých sýrů podávaný se salátem z rukoly
a hořčičným vinaigrette
(Hermelín, Vltavín, Gouda, Eidam, Niva)

PEČIVO

(Založeno na rautových stolech. Celkem 5 ks na osobu)

Čerstvý chléb, vícezrnné pečivo,
francouzské bagetky

OVOCE A DEZERTY

*(Založeno na občerstvovacích stolech.
Celkem 80 g + 2 ks na osobu)*

Salát z čerstvého ovoce

Variace minidezertů

NÁPOJE

Konzumace nápojů je účtována dle skutečné spotřeby
a v cenách uvedených v nápojovém lístku
restaurace Botanika.



STUDENÉ SPECIALITY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 150 g na osobu)

Pikantní hovězí rostbíf pečený v marinádě z čerstvého zázvoru a bylinek s výběrem studených omáček

Rolovaný vepřový váleček plněný sýrem gruyére a olivami

Uzená šunka pečená v chlebovém těstě s pikantní sladkokyselou omáčkou

Pečená kuřata s nádiukou ze slaniny, parmezánu a lesních hub

RYBY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 50 g na osobu)

Salát z grilovaných chobotniček v omáčce z čerstvých rajčat

Ceviche z čerstvých krevetek a lososa

SALÁTY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 100 g na osobu)

Barevný salát z čerstvé zeleniny, fazolek a šalotky s výběrem studených omáček a dresinků

Pikantní zelný salát s křenem a zakysanou smetanou

V medu glazírovaná kuřecí prsíčka s těstovinovým salátem a špenátem

Salát z polníčku a červené čekanky s gorgonzolou podávaný s archiuním balsamikem

Salát Nicoise s tuňákem, zelenými fazolkami, bramborami a pošírovanými vejci



TEPLÉ POHOŠTĚNÍ

(Podáváno kuchařem. Celkem 200 g na osobu)

„Carne Asada“ – zprudka restované nudličky hovězí roštěné, podávané s avokádem, rajčaty, zakysanou smetanou a pšeničnými tortilami

Vepřová panenka s rozmarýnem, omáčkou demi-glace a lanýžovým rigotem

Kachní prsa pečená do růžova s restovanou zahradní zeleninou a zámeckými brambůrkami
nebo

Kuřecí stehýnka marinovaná v podmáslí smažená s cayenským pepřem a bylinkami, podávaná s bramborovým salátem

TEPLÝ RAUT u nočních hodinách

(Podáváno naším kuchařem. Celkem 100 g na osobu)

Pikantní hovězí guláš s restovanou cibulkou
nebo

Zvolna pečená vepřová plec marinovaná v římském kmínu

SÝRY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 50 g na osobu)

Výběr českých sýrů podávaný se salátem z rukoly a hořčičným vinaigrette
(Hermelín, Vltavín, Gouda, Eidam, Niva)

PEČIVO

(Založeno na rautových stolech. Celkem 5 ks na osobu)

Čerstvý chléb, vícezrnné pečivo, francouzské bagetky

OVOCE A DEZERTY

(Založeno na občerstvovacích stolech. Celkem 80 g + 2 ks na osobu)

Salát z čerstvého ovoce

Mini cheese cake s borůvkovým glazé

Tiramisu

NÁPOJE

Konzumace nápojů je účtována dle skutečné spotřeby a u cenách uvedených v nápojovém lístku restaurace Botanika.



Uvedené ceny již zahrnují DPH.



K večernímu grilování Vám rádi připravíme vynikající šunku na kosti nebo celou hovězí kýtu z Bio farmy Dráb.

V naší nabídce dále naleznete i široký sortiment exkluzivních uzenin a sýrů z Itálie, Francie a Španělska, doplněných o nakládané olivy, rajčata a papričky.

V neposlední řadě jsou k odpolední či večerní pohodě připraveny u našich humidorů doutníky ze slavných kubánských plantáží.



Top Menu 1

GURMÁNSKÉ MENU Náš top výběr

Menu č. 1
1.900 Kč / osoba

COUVERT

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvé domácí pečivo

STUDENÝ PŘEDKRM

Lososová terinka s pečenou čekankou a limetkovým vinagretem

POLÉVKA

Krémová ragú polévka s kuřecím masem a sýrovými krutony

TEPLÝ PŘEDKRM

Zlehka opékané plátky uzené šunky se šalvějí a hořčično-javorovým glazé

SORBET

Malinový sorbet s vodkou

HLAVNÍ JÍDLO

Jehněčí duo z grilovaných kotletek a konfitovaného ramínka s dušenými špenátovými listy a s e zámeckými brambůrkami

DEZERT

Čokoládový fondat s krémem Mousseline, sušeným ovocem a pistáciovými oříšky

Náš sommelier

Vám připraví podle výběru Vašeho menu
ta nejlepší vína k jednotlivým chodům.

Uvedené ceny již zahrnují DPH.





Menu č. 2

1.850 Kč / osoba

COUVERT

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvé domácí pečivo

STUDENÝ PŘEDKRM

Pečený hovězí hřbet „Black Angus“ s rucola salátem a hořčičným vinaigrettem

TEPLÝ PŘEDKRM

Restované mušle Su.Jakuba s mille feuille z pečených brambor a parmagánovým velouté

SORBET

Sužší mangový sorbet

HLAVNÍ JÍDLO

Francouzská kachní prsa s celozrnnou hořčicí a rozmarýnem, podávaná se zelenými fazolkami a bramborovými kroketami

DEZERT

Čokoládový dortík s tvarohem a macerovanými jahodami

Uvedené ceny již zahrnují DPH.

Top Menu 2



Top Menu 3



Menu č. 3

2.150 Kč / osoba

COUVERT

Bílý sýr šlehaný s bylinkami a čerstvé domácí pečivo

STUDENÝ PŘEDKRM

Terina z kachních jater Foie Gras s ušňouým chutney, mesclun salátem a máslovým toastem

POLÉVKA

Drůbeží consommé s játrovými nočky, domácími nudlemi a barevnou zeleninou

TEPLÝ PŘEDKRM

Pečený srnčí hřbet s Madeira omáčkou a mandlovou krocketou

SORBET

Lehký citrónový sorbet

HLAVNÍ JÍDLO

Telecí Filet Mignon se špenátovými listy, arborio rizotem a krémovou omáčkou se zeleným pepřem

DEZERT

Věžička z belgické čokolády plněná krémem z pravé vanilky podávaná s čerstvými malinami

Uvedené ceny již zahrnují DPH.



Doporučené kontakty

Živá hudba - www.basketles.cz	+420 603 459 024
Hornobezděkouské květinářství	+420 777 446 030
DJ & produkce pan Jan Meruna – www.djjanmeruna.cz	+420 605 591 149
Fotograf Jan Martinec – www.honzamartinec.com	+420 602 108 548
Hlídaní dětí paní Dana Turečková – www.spravnaskolka.cz	+420 777 659 838
Svatební šaty & líčení paní Kristýna Korostenská – www.bozskesaty.cz	+420 731 343 854
Matrika Unhošť	+420 312 698 114
Apoštolská církev Dobroslav Makovička	+420 739 524 716
Českokobratrská církev Vendula Kalusová	+420 777 203 662

Dortouné

Dortouné	1000 Kč
----------	---------

Pronájmy

Parkoviště v areálu Botanika	zdarma
Parkoviště v areálu Botanika exkluzivně pouze pro vaši akci	7.000 Kč / den
Pronájem rustikální restaurace (pondělí–čtvrtek)	zdarma
Pronájem rustikální restaurace (pátek)	15.000 Kč / den
Pronájem rustikální restaurace (sobota, neděle a státní svátky)	20.000 Kč / den
Pronájem zahradního zastřešeného altánu	10.000 Kč / den
Pronájem multifunkční haly (pondělí–čtvrtek)	15.000 Kč / den
Pronájem multifunkční haly (pátek)	30.000 Kč / den
Pronájem multifunkční haly (sobota, neděle a státní svátky)	35.000 Kč / den
Exkluzivita celého areálu (parkoviště, restaurace Botanika, konferenční centra, venkovní bazén, sauna, whirlpool & tenisové hřiště)	150.000 Kč
Obřad	5.000 Kč
Bazén pro hotelové hosty	zdarma

Uvedené ceny již zahrnují DPH

Ubytování

zvýhodněné ceny



Hotel GOLF **** KAPACITA 45 osob + 8 přistýlek

SGL 1.500 Kč / cena za noc za osobu u jednolůžkovém pokoji

DBL 1.150 Kč / cena za noc za osobu u dvoulůžkovém pokoji

Apartmán 3.500 Kč / cena za noc za celý apartmán

Snídaně jsou zahrnuty v ceně ubytování



Hotel BOTANIKA **** KAPACITA 25 osob + 5 přistýlek

SGL 1.200 Kč / cena za noc za osobu u jednolůžkovém pokoji včetně DPH

DBL 950 Kč / cena za noc za osobu u dvoulůžkovém pokoji včetně DPH

Snídaně jsou zahrnuty v ceně ubytování



Apartmány Vila Botanika*** KAPACITA 10 osob + 10 přistýlek

Apartmán 4.000 Kč / cena za noc za celý apartmán

Snídaně jsou zahrnuty v ceně ubytování



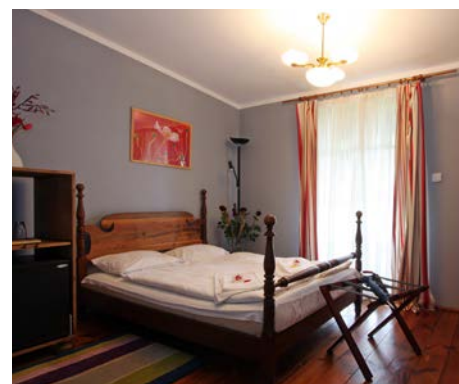
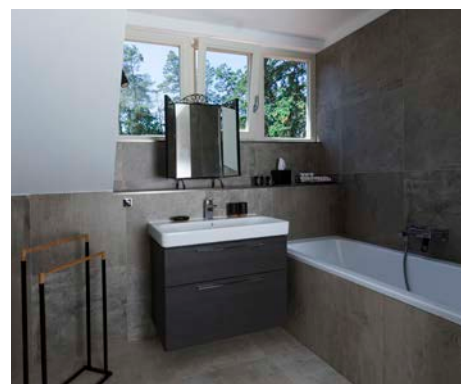
Dětský koutek včetně hlídání 10.000 Kč (12-20 hodin)

Check-in možný od 14. hodiny

V případě, že budou volné pokoje, je možné ubytovat hosty dříve než je určen standardní check-in.

Check-out je do 10 hodiny







areal.botanika@vysehrad2000.cz
+420 604 938 525

Provozní manager
Jaroslav Trepeš
jaroslav.trepes@vysehrad2000.cz
+420739 309 039

Managed by Vyšehrad 2000 Group
www.arealbotanika.cz
www.vysehrad2000.cz

