



*Svatojánsky kaštieľ*  
HOTEL\*\*\* | LIPTOVSKÝ JÁN | SLOVAKIA

# SVADOBNÁ HOSTINA V SVÄTOJÁNSKOM KAŠTIELI

2022

*Prežite svoj svadobný deň v našom  
romantickom kaštieli na Liptove.*

*Vyberte si svadobné menu z našej bohatej  
ponuky.*

*Nás šéfkuchár so svojim tímom Vám pripraví  
originálne menu podľa Vašej chuti.*

*Podelťte sa s nami o Vaše predstavy  
a požiadavky a Vaša vysnívaná svadobná  
hostina sa stane skutočnosťou.*

*V hoteli SVÄTOJÁNSKY KAŠTIEL \*\*\* máme priestrannú, 120 m<sup>2</sup> (10m x 12m) veľkú spoločenskú sálu, v ktorej Vám radi pripravíme svadobnú hostinu podľa Vašich predstáv. Krásne prostredie očarí Vás, ale aj všetkých prítomných hostí. Snažíme sa klášť dôraz na detaily, aby sme uspokojili aj tých najnáročnejších klientov.*

### Svadobná sála

- ∅ 0 € / prenájom od **10:00 – 03:00** nasledujúceho dňa / pri počte osôb nad 20
- ∅ 100 € / každá ďalšia začatá hodina / prenájom od 03:00 do 05:00 (max.)
- ∅ sedenie s maximálnou kapacitou **76 osôb**, počet osôb je možné navýsiť o obslužný personál (DJ, fotograf, kameraman, starejší) za predpokladu, že títo hostia budú stolovať v reštaurácii, nie priamo v svadobnej sále



### Výzdoba

- ∅ základná výzdoba stolov (skladané obrúsky, servítky, organza, dekorácie, sviečky...). Zaúčtované Vám budú skutočné náklady vynaložené na kúpu výzdoby. Cena výzdoby sa pohybuje v rozmedzí od 50 € do 150 € v závislosti od počtu stolov, hostí.
- ∅ asistencia, pomoc pri vyzdobovaní spoločne s Vami 30 €
- ∅ vyzdobovanie v rézii hotela 30 € prípadne v závislosti od náročnosti vyzdobovania
- ∅ elegantný svadobný návlek na stoličku 3 € /ks (maslovej resp. bielej farby, v tejto farbe máme aj obrusy)
- ∅ kvetinová výzdoba, ikebany na stoly – zabezpečujete si sami, v prípade špeciálneho záujmu ju vieme za poplatok zabezpečiť aj my
- ∅ tradičné privítanie svadobčanov s prípitkom - 1 x fľaša sektu HUBERT gráatis – pozornosť hotela
- ∅ za doplatok zabezpečíme aj extra výzdobu sály ako napr. balónovú výzdobu, girlandy, visiace špirály, atď.
- ∅ slávnostná tabuľa z obdĺžnikových stolov „U“, „T“, „I“ bez doplatku 0 €
- ∅ slávnostné sedenie s okrúhlymi stolmi príplatok za 1 stôl/ 20 € (5 stolov 100 €, 6 stolov 120 €, 7 stolov 140 €) pozn. pri počte osôb nad 54 odporúčame okrúhle stoly.

### Stravovanie a nápoje

Naši kuchári pre Vás pripravia kvalitné a chutné SVADOBNÉ MENU, ktoré patrí ku každej dobrej svadbe.

Svadobný večer pozostáva z:

I. Slávnostná päťchodová servírovaná večera v cene **30 € / dospelá osoba** /nutné objednať pre všetkých hostí

- ∞ Prípitok
- ∞ Studené predjedlo
- ∞ Polievka
- ∞ Hlavný chod servírovaný s prílohou
- ∞ Káva

II. Slávnostná večera podávaná formou švédskej stolov v cene **30 €/dospelá osoba/** nutné objednať minimálne pre minimálne všetkých dospelých hostí

III. Liptovská kapustnica s domácou klobáskou a údeným mäsom v cene **3,00 €/osoba/** nutné objednať pre min. 50% hostí

# PONUKA SVADOBNÉHO MENU

## PRÍPITOK

- ❖ Primat Vermut (Bianco, Bitter)
- ❖ Sekt Hubert (Demi Sec - polosladké, Brut - suché),
- ❖ Sekt Hubert De Luxe Doux - sladké
- ❖ Demänovka cranberry, Demänovka horká
- ❖ Prosecco DOC Reya suché + 1,00€
- ❖ Sekt Páfy Brut suché + 1,00€
- ❖ Martini + 1,00€
- ❖ Cinzano Bianco + 1,00€
- ❖ Campari + 1,00€
- ❖ Jägermeister + 1,00€
- ❖ Hruškovica Jelínek 42% (budík) + 1,00€
- ❖ Bošácka slivovica 52% + 1,00€
- ❖ Tatranský čaj 52% + 1,00€
- ❖ Prosecco DOC Freixenet suché + 2,00€
- ❖ Sekt Hacaj – Svätovavrinecké Rose suché + 2,00€

## STUDENÉ PREDJEDLO

- ❖ Mozzarella caprese ozdobená bazalkovým pestom, olivový olej, zapečená bagetka s bylinkovým maslom
- ❖ Cviklové carpaccio posypané drvenými vlašskými orechmi a syrom niva, grilovaná bagetka s bylinkovým maslom
- ❖ Paradajková salsa s olivami, bazalkovým pestom, olivovým olejom, bagetka s bylinkovým maslom
- ❖ Grilovaná cuketa na studeno prekladaná orestovanými paradajkami, orosená bazalkovým pestom, opečený toustík
- ❖ Cuketová rolka plnená bryndzou s hruškovým chutney, opečený toustík
- ❖ Špenátová roláda so syrom, šunkou a sušenou paradajkou, banketka
- ❖ Hydinový kokteľ servírovaný v skle, zapečená bagetka potretá bylinkovým maslom + 1,00€

