

Svatební katalog



Vážení snoubenci, vítajte v pohádkovém EA Zámeckém hotelu Hrubá Skála.

Dovolte, nabídnout Vám a prezentovat impozantní, historické prostory Zámku Hrubá Skála. Historie těchto prostor sahá až do 14. století, kdy Hynek z Valdštejna, založil hrad Skály, kterému se začalo říkat Hrubá Skála. Přibližně kolem roku 1524 proběhla přestavba hradu na Zámek Hrubá Skála.

Svatební den patří k nejkrásnějším životním chvílím.

Budeme se snažit, ulehčit Vám organizaci svatebního dne tak, abyste si ho mohli náležitě vychutnat.

OBSAH

- i.** Prostory svatebních obřadů
- ii.** Prostory pro svatební hostinu
- iii.** Svatební menu
- iv.** Květiny
- v.** Svatební dorty a cukroví
- vi.** Dekorace svatební tabule
- vii.** Doplnkové služby
- viii.** Doprovodné programy
- ix.** Ubytování novomanželů a svatebčanů
- x.** Platební podmínky
- xi.** Kontakt



EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★

Svatební obřad na zámku

Administrativní povinnosti se vyřizují pouze na příslušné matrice:
Obecní úřad Hrubá Skála, Doubravice 37, 511 00 Turnov
info@obechrubaskala.cz, +420 481 389 527

i. Prostory svatebních obřadů

Alpinská vyhlídka

Velmi oblíbený a žádaným prostorem je Alpinská vyhlídka s úchvatným výhledem na panorama Českého ráje a zříceninu Trosky.

Alpinská vyhlídka nabízí 30 míst k sezení a dalších 120 míst ke stání.



Knížecí salónek & Hodovní síň

Knížecí salónek nabízí 14 míst k sezení a dalších 30 míst ke stání.

Součástí je také přilehlá Hodovní síň, která nabízí 20 míst pro hosty. Tento prostor je vhodný například pro lehké občerstvení svatebčanů.





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★

Růžový salónek & Žlutý salónek

Žlutý salónek nabízí 14 míst k sezení a dalších 30 míst ke stání.

Součástí je také přilehlý Růžový salónek, který nabízí 20 míst pro hosty. Tento prostor je vhodný například pro lehké občerstvení svatebčanů.



ii. Prostory pro svatební hostinu

Valdštejnská restaurace

Valdštejnská restaurace je vhodná zejména pro větší svatby. Servis je realizován většinou u banketních stolů nebo tradičních tabulí, dle přání klienta. Prostory je možné využít jak pro svatební oběd, tak i večerní program. Součástí sálu je taneční parket. Tento prostor lze využít pro reprodukovanou hudbu, živou kapelu nebo jiné doprovodné programy. Sál má k dispozici ještě jeden oddělený prostor, který je využíván pro catering.





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —



Zámecká restaurace

Zámecká restaurace je vhodná zejména pro menší svatby, jelikož je situována do více menších prostorů. Servis je realizován většinou u banketních stolů nebo tradičních tabulí, dle přání klienta. Prostory je možné využít jak pro svatební oběd, tak i večerní program. Součástí restaurace je venkovní terasa na druhém nádvoří zámku. Tento prostor lze využít pro uspořádání slavnostního oběda či večerního programu například s grilováním a možností mnohých doprovodných programů na přilehlém nádvoří.





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★★

Středověká krčma

Středověká krčma se nachází na prvním nádvoří zámku. Tento prostor je stylově vybavený a skvěle navodí pocit dobového stolování. Prostor je vhodný zejména pro večerní oslavy. Součástí krčmy je venkovní terasa, na které je možné posezení u výtečně připravených grilovaných mas, ryb, selete a jiných specialit, dle přání klienta.





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★★

Žlutý salónek

Žlutý salónek je zejména vhodný pro menší svatby. Tento nádherný prostor navodí atmosféru tehdejších panovníků. Servis je realizován většinou u tradičních tabulí, nebo banketních stolů, dle přání klienta. Prostory je možné využít jak pro svatební oběd, tak i večerní program.





