



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

*Svadobná hostina v Svätajánskom kaštieli*  
*2026*

*Krásna svadba ja Váš sen  
a my nájdeme spôsob ako ho splniť!*

*Vyberte si svadobné menu z našej bohatej ponuky.  
Naš šéfkuchár so svojim tímom Vám pripraví  
originálne menu podľa Vašej chuti.*

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

V hoteli SVÄTOJÁNSKY KAŠTIEL \*\*\* máme priestranú klimatizovanú, 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. Náš tím zabezpečí organizáciu a všetko potrebné tak aby ste sa vy mohli venovať vašej láske.

### *Svadobná sála*

- ☞ 300,- € - prenájom od 10:00 – 05:00 nasledujúceho dňa
- ☞ GRÁTIS – usadenie svadobného personálu a gratulantov v hotelovej kaviarni
- ☞ sedenie s maximálnou kapacitou **76 osôb**, počet osôb je možné navýšiť o obslužný personál (DJ, fotograf, kameraman, starejší) za predpokladu, že títo hostia budú stolovať v reštaurácii, nie priamo v svadobnej sále

### *Výzdoba*

- ☞ 5,00 eur / osoba - Základná výzdoba stolov (skladané obrúsky, biele obrusy, vázy, sviečky...)  
+ Elegantný svadobný návlak na stoličku (maslovej resp. bielej farby, v tejto farbe máme aj obrusy)
- ☞ Kompletná výzdoba v réžii hotela - Cena výzdoby sa pohybuje v rozmedzí od 50 € do 200 € v závislosti od počtu stolov, hostí a náročnosti nevesty 😊.
- ☞ GRÁTIS príprava „CandyBaru“ a zapožičanie riadov v réžii hotela
- ☞ Kvetinová výzdoba, ikebany na stoly – v réžii budúcich mladomanželov, v prípade špeciálneho záujmu ju vieme za poplatok zabezpečiť aj my
- ☞ Tradičné privítanie svadobčanov s prípitkom - 1 x fľaša sektu HUBERT *grátis* – pozornosť hotela
- ☞ Za doplatok zabezpečíme aj extra výzdobu sály ako napr. balónovú výzdobu, girlandy, visiace špirály, atď.
- ☞ 0,00 eur - slávnostná tabuľa z obdĺžnikových stolov „U“, „T“, „I“
- ☞ Slávnostné sedenie s okrúhlymi stolmi príplatok za 1 stôl / 20,00 eur  
\* (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 pripravujú 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 alebo teplé predjedlo
- ∞ Polievka
- ∞ Hlavný chod servírovaný s prílohou
- ∞ Káva

II. Slávnostná večera podávaná formou švédskych stolov v cene **35 € / dospelá osoba**

\*nutné objednať minimálne pre minimálne všetkých dospelých hostí

III. Liptovská kapustnica s domácou klobáskou a údeným mäsom a chlebíkom v cene **5,00 € / osoba**

\*nutné objednať pre min. 50% hostí



# ponuka svadobného menu

## Prípitok

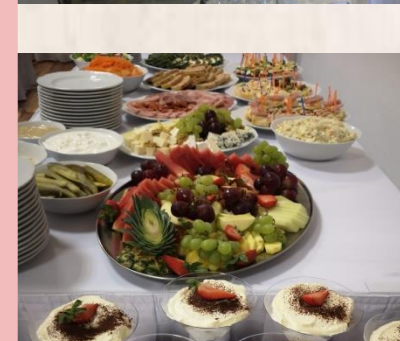
☞ Primat Vermut (Bianco, Bitter)	
☞ Sekt Hubert (Demi Sec - polosladké, Brut - suché),	
☞ Sekt Hubert De Luxe Doux - sladké	
☞ Demänovka Cranberry, Demänovka Horká	
☞ Prosecco DOC Reya suché	+ 1,00€
☞ Sekt Páfy Brut suché	+ 1,00€
☞ Martini	+ 1,00€
☞ Cinzano Bianco	+ 1,00€
☞ Campari	+ 1,00€
☞ Jägermeister	+ 1,00€
☞ Likér Dr. Oscar Kramer <i>*odporúčanie hotea</i>	+ 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 koktejl 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, mäťový dresing, opečený toast + 3,00€