## Odporúčané chody:

- ✓ prípitok
- ✓ studené predjedlo
- ✓ polievka
- ✓ hlavné jedlo + príloha
- ✓ káva



∅ Melón cantaloupe obalený parmským prosciuttom, zapečená bagetka potretá bylinkovým maslom	+ 1,00€
∅ Listový šalátik s opečenými píniovými orieškami, hoblinami parmezánu a balsamikovým dresing, toustík	+ 2,00€
∅ Tatarák z lososa zjemnený smotanovým kôprom, zapečená bagetka s bylinkovým maslom	+ 3,00€
∅ Domáca paštéta z husacej pečene varená našim šéfkuchárom, zapečená bagetka potretá bylinkovým maslom	+ 3,00€
∅ Hovädzie carpaccio s píniovými orieškami, rukolou a hoblinami parmezánu, bagetka s bylinkovým maslom	+ 3,00€
∅ Listový šalát s kozím syrom a marinovanou cviklou preliaty malinovým dresingom, opečený toustík	+ 3,00€
∅ Plátky údeného lososa servírované na trhanom listovom šaláte, mätový dressing, opečený toast	+ 3,00€

## POLIEVKA

∅ Slepaci vývar s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami (s celestínskymi rezancami)	
∅ Hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami (s pečeňovými haluškami, s celestínskymi rezancami)	
∅ Zemiakový krém s kuriatkami, slaninkový chips	
∅ Mrkvovo-zázvorový krém, opečené krutóny	
∅ Zemiakovo - pórový krém, slaninkový chips	
∅ Krém z pečených zemiakov, slaninkový chips	
∅ Hráškový krém s Martini a čerstvou mätou	
∅ Krém z čerstvých paradajok ochutený bazalkou, olivovým olejom a parmezánom	
∅ Jemný krém z tekvice hokkaido s opráženými tekvicovými semiačkami a tekvicovým olejom	
∅ Kohúti vývar s domácimi rezancami, zeleninou julliane a mäsom	
∅ Hovädzie consommé s celestínskymi rezancami	+ 2,00€
∅ Hovädzie consommé s zeleninou julliane a masovou guličkou	+ 2,00€
∅ Bažantí vývar s domácimi rezancami, zeleninou a mäsom	+ 2,00€

## TEPLÉ PREDJEDLO

∅ Pečená hruška plnená nivou a vlašskými orechmi servírovaná na listovom šaláte, banketka	+ 2,00€
∅ Palacinka plnená listovým špenátom a sušenou paradajkou	+ 2,00€
∅ Šafranové rizoto s kuriatkami a hoblinami parmezánu	+3,00€



## HLAVNÝ CHOD

- ∅ Steak z kuracích prás grilový v parmskej šunke, višňová omáčka
- ∅ Kuracie prsia obalené domácou gazdovskou slaninkou podávané na slivkovej omáčke
- ∅ Steak z kuracích prás servírovaný na grilovannej zelenine, preliaty bazalkovým pestom
- ∅ Kurací steak podávaný na baby karotke ochutenej skaramelizovaným medom
- ∅ Morčacia roládka plnená rukolou, sušenými brusnicami a nivou
- ∅ Bravčová panenka servírovaná na mladých fazuľkových strukoch, šalotkovo – brusnicový preliv
- ∅ Bravčová panenka v plášti z gazdovskej slaninky s omáčkou zo sušených sliviek
- ∅ Bravčová panenka v bylinkovej kruste, šípkový preliv
- ∅ Bravčové karé plnené sušenou slivkou, gaštanová omáčka
- ∅ Medailóny z bravčovej panenky grilované na tymiane podávané so sezónnou grilovanou zeleninou
- ∅ Pomaly pečené kačacie prsia s pomarančovou omáčkou, ozdobené rezom pomaranča + 1,00 €
- ∅ Pomaly pečené hovädzie líčka dusené na koreňovej zelenine a červenom víne + 1,00 €
- ∅ Roláda z hovädzej roštenky plnená slaninkou, sušenou paradajkou a listovým špenátom + 1,00 €
- ∅ Teľacie závitky so šalviou a šunkou + 3,00 €
- ∅ Grilovaný steak z jelenieho chrbta na dubákovej omáčke + 3,00 €
- ∅ Jelenie medailóny s hruškovo šalotkovým chutney, rozmarínový oros + 3,00 €
- ∅ Srnčí chrbát marinovaný v bylinkovom kúpeli, višňová omáčka + 3,00 €
- ∅ Hovädzia sviečkovica v prosciutte, zapečená so cherry paradajkami, parmezánom, šalotková omáčka + 5,00 €



## PRÍLOHY

- ∅ Pečené zemiaky prevoňané rozmarínom
- ∅ Gratinované zemiaky (zemiaky zapečené so smotanou)
- ∅ Steakové hranolky
- ∅ Hráškovo - zemiakové pyré
- ∅ Mrkvovo - zemiakové pyré
- ∅ Zelerovo – zemiakové pyré
- ∅ Štuchané zemiaky s opráženou cibuľkou a slaninkou
- ∅ Pučené zemiaky s listovým špenátom
- ∅ Dusená ryža
- ∅ Zemiaková lokša



## MÚČNIK / DEZERT

- ∅ Domáca jablková, jablkovo – maková alebo maková štrúdľa + 2,00 €
- ∅ Grilovaný ananás s vanilkovou zmrzlinou a likérom Amaretto + 3,00€
- ∅ Horúce maliny s karamelom a vanilkovou zmrzlinou + 3,00€

## KÁVA

- ∅ Espresso s mliekom, cukrom a karamelkou

Ponúkame:

- ∅ možnosť donášky vlastných alkoholických, nealkoholických nápojov, či koláčov a tort, tzv. „korkovné“, ktoré sa platí v závislosti od počtu osôb, ktoré sú prítomné pri prvom chode vrátane detí
  - od 10 do 24 osôb = 5 eur / osoba
  - od 25 do 54 osôb = 4 eur / osoba
  - od 55 do 80 osôb = 3 eur / osoba
- ∅ pri konzumácii našich alkoholických nápojov, nealkoholických nápojov, vína, piva a kávy poskytujeme zľavu vo výške 30 % z našich cenníkových cien, bez donášky vlastných nápojov
- ∅ ponúkame možnosť bezplatného uskladnenia koláčov v dvoch štandardných 340 l chladničkách (vnútorný rozmer chladničky š 49 cm x h 41 cm x v 170cm). Rozmery chladničky Vám pomôžu pri balení koláčov do krabíc.

## UBYTOVANIE

**V mimosezónnom období** (19.04.-17.06.2021, 18.09.-23.12.2021)

pre Vás ponúkame tri alternatívny ubytovania:

A) jedna dvojlôžková izba gratis – Váš darček od hotela

B) 7 izieb v zložení 4 x dvojlôžková, 3 x trojlôžková izba v cene 29,-€/osoba s raňajkami (podmienkou je zakúpenie všetkých siedmich izieb) + alternatíva A

C) 23 izieb v zložení 16 x dvojlôžková izba, 5 x trojlôžková a 2 x štvorlôžková izba v cene 26,-€/osoba s raňajkami (podmienkou je zakúpenie 23 izieb) + alternatíva A

V cene ešte nie je zahrnutý kúpeľný poplatok obce Liptovský Ján vo výške 1,-€/osoba/noc.

Príplatok za jednolôžkovú izbu je 16,-€

Poplatok za ubytovanie za dieťa do 12 rokov je 16,-€/noc.

Štandardný čas ubytovania sa je od 14:00 hodiny v deň nástupu, do 10:00 v deň odchodu.

Pre svadobných hostí je v závislosti od dostupnosti možné ubytovať sa od 12:00 a odovzdanie izby do 11:00.

**V sezónnom období (20.06.-19.09.2021) ubytovanie Vám, ani Vašim svadobným hostom neposkytujeme.**

### Letná terasa a kaviareň

- letnú terasu je z dôvodu nočného kľudu kvôli hotelovým hostom a susedným domom možné využívať výlučne len na fajčenie či vyvetranie sa, preto prosíme svadobných hostí, aby svojim spevom, hudbou, či iným hlučným správaním nerušili nočný kľud
- letná terasa slúži ubytovaným hostom ako samostatné odbytové stredisko, preto Vás prosíme, aby ste ubytovaným hostom neobsadzovali stoly na terase. V prípade, že Vaši hostia u nás aj spia, tak samozrejme môžete využívať aj sedenie na terase  
Pri siedmoch ubytovaných izbách ide o 2 stoly na letnej terase a pri ubytovaní 23 izieb je samozrejme letná terasa Vaša 😊
- kaviareň je počas svadobnej hostiny vždy otvorená, to znamená že si Vaši hostia môžu kedykoľvek objednať rôzne alkoholické a nealkoholické nápoje, pivo, čapovanú kofolu, či rôzne druhy káv
- kaviareň je tiež samostatné odbytové stredisko. Pre Vašich hostí zarezervujeme 1-2 stoly.

### Fotenie

- v svadobný, ale aj iný deň, sa môžete fotiť v exteriéri, ako aj interiéri hotela, avšak keďže náš hotel patrí medzi historické budovy so starožitným inventárom, presúvanie nábytku nie je povolené



## OSTATNÉ

- ∅ je potrebné si dohodnúť stretnutie približne 2-3 týždne pred svadbou, kde sa s vedením hotela dohodnete na všetkých detailoch hostiny
- ∅ možnosť využitia detského kútika pri hotelovej recepcii – len pod dozorom dospelej osoby (do 22:00)
- ∅ pri upresňovaní počtu hostí, prosím nezabudnite zarátať aj deti do 3 rokov bez nároku na stravu, keďže aj pre nich musí byť pri stole pripravené miesto, pripravená stolička na sedenie. A to aj v prípade batoliat, ktoré využívajú „vajíčko“
- ∅ **v prípade, že očakávate vo večerných hodinách gratulantov, je možné ich usadiť separátne na stredisku Kaviareň. Pri záverečnom vyúčtovaní svadobnej hostiny Vám bude doúčtovaná suma II. slávnostnej večere podávanej formou švédskych stolov pre vašich gratulantov za každého jedného gratulanta**
- ∅ základný civilný obrad na záhrade Vám vieme zabezpečiť za príplatok +200 € (náklady spojené s prípravou exteriéru) len v prípade dobrého počasia. Rozhodnutie o obraze musí byť prijaté max. 24 hodín pred samotným obradom so súhlasom všetkých troch zainteresovaných strán (Vy, my a starosta). V prípade náročnejšieho obradu na záhrade sa Vám bude účtovať doplatok. Doplatok sa vypočíta podľa časovej a personálnej náročnosti
- ∅ v prípade zlého počasia Vám žiaľ obrad na záhrade ani v interiéri hotela zabezpečiť nevieme
- ∅ ponúkame možnosť občerstvenia pre svadobných hostí pred obradom. Cena sa pohybuje v závislosti od počtu hostí a výberu občerstvenia. Minimálna cena občerstvenia je 60€. Potrebné je objednať minimálne 20 porcií a dva druhy občerstvenia, pričom každá položka stojí 3,00€. Občerstvenie si môžete vysklaďať z nasledovných položiek:
  - jeden syrový a jeden šunkový chlebík (celkom 2 kusy)
  - jeden syrový alebo jeden škvarkový pagáč (celkom 2 kusy)
  - dve syrové a dve šunkové jednohubky (celkom 4 kusy)
  - polievka (guľášová, držková, a pod.)
  - 0,5 l čapované pivo (alko, nealko), 0,5 l čapovaná kofola, káva
  - rôzne druhy domácej štrúdle (jablková, jablkovo-maková, maková, tvarohová)
  - minerálna voda (sýtená, jemne sýtená, nesýtená)
  - džbán s vodou, s čerstvou mätou a limetkou
- ∅ svadobná hostina sa koní Vašim odchodom, odchodom svadobných rodičov alebo Vami poverenej osobe zo svadobnej hostiny
- ∅ po 22:00 hod. by nemala byť pri vstupe do areálu hotela nameraná vyššia hlasitosť hudby ako je 70-75 dB, čo predstavuje optimálnu hlasitosť bežnej diskotéky, ak bude táto hlasitosť vyššia, budete upozornení na potrebu stíšenia hudby
- ∅ ak nie sú v našom hoteli ubytovaní Vaši svadobní hostia, nesmú sa po 22:00 zdržiavať v ubytovacej časti hotela z dôvodu rušenia ubytovaných hostí
- ∅ svadobní hostia môžu parkovať v areáli hotela, budú však usmernení hotelovým personálom, na ktorom parkovisku môžu svoje autá parkovať
- ∅ parkovanie autobusu je potrebné nahlásiť vopred, aby sme preň zabezpečili dostatok parkovacieho priestoru
- ∅ vo výnimcochých prípadoch Vám zabezpečíme hudobnú produkciu, hudobnú skupinu, animačné programy so svadobnou tematikou, či odvoz na kočiťahanom koňom
- ∅ z hygienického hľadiska je potrebné bezprostredne po ukončení svadobnej hostiny zbaliť všetky zvyšky jedla, koláčov, nápojov, atď., z tohto dôvodu odporúčame priniesť si dostatok vlastných nádob a dóz
- ∅ z dôvodu nedostatku miesta v chladničkách, odporúčame výslužky pre hostí z okolia Lipt. Mikuláša nenosíť na hotel
- ∅ keďže sa hotel nachádza v intraviláne obce a zároveň v pamiatkovej zóne, lampiony šťastia a ohňostroje nie sú povolené
- ∅ taktiež nie je povolené používať čokoládové fontány, strojové bublinkovače, vystreľovanie konfiet a zapalovanie prskaviek a to z dôvodu možného poškodenia inventáru resp. jeho silného znečistenia
- ∅ po našich niekoľkoročných skúsenostiach so svadobnými hostinami Vám vieme zaručiť, že osem tort je príliš veľa 😊, úplne postačí jedna
- ∅ ubytovaní hostia majú nasledujúci deň po svadbe zabezpečené raňajky formou bohatých a čerstvých bufetových stolov, takže ak niekto nestihne ochutnať rezník z predošej noci, nedočká sa ho ani na ďalší deň 😊

## PLATOBNÉ PODMIENKY

- ⦿ týždeň po predbežnej rezervácii termínu svadobnej hostiny je potrebné uhradiť zálohu vo výške 200,- € pri počte hostí do 30 a zálohu vo výške 300,- € s počtom hostí nad 30 a doručiť vyplnený a podpísaný formulár
- ⦿ táto vratná záloha bude použitá ako kaucia v prípade, že sa počas hostiny zničí inventár, rozbije zariadenie hotela alebo nadmerne znečistia hotelové priestory. V prípade bežného znečistenia, Vám bude kaucia v plnej výške vrátená. Za silné znečistenie považujeme: zničený nábytok, konfety, zvratky na ťažko umývateľných miestach (koberce, záclony), zničené zariadenie hotela, či iné vážne poškodenia inventáru
- ⦿ pri stornovali akcie do 60 dní od jej konania, je výška storno poplatku 50% z uhradenej zálohy
- ⦿ pri stornovali akcie menej ako 60 dní pred jej začatím, bude zaplatená záloha zúčtovaná ako 100% storno poplatok
- ⦿ celú akciu je potrebné vyplatiť v deň ukončenia akcie do 12:00 hod, vrátane ubytovania
- ⦿ platba je možná v hotovosti
- ⦿ možná je aj čiastočná platba pred akciou na predfaktúru v dohodnutej výške a pri odchode sa uhrádza už len doplatok akcie
- ⦿ hotel si vyhradzuje právo zvýšiť uvedené ceny pri neúmernom náraste vstupov ako sú ceny surovín, energií resp. pri medzimesačnom zvýšení inflácie o viac, ako 3%
- ⦿ podpisom Svadobného formulára a vytvorením rezervácie objednávateľ svadby prehlasuje, že sa oboznámil so všeobecnými obchodnými podmienkami hotela a súhlasí s nimi.

Všetky detaily ohľadom hostiny je potrebné písomne prekonzultovať s vedením hotela, aby sme predišli prípadným nedorozumeniam.

## ČASTO KLADEMÉ OTÁZKY – FAQs

- ✓ Viete zabezpečiť vegetariánsku stravu, stravu pre celiatikov, či alergikov na laktózu? **Áno.**
- ✓ Môžeme si priniesť vlastné jedlo (divina, prasa,...) ktoré nám pripravíte? **Áno.** Vieme Vám pripraviť guľáš z diviny, pečené prasiatko. Cena prípravy sa pohybuje od 50,- €.
- ✓ Je možné ponúknuť ubytovanie pre svadobných hostí za zvýhodnených podmienok aj na viac ako jednu noc? **Áno.**
- ✓ Viete zabezpečiť prevoz mladomanželov z kostola? **Áno.** Zabezpečíme prevoz mladomanželov na koči až k nášmu kaštieľu.
- ✓ Viete zabezpečiť prevoz svadobných hostí z kostola k Vášmu kaštieľu? **Áno, autobusom.**
- ✓ Viete zabezpečiť svadobný obrad v historickej záhrade kaštieľa pri fontáne? **Áno, civilný.**
  - ✗ Viete zabezpečiť svadobnú hostinu „GARDEN“ v exteriéri?  
Nakoľko sa náš hotel nachádza v zastavanom území obce, kde by bol narušený nočný kľud, túto požiadavku splniť **nevieme**.

V prípade akýchkoľvek iných otázok alebo požiadaviek Vám radi pomôžeme.

V prípade Vášho záujmu nás neváhajte kontaktovať.

E-mail: [info@svatojanskykastiel.sk](mailto:info@svatojanskykastiel.sk)

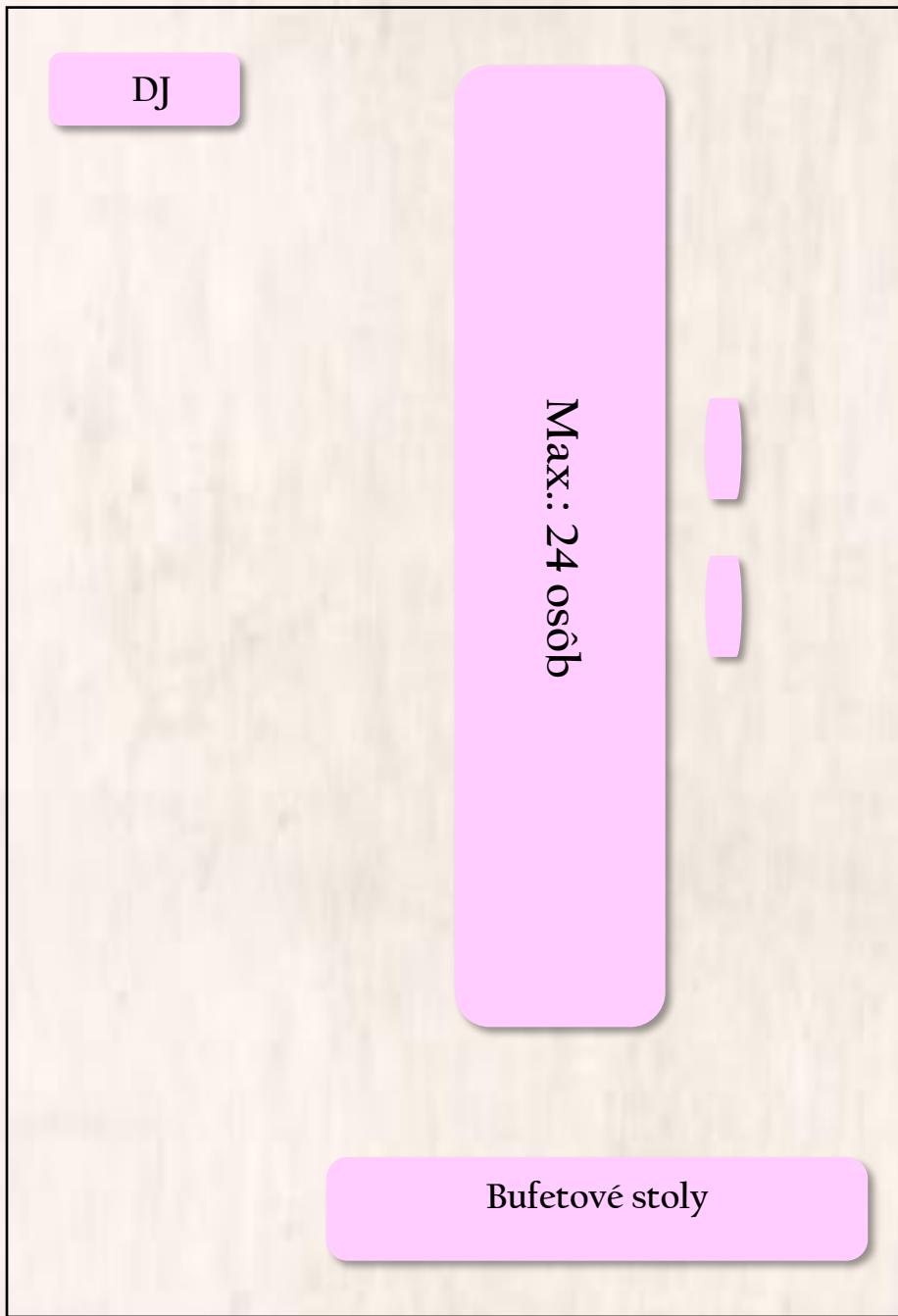
p. Gerhát – direktor hotela – 0918 663 229

p. Gerhátová – výzdoba sály – 0907 764 997

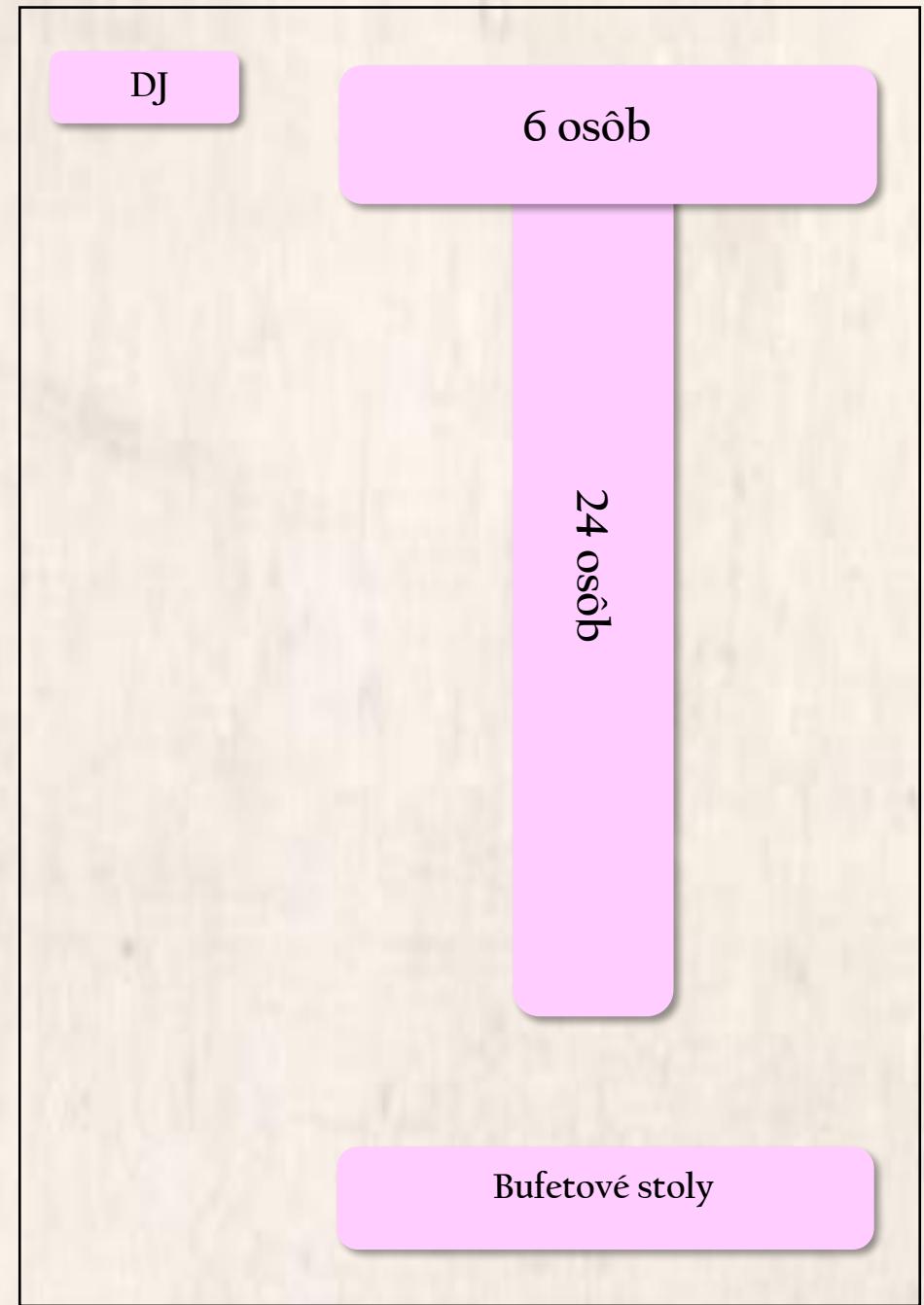
*Svätojánsky kaštieľ*  
HOTEL\*\*\* | LIPTOVSKÝ JÁN | SLOVAKIA

## Varianty rozmiestnenia stolov

A. Typ sedenia „I“ – maximálny počet osôb: **24 osôb**

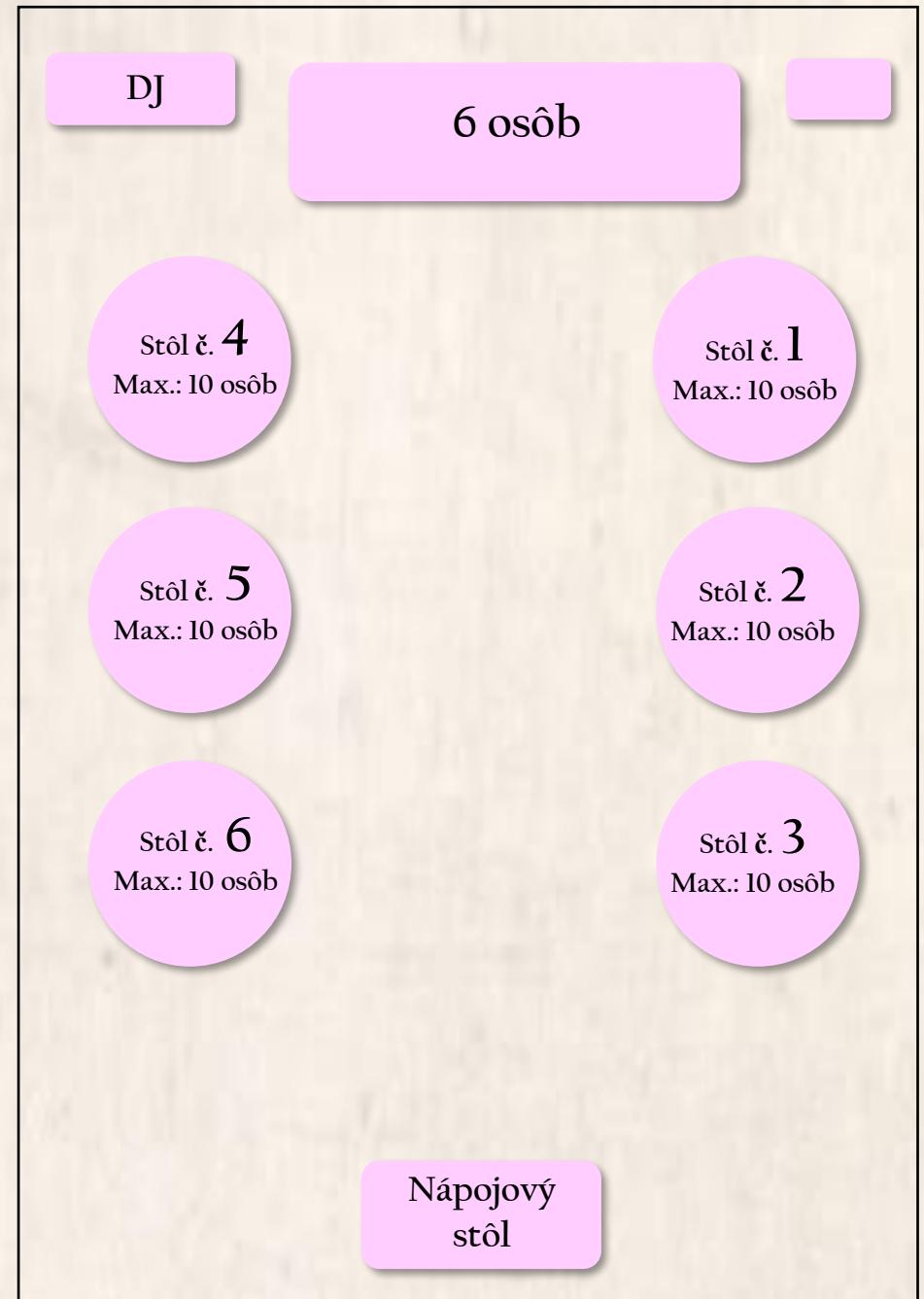
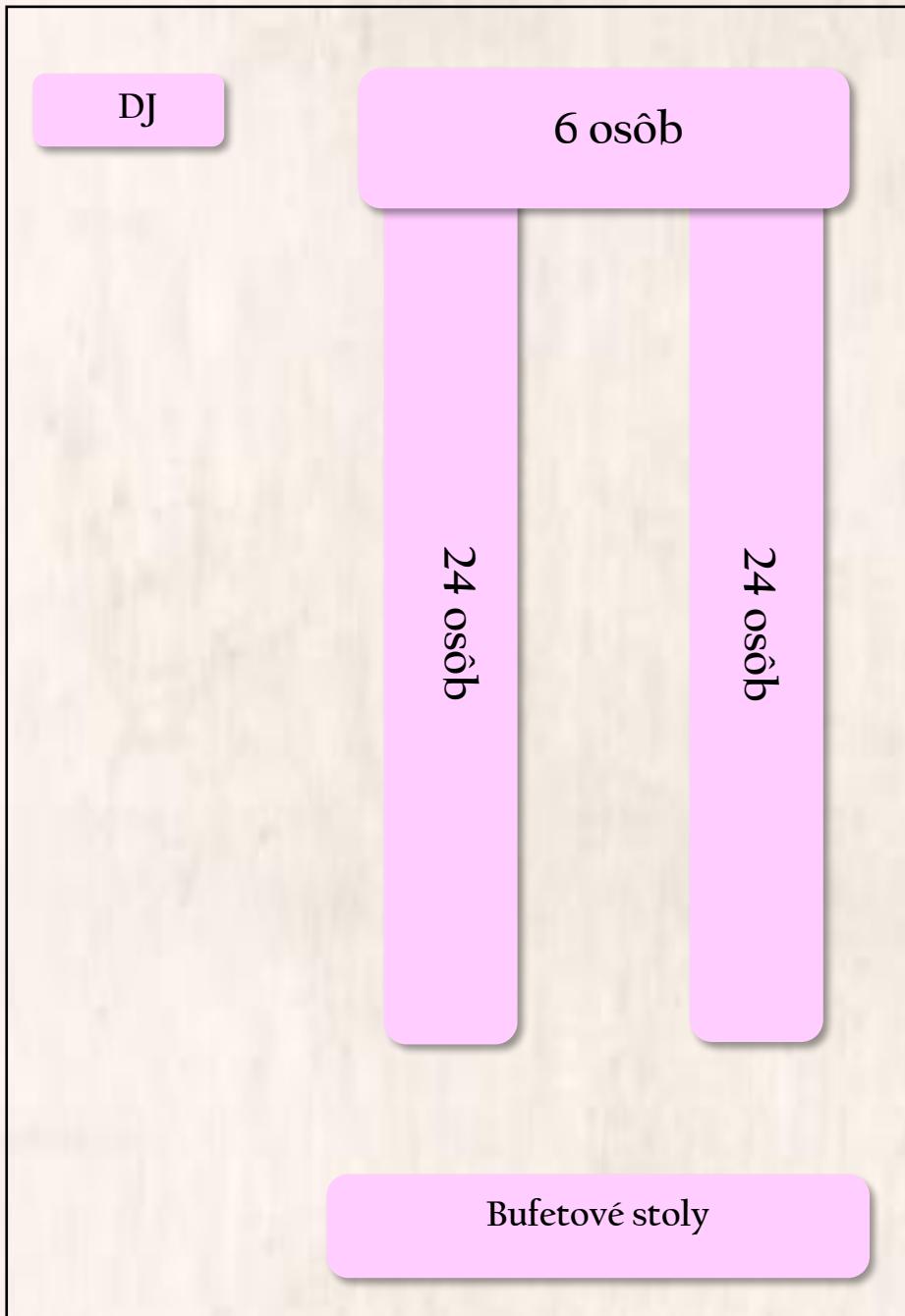


B. Typ sedenia „T“ – maximálny počet osôb: **30 osôb**



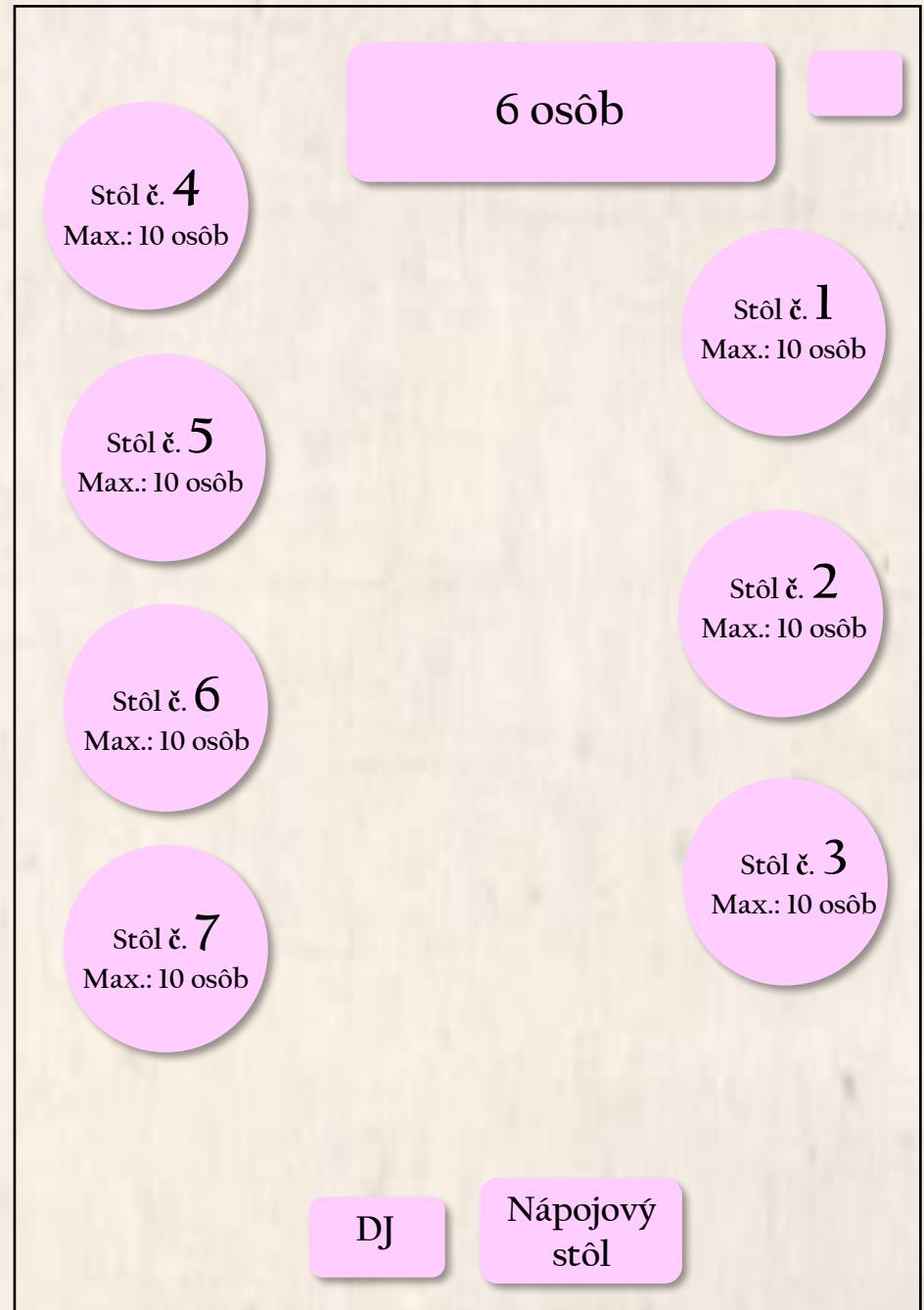
C. Typ sedenia „U“ – maximálny počet osôb: **54 osôb**

D1. - maximálny počet osôb: **66 osôb**



D2. Maximálny počet osôb: **66 osôb**

E. Maximálny počet osôb: **76 osôb**



F. Maximálny počet osôb: **56 osôb**

DJ

6 osôb

Stôl č. 3  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 4  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 5  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 1  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 2  
Max.: 10 osôb

Nápojový  
stôl

Bufetové stoly