



**Holiday Inn**  
Trnava

*Svadobná ponuka  
Holiday Inn...*

*Predstavte si dokonalú svadbu...*

*Sme radi, že Vás môžeme osobne privítať  
Váš organizačný tím:*

*Tel.: 0911/255 930  
info@holidayinn-trnava.sk*



Holiday Inn  
Trnava

## *Svadobná ponuka*

**Predbežná cena na osobu je od 45eur**

### **V cene je zahrnuté:**

- Prípitok
  - Káva
  - Trojchodové menu
  - Neskorý bufet
  - Prenájom sály zdarma
  - Parkovanie pre svadobných hostí zdarma
  - Izba pre novomanželov na jednu noc
- 
- Na nealko a alko nápoje poskytujeme 30%nú zľavu
  - V prípade vlastného alkoholu účtujeme korkovné 3,32eur /fľaša
  - Po 24:00hod účtujeme nočný príplatok za obsluhu vo výške 6eur/hod/čaušník

### **V prípade záujmu pre Vás sprostredkujeme:**

- Svadobnú výzdobu
- Svadobné torty a zákusky
- Služby someliéra
- Hudobnú produkciu
- Kvetinovú výzdobu
- Foto/video produkciu



Holiday Inn  
Trnava

## *Návrh Svadobného trojchodového menu*

### *Predjedlo:*

*Syrovo špenátová lasagna zjemnená kvapkou olivového oleja*

*alebo*

*Baby mozzarella so cherry paradajkami a čerstvou bazalkou*

*alebo*

*Marinovaná grilovaná kreveta na čiernej polente*

*alebo*

*Grilovaný baklažán s kozím syrom*

### *Polievka:*

*Svadobná slepačia polievka so zeleninovým julienne*

### *Hlavné jedlo:*

*Grilovaná bravčová panenka s ragú z lesných hřibov  
a zemiakovým gratinom*

*alebo*

*Bravčova panenka marinovaná v čerstvých bylinkách  
s brusnicovým chutney a zemiakovými roestami*

*alebo*

*Kuracie prsia plnené s brokolicou a mandľami podávané  
s mladými zemiakmi na masle s petržlenovou vňaťou*

*alebo*

*Kurací steak na mladých zelených fazuľkách  
so zelerovo zemiakovým pyré*



Holiday Inn  
Trnava

## *Návrh neskorého bufetu*

60g Mix zelených listov s mrkvovým julienne a výberom dresingov

100g Zeleninový šalát so slaným syrom

60g Canelonni s parmezánom, ricottou a čerstvou farebnou paprikou

50g +50g Kuracie rezníky v bylinkovej strúhanke so šťuchanými zemiakmi na cibulke

50g + 50g Pomaly pečená krkovička na pive s červenou kapustou a slivkovými žemľovými knedľami

50g + 50g Losos na pare s čerstvými bylinkami, mladými zemiakmi a zelenými lúskami

Ovocný šalát

*Fotogaléria*

KATARINA ZITNANSKA