### *Polievka*

- ☞ Slepáčí vývar s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami (s celestínskymi rezancami)
- ☞ Hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami (s pečehovými 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 mäťou
- ☞ Krém z čerstvých paradajok ochutený bazalkou, olivovým olejom a parmezánom
- ☞ Jemný krém z tekvice hokkaido s opraženými 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 guľičkou + 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 prs grilový v parmskej šunke, višňová omáčka
- ☞ Kuracie prsia obalené domácou gazdovskou slaninkou podávané na slivkovej omáčke
- ☞ Steak z kuracích prs servírovaný na grilovanej 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 pyrė
- ⌘ Mrkvovo - zemiakové pyrė
- ⌘ Zelerovo – zemiakové pyrė
- ⌘ Štuchané zemiaky s opraženou cibuľkou a slaninkou
- ⌘ Pučené zemiaky s listovým špenátom
- ⌘ Dusená ryža
- ⌘ Zemiaková lokša

## Dezert

- ⌘ Domáca jablková, jablkovo – maková alebo maková štrúdľa + 2,50 €
- ⌘ 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, pochutín, korbáčov a syrových nití tzv. „korkovné“, ktoré sa platí v závislosti od počtu osôb, ktoré sú prítomné pri prvom chode vrátane detí
  - 5,00 eur / osoba
- ⌘ pri konzumácii našich alkoholických nápojov, nealkoholických nápojov, vína, piva a kávy poskytujeme zľavu vo výške 20 % z našich cenníkových cien, bez donášky vlastných nápojov
- ⌘ **GRÁTIS** ponúkame možnosť 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.**
- ⌘ **GRÁTIS** servírovanie koláčov, tort, nápojov a pochutín priamo do sály našim personálom
- ⌘ **GRÁTIS** asistované krájanie svadobnej torty našim personálom



## Ubytovanie

V mimosezónnom období (10.04.-19.06.2023, 24.09.-22.12.2023), pre Vás ponúkame štyri alternatívy ubytovania s bohatými raňajkami v hotelovej reštaurácii:

- A) jedna dvojlôžková izba grátis – Váš darček od hotela
- B) 7 izieb v zložení 4 x dvojlôžková, 3 x trojlôžková izba v cene 35,-€/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 35,-€/osoba s raňajkami (podmienkou je zakúpenie 23 izieb) + alternatíva A
- D) V závislosti od obsadenosti hotela a po konzultácii s hotelom je možné ubytovať mladomanželov aj v dvojspálňovom apartmáne LUX s výhľadom do záhrady, ktorý je vhodný aj na fotenie svadobných príprav a svadobnú odobierku  
Cena dvojspálňového apartmánu pre mladomanželov: 100,00 eur

V cene ešte je zahrnutý kúpeľný poplatok obce Liptovský Ján vo výške 1,-€ /osoba / noc.  
Príplatok za jednolôžkovú izbu je 17,-€, Poplatok za ubytovanie za dieťa do 12 rokov je 17,-€/noc.

**V sezónnom období (18.06. - 18.09.2023) ubytovanie Vám, ani Vaším svadobným hosťom neposkytujeme.**

## Letná terasa a kaviareň

- letnú terasu prislúchajúcu ku kongresovej sále je z dôvodu nočného kludu kvôli hotelovým hosťom 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 klud
- letná terasa prislúchajúca k hotelu slúži ubytovaným hosťom ako samostatné odbytové stredisko, preto Vás prosíme, aby ste ubytovaným hosťom neobsadzovali stoly na terase. V prípade, že Vaši hostia u nás aj spia, tak samozrejme môžete využívať aj sedenie na 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 samostatné odbytové stredisko pre ubytovaných hostí. Pre Vašich hostí (gratulantov) zarezervujeme 1-2 stoly.

## Fotenie

- v svadobný deň sa môžete (vy aj Vaši hostia) fotiť v hotelovej záhrade s fontánou, ako aj v historickom interiéri hotela  
\*avšak keďže náš hotel patrí medzi historické budovy so starožitným inventárom, presúvanie nábytku nie je povolené
- fotenie v iný ako svadobný deň 0,00 eur – hotelová záhrada s fontánou, 20,00 eur – využitie historického interiéru
- po dohode so svadobčanmi je možné postaviť „fotobúdku“ v hotelovej kaviarni