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —



Knížecí salónek

Knížecí salónek je vhodný zejména pro menší svatby. Tento nádherný prostor navodí výbornou atmosféru tehdejších panovníků. Servis je realizován většinou u tradičních tabulí, nebo banketních stolů, dle přání klienta. Prostory je možné využít jak pro svatební oběd, tak i večerní program.



iii. Svatební menu

Vážení snoubenci, připravili jsme pro Vás několik nabídek svatebních menu. Nabídky nejsou závazné a jednotlivé chody můžeme navzájem kombinovat, nebo Vám rádi sestavíme menu dle vlastní fantazie.

Svatební menu I.

- 0,1 l Cinzano bianco
- 75g Šunkové závitky se smetanovým křenem a světlým banketním pečivem
- 0,15l Hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- 150g Tradiční svíčková na smetaně s brusinkami, citronem a šlehačkou, podáváno s houskovými a karlovarskými knedlíky

Svatební menu II.

- 0,1 l Bohemia sekt brut
- 75g Plátky parmské šunky s medovým melounem
- 0,15l Zeleninová polévka s nočky a čerstvou petrželkou
- 150g Špalíčky z vepřové panenky a kuřecích prsou rolované v tyrolském špeku, smetanové žampiony, zámecké brambůrky

Svatební menu III.

- 0,04 l Portské víno bílé
- 80g Kachní paštika s brusinkovým přelivem a domácím světlým chlebem
- 0,15l Kuřecí kaldon s domácími nudlemi a zeleninou Julienne
- 150g Grilovaný losos s jemnou limetkovou omáčkou, podáváno s bramborovými noky

Svatební menu IV.

- 0,04 l Portské víno červené
- 80g Grilované papriky a mini cukety, marinované v extra panenském oleji a bylinkách, sypané parmazánovými hoblinami
- 0,15l Jemná cibulačka se sýrovou tyčinkou
- 150g Telecí medailonky pečené na másle s muškátovým oříškem a mandlemi, baby karotka, mačkané brambůrky s jarní cibulkou

Svatební menu V.

0,1 l	Prosecco brut
80g	Filátka z čerstvého pstruha pečená v jemném mandlovém těstíčku s mačkanými cibulovými brambůrky a křenovou omáčkou
0,15l	Chřestový krém s kuřecím masem a opečeným toustem
150g	Řezy z hovězí svíčkové servírované s restovanými bílými kachními játry, houbovým ragú a pikantním bylinkovým kuskusem

Rautové menu

Menu I.

Studené rautové pohoštění 100g /os

Variace tuzemských uzenin a klobásek s marinovanou zeleninou
Kuřecí prsa plněná anglickou slaninou a listovým špenátem
Vepřová pečínka marinovaná v dijonské hořčici
Cibulový koláč se špekem a tvarohem

Sýr station 30g /osoba

Výběr tuzemských sýrů (niva, eidam, uzený eidam, pepřový sýr, hermelín, blaťácké zlato)

Salátový bar 60g /osoba

Zeleninové crudité s výběrem domácích dresinků (krájená čerstvá zelenina – rajčata, papriky, okurky, ředkvičky, řapíkatý celer,...)
Nice salát (listové saláty s jogurtovým dresinkem, kuřecím masem a vejcem), Římský salát se slaninou a ořechy a modrým sýrem
Rajčatový salát s bazalkou a mozzarellou

Dresinky, dochucovadla a doplňky k salátovému baru

Výběr dresinků - bylinkový, česnekový, italský, jogurtový s koprem
Sůl, pepř, olivový olej, ocet vinný, acetato balsamico

Teplé rautové pohoštění 200 g / os

Pečené kuře na česneku a tymiánu
Pikantní hovězí gulášek s čerstvou cibulkou a křenem
Vepřové soté s čerstvou zeleninou

Přílohy 200 g / os

Gratinované brambory
Špekové knedlíky
Máslová rýže

Pečivo 3 ks / os

Domácí chléb
Variace banketního pečiva

Ovocný bar 100 g / os

Čerstvé krájené ovoce
(žlutý a vodní meloun, ananas, jablka, kiwi, hroznové víno, hrušky,.....)

Sladké maličkosti a dezerty 50 g / os

Crème brulée
Čokoládový dortík
Zákusek se zakysanou smetanou a ovocem
Jablkový závin s rozinkami a vlašskými ořechy

Menu II.

Pochutiny 20 g / os

Sevillské marinované olivy, Pražené mandle
Solené burské oříšky, Bramborové chipsy

Studené rautové pohoštění 100 g / os

Tradiční anglický roastbeef s pepřovým dipem
Pečená kachní prsa s medovou krustou doplněná višňovým chutney
Kuřecí prsa plněná modrým sýrem a olivami
Parmská šunka na žlutém melounu
Variace tuzemských uzenin (vepřová šunka, kuřecí šunka, debrecínka, kladenská pečeně) zdobená nakládanou zeleninou
Pečený vepřový bok na česneku s kyselou okurkou

Ryby a plody moře 30 g / os

Pošírovaný losos marinovaný v bylinkách a limetové šťávě

Sýr station 30 g / os

Výběr tuzemských sýrů (niva, eidam, uzený eidam, pepřový sýr, hermelín, blaťácké zlato.....)

Salátový bar 60 g / os

Zeleninové crudité s výběrem domácích dresinků (krájená čerstvá zelenina - rajčata, papriky, okurky, ředkvičky, řapíkatý celer,....)
Pečená zelenina na čerstvých bylinkách a olivovém oleji
Římský salát se slaninou a ořechy a modrým sýrem
Cous cous salát s kuřecím masem a zeleninou

Dresinky, dochucovadla a doplňky k salátovému baru

Výběr dresinků - bylinkový, česnekový, italský, jogurtový s koprem
Sůl, pepř, olivový olej, ocet vinný, aceto balsamico

Teplé rautové pohoštění 200 g / os

Tradiční svíčková na smetaně s brusinkami, citronem a šlehačkou
Vepřové medailonky s jemnou pepřovou omáčkou
Kuřecí špízky se slaninou, paprikou a cibulí
Zeleninové lasagne s parmazánem

Přílohy 200 g / os

Šťouchané brambory
Pečené plátky brambor s pórkem
Karlovarské knedlíky
Máslová rýže

Pečivo 3 ks / os

Domácí chléb
Variace banketního pečiva

Ovocný bar 100 g / os

Čerstvé krájené ovoce doplněné o čokoládovou fontánu (žlutý a vodní meloun, ananas, jablka, kiwi, hroznové víno, hrušky,.....)

Sladké maličkosti a dezerty 50 g / os

Variace rautových mini zákusků
Panna cotta s malinovou omáčkou
Lívanečky s jablkovým tvarohem a plevami

Menu III.

Welcome drink 0,1 l / os

Bohemia sekt brut s jahodou

Pochutiny 20 g / os

Sevillské marinované olivy

Marinované stříbrné cibulky s koprem

Pražené mandle

Solené burské oříšky

Bramborové chipsy

Studené rautové pohoštění 150 g / os

Pečený roastbeef s peperonáty a cibulovým dipem

Tyrolský špek s marinovanými okurkami, máslem a francouzským pečivem

Vepřová pečínka v parmazánové krustě

Kuřecí galantina plněná hříbkou, slaninou a uzeným sýrem

Zvěřinová paštika s brusinkami

Krůtí prsa pečená do růžova se sladkokyselou omáčkou

Uzený hovězí jazyk

Ryby a plody moře 30 g / os

Filet z lososa marinovaný v bylinkách doplněný o salát z mořských plodů

Sýr station 30 g / os

Výběr tuzemských sýrů (niva, eidam, uzený eidam, pepřový sýr, hermelín, blaťácké zlato,.....)

Salátový bar 150 g / os

Zeleninové crudité s výběrem domácích dresinků (krájená čerstvá zelenina - rajčata, papriky, okurky, ředkvičky, řapíkatý celer....)

Caprese salát (mozzarella s tomaty a bazalkou)

Caesar salát s kuřecím masem a krutony

Těstovinový salát s pečenou zeleninou, sušenými rajčaty a modrým sýrem

Dresinky, dochucovadla a doplňky k salátovému baru

Výběr dresinků - bylinkový, česnekový, italský, jogurtový s koprem

Sůl, pepř, olivový olej, ocet vinný, aceto balsamico

Teplé rautové pohoštění 250 g / os

Hovězí medailonky marinované v růžovém pepři s vinnou omáčkou

Pečená kachní stehna na divoko, dušené červené a bílé zelí

Dančí medailonky se šípkovou omáčkou

Kuřecí steak marinovaný v česneku, citronu a čerstvém zázvoru

Vepřová šunka od kosti, doplněná o čerstvý křen, hořčici, okurky,

feferonky

Přílohy 200 g / os

Pečené brambory s tymiánem

Divoká rýže

Variace knedlíků (karlovarský, špekový, houskový, bramborový)

Šťouchané brambory s mrkví

Pečivo 3 ks / os

Domácí chléb

Variace banketního pečiva



EA ZÁMECKÝ HOTEL

— HRUBÁ SKÁLA —



Ovocný bar 100 g / os

Čerstvé krájené ovoce doplněné o čokoládovou fontánu (žlutý a vodní meloun, ananas, jablka, kiwi, hroznové víno, hrušky,.....)

Sladké maličkosti a dezerty 150 g / os

Variace rautových mini zákusků
Panna cotta s lesním ovocem
Tvarohový dort s broskvemi
Cheese cake s jahodovou omáčkou
Lívanečky s javorovým sirupem, čokoládovou polevou a šlehačkou

MENU GRILL

Menu I.

Grill 300 g / os

Vepřová krkovice marinovaná v rozmarýnu a olivovém oleji
Kuřecí prsní steak marinovaný v citronu a česneku
Pikantní klobása
Kuřecí křidélka v medu
Uzená žebra marinovaná v černém pivu a medu

Přílohy 200 g / os

Pečená brambora v alobalu
Kukuřičné klasy

Dresinky, dipy a dochucovadla

BBQ dresink
Česnekový dresink
Bylinkový dresink
Chilli dresink
Hořčice, kečup, křen
Beraní rohy, kyselé okurky

Salátový bar 200 g / os

Čerstvá krájená zelenina (rajčata, papriky, okurky, ředkvičky, řapíkatý celer,...)
Sůl, pepř, olivový olej, ocet vinný, aceto balsamico

Pečivo 3 ks / os

Domácí chléb
Variace banketního pečiva

Menu II.

Grill 300 g / os

Argentinská hovězí roštěná marinovaná v hrubozrnné soli a pepři
Vepřová panenka marinovaná v dijonské hořčici
Kuřecí steak marinovaný v čerstvém zázvoru a omáčce sambal manis
Sataje z norského lososa se sušenými rajčaty
Uzená vepřová šunka od kosti



EA ZÁMECKÝ HOTEL

— HRUBÁ SKÁLA —



Přílohy 250 g / os

Pečená brambora v alobalu

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Kukuřičné klasy

Grilovaná zelenina (paprika, cuketa, lilek,...)

Dresinky, dipy a dochucovadla

BBQ dresink, Francouzský dresink

Česnekový dresink, Bylinkový dresink

Chilli dresink

Hořčice, kečup, jablečný křen

Beraní rohy, kyselé okurky, cibulky, kukuřičky

Salátový bar 200 g / os

Čerstvá krájená zelenina (rajčata, papriky, okurky, ředkvičky, řapíkatý celer,...)

Těstovinový salát s modrým sýrem a sušenými rajčaty

Variace listových salátů s pečenou slaninou

Sůl, pepř, olivový olej, ocet vinný, aceto balsamico

Pečivo 3 ks / os

(Založeno na rautových stolech)

Domácí chléb

Variace banketního pečiva



EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★

iv. Květiny

Svatební kytice kulaté



Korsáž pro ženicha





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★

v. Svatební dorty a cukroví

Svatební dorty



Svatební výzdoba





EA ZÁMECKÝ HOTEL
— HRUBÁ SKÁLA —
★★★★

vi. Dekorace svatebních tabulí

- Ubrousky, šerpy, svíčky, kamínky, okvětní lístky
- Složení a barevnost tabule rádi připravíme dle Vašeho přání



vii. Doplnkové služby

Fotograf

Nechte si zvěčnit svůj velký den

Balíček I.

- Příjezd svatebčanů, svatební pochod, výměna prstýnků, novomanželský polibek, gratulace, malá i velká skupinová fota
- Čas fotografa cca 1,5 hodiny
- CD s počtem fotografií od 150 snímků

Balíček II.

- Příjezd svatebčanů, svatební pochod, výměna prstýnků, novomanželský polibek, gratulace, malá i velká skupinová fota, romantické fotky novomanželů v prostorách zámku a zahrad, focení svatebních zvyků, svatební hostina a krájení dortu
- Čas fotografa cca 5-6 hodin
- CD s počtem fotografií od 300 snímků

Balíček III.

- Příjezd svatebčanů, svatební pochod, výměna prstýnků, novomanželský polibek, gratulace, malá i velká skupinová fota, romantické fotky novomanželů v prostorách zámku a zahrad, focení svatebních zvyků, svatební hostina a krájení dortu, večerní oslava a zábava
- Čas fotografa cca 12 hodin
- CD s počtem fotografií od 500 snímků

Kadeřnice, vizážista

- Líčení zkouška
- Originální líčení
- Účes
- Líčení a česání je možné realizovat přímo na zámku či u Vás doma

Pronájem limuzíny

- Přistavení vozu do 30km zdarma
- Pronájem na 3 hodiny do 120km
- V ceně zahrnut sekt, nealkoholické nápoje a služby řidiče
- Možnost sestavení individuálního balíčku

Projížďka svatebním kočárem

- Pronájem na 1 hodinu – projížďka v okolí Hrubé Skály, focení

viii. Doprovodné programy

- Šermířské vystoupení s ohnivou show
- Vyjíždka na segway – (možnost zapůjčení 1-7ks)
- Taneční vystoupení (kankán,...)
- Módní přehlídka
- Živá kapela
- Houslista
- Mobilní casino (ruleta, black jack)
- Strašení v zámeckých prostorách
- DJ po celou dobu konání
- Ochutnávky (rumů, cognac, whisky, bourbon, vína, doutníků,...)
- Vystoupení kouzelníka
- Slaňování z hradní skály
Účastníci slaňují zcela kolmou třicetimetrovou skalní stěnu v areálu zámku Hrubá Skála. Pohyb účastníka po slaňovacím laně je samostatný, ale instruktor má přes jisticí lano možnost kdykoliv zasáhnout a rychlost slánění kontrolovat. Poskytujeme bederní úvazky a helmy certifikované U.I.A.A.
Délka programu: 2 hodiny

- Lanovka přes hradní rokli
Hradní rokli účastníci přejedou na kladce po ocelové lanovce ve výšce téměř čtyřiceti metrů nad úrovní terénu. Používáme pouze certifikovaný horolezecký materiál dle U.I.A.A. (karabiny, lana, kladky, úvazky) a na stavbu lanovky byla použita ocelová lana vyhovující ČSN 02 4481.
Délka programu: 2 hodiny
- Lanový most (Burma bridge) přes hradní rokli
Lanový most se sestává z pouhých tří lan, spojených občasnými spojkami. Lana překonávají 45 m hlubokou rokli podél instalované lanovky. Jedná se tedy o opravdu velmi „vzdušný“ zážitek. Bezpečnost účastníků je zajištěna ocelovým lanem, vedoucím nad lanovým mostem, se kterým jsou účastníci spojeni přes celotělový úvazek a pohyblivou kladku.
Délka programu: 2 hodiny

- **O jablko Viléma Tela (lukostřelba)**
Po krátké úvodní lekci o lukostřelecké technice a bezpečnosti následují první střelecké pokusy na střelnici. Zkušení instruktoři opravují střelecký postoj a dbají na bezpečnost střelby. Po několika sadách tréninkových výstřelů - až se zásahy zpřesní -následuje neformální lukostřelecká soutěž „O Jablko Viléma Tella..“ kdy už si luk a šípy užijete naplno.
Délka programu: 2 hodiny
- **Zmatený fotograf (týmové hry a honba za pokladem)**
Zábavná týmová hra vhodná pro každého, při které si procvičíte paměť, naučíte se práci s mapou a ujdete kus cesty. Týmy po maximálně 10 osobách, každý tým má k dispozici detailní mapu okolí, buzolu a sadu barevných obrázků. Pomocí indicií a kvízu doputujete i na nezvyklá místa a to nejzajímavější čeká na konci cesty. Během hry musí účastníci absolvovat minimálně 2 stanoviště se soutěžemi jako je totem, pyrotechnik nebo třeba trezor.
Délka programu: 3-4 hodiny

- **Výlet na horských kolech**
Okolí Hrubé Skály, Trosek a Kosti patří k cyklisticky nejdělejší oblastem u nás. Výlet po nejzajímavějších místech Českého ráje na kvalitních, dobře udržovaných horských kolech (4ever) v doprovodu zkušených instruktorů - mechaniků ve skupinách o maximálním počtu 15 osob. Skupiny se vytvářejí na základě společného zájmu účastníků (lehčí či náročnější trasy, poznávání památek apod.). Instruktoři jsou vybaveni potřebným nářadím a jsou v průběhu výletu schopni opravit běžné defekty (píchlá pneumatika, přetržený řetěz atd.). Cyklistická přilba zahrnuta v ceně.
Délka programu: 3 hodiny

Pronájem techniky:

- Venkovní stan 6x3m bez podlahy
- Venkovní stan 10x5m bez podlahy
- Venkovní stan 8x8m bez podlahy

ix. Ubytování novomanželu a svatebčanů

Hostům nabízíme originální stylové ubytování ve 40 pokojích a apartmá s vlastním sociálním zařízením, TV, WiFi, minibarem a trezorem.



x. Platební podmínky

- Při prvním kontaktu jsou snoubencům nabídnuty volné termíny.
Vhodný termín je nutné vybrat a potvrdit během 14-denní opční lhůty, jinak nabídnuté termíny nebudou dále pro klienty rezervovány
- Po vzájemném odsouhlasení vybraného termínu svatebního dne zaplatí klient závaznou zálohu na rezervaci dne ve výši 5000,-Kč, která při stornování propadá
- 1 měsíc před konáním akce bude zaplacená záloha ve výši 50% z rozpočtu akce
- Zbývajících 50% bude uhrazeno na základě potvrzené realizace služeb objednavatelem po ukončení akce přímo na místě
- V případě poskytnutí doplňkových služeb nad rámec objednávky, bude plnění těchto služeb doúčtováno v konečné částce na základě potvrzené realizace služeb objednavatelem

Storno podmínky

V případě, že zruší klient akci 7 dní před jejím konáním, platí následující stornovací podmínky.

- 5000,-Kč při stornování akce po závazném rezervování termínu
- 5000,-Kč + 10% z ceny akce při stornování 7 dnů před jejím konáním
- 5000,-Kč + 30% z ceny akce při stornování 4-6 dní před jejím konáním
- 5000,-Kč + 50% z ceny akce při stornování 1-3 dny před jejím konáním
- 5000,-Kč + 90% z ceny akce při stornování v den jejího konání

Kontakt

EA Zámecký hotel Hrubá Skála
Hrubá Skála 1, Turnov, 511 00
Telefon: +420 481 659 111
E-mail: reception@hrubaskala.eahotels.cz
Web: www.hrubaskala.cz