*Liptovský kaviareň*  
HOTEL\*\*\* | LIPTOVSKÝ JÁN | SLOVAKIA



## Ostatné

- ☞ je potrebné si dohodnúť stretnutie približne 2 týždne pred svadbou, kde sa s vedením hotela dohodnete na všetkých detailoch hostiny
- ☞ možnosť využitia detského kútika pri hotelovej recepcii – len pod dozorom dospelšej osoby (do 22:00)
- ☞ pri upresňovaní počtu hostí, prosím nezabudnite zaradiť 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 doučtovaná 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 obrade 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€. Potrebne je objednať minimálne 20 porcií a dva druhy občerstvenia, pričom každá položka stojí 3,00€. Občerstvenie si môžete vyskladať 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 (gulášová, 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 končí Vaším odchodom, odchodom svadobných rodičov alebo Vami poverenej osoby 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 výnimočných prípadoch Vám zabezpečíme hudobnú produkciu, hudobnú skupinu, animačné programy so svadobnou tematikou, či odvoz na koči ťahanom 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 nenosiť na hotel
- ☞ keďže sa hotel nachádza v intraviláne obce a zároveň v pamiatkovej zóne, lampióny 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 predošlej 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 stornovaní akcie do 60 dní od jej konania, je výška storno poplatku 50% z uhradenej zálohy
- ⌘ pri stornovaní 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 uhradza 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 kladené 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 guláš 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 kaštielu.
- ✓ Viete zabezpečiť prevoz svadobných hostí z kostola k Vášmu kaštielu? **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 klúd, túto požiadavku splniť **nevieme.**

V prípade akýchkoľvek iných otázok alebo požiadaviek Vám radi pomôžeme.

V prípade Vášho záujmu nás neváhajte kontaktovať.

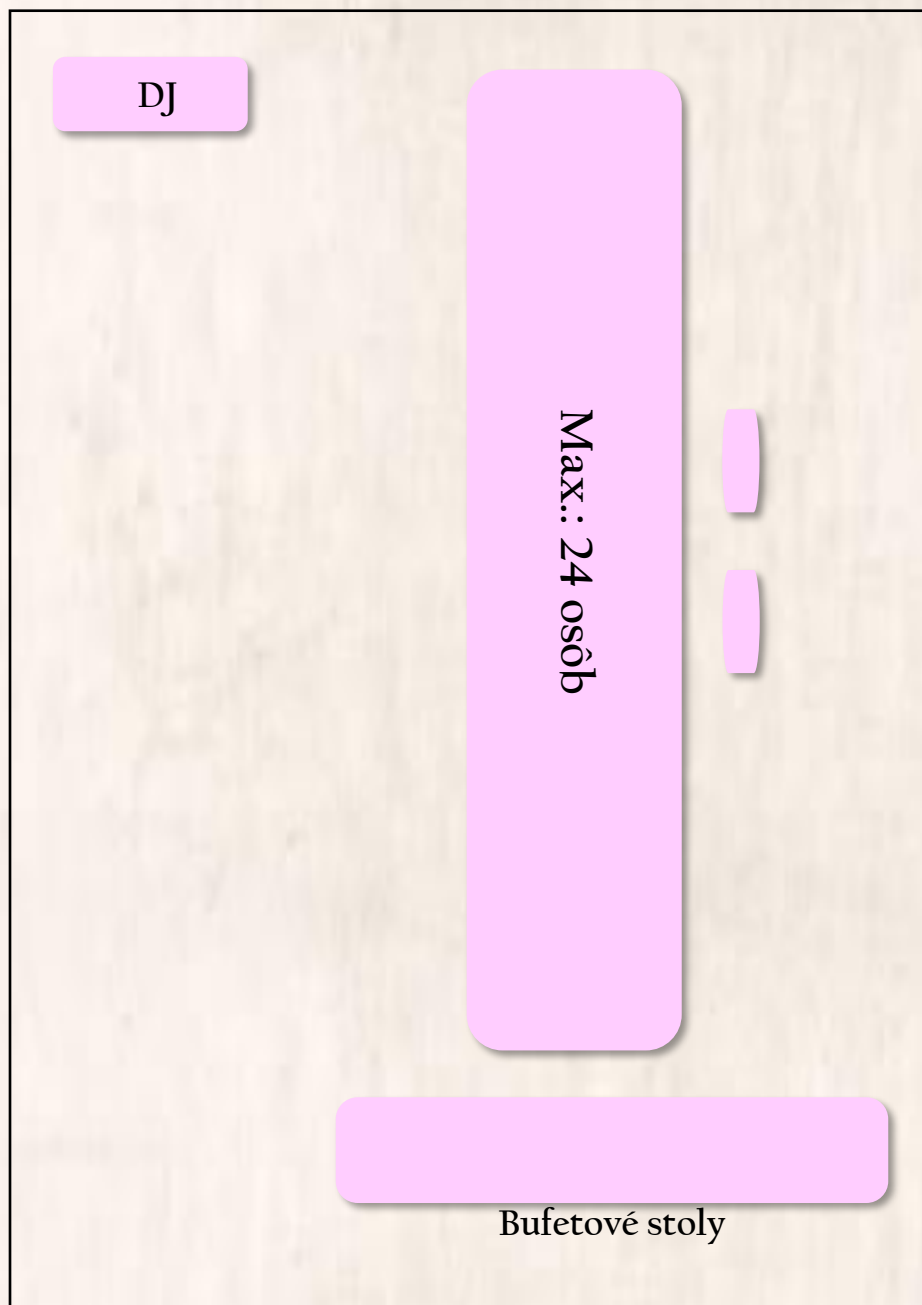
E-mail: [info@svatojanskykastiel.sk](mailto:info@svatojanskykastiel.sk)

Mgr. Alexandra Gerhátová – direktor hotela – 0918 663 229

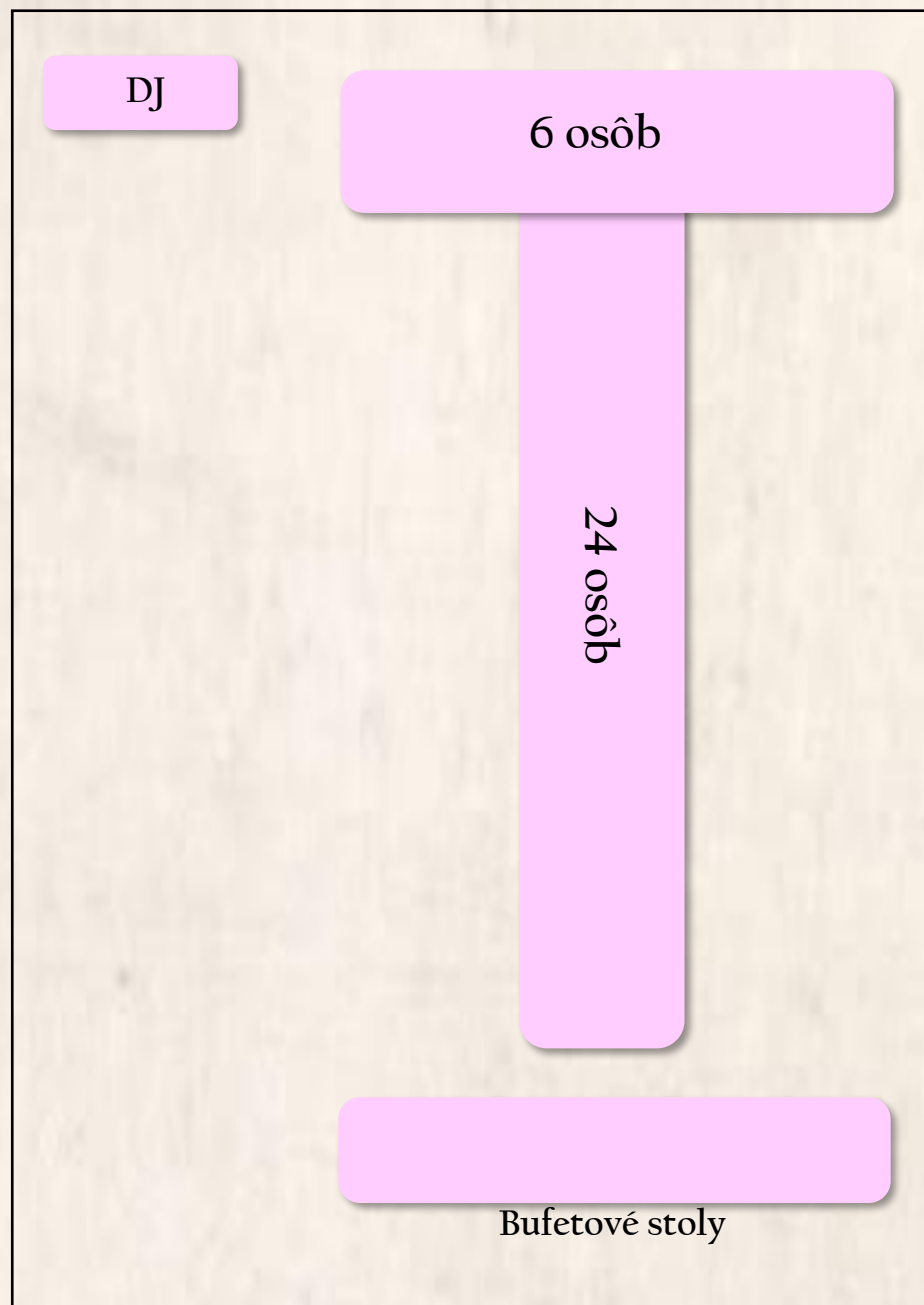
Valéria Gerhátová – výzdoba sály – 0907 764 997

## Variety rozmiestnenia stolov

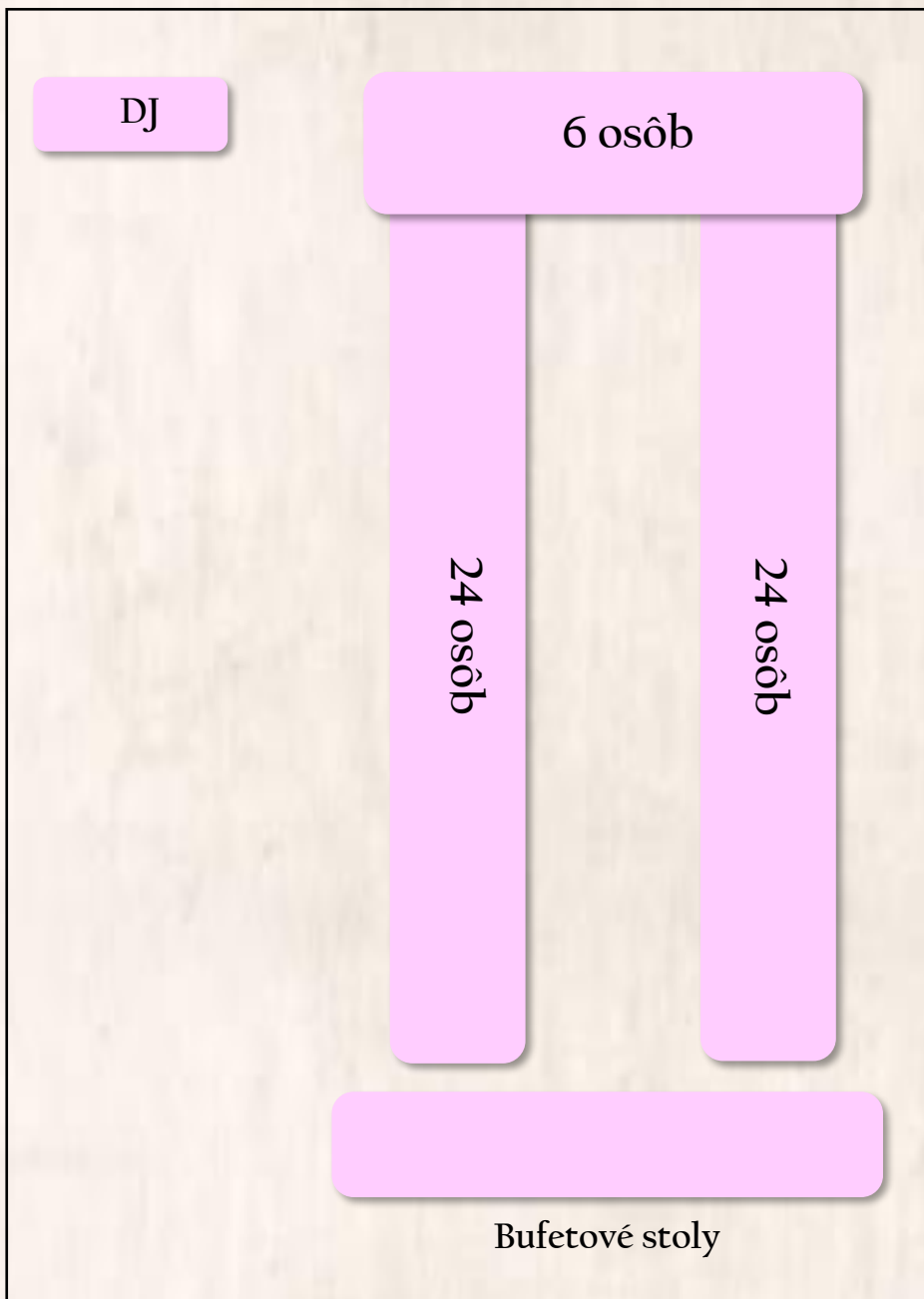
A. Typ sedenia „I“ – maximálny počet osôb: 24 osôb



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



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



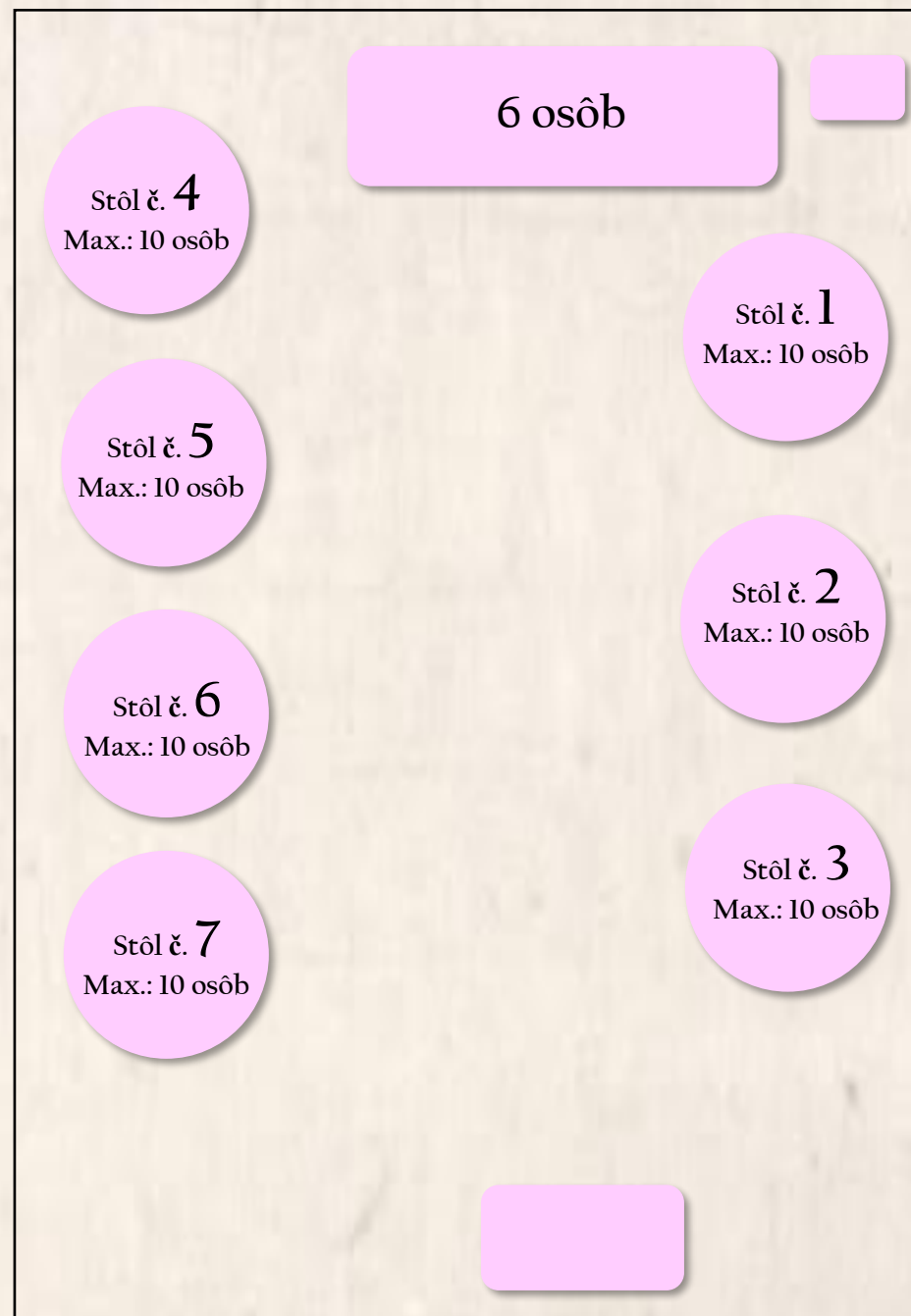
D1. - maximálny počet osôb: **66 osôb**



D2. Maximálny počet osôb: **66 osôb**



E. Maximálny počet osôb: **76 osôb**



DJ

Nápojový  
stôl

DJ

Nápojový  
stôl

F. Maximálny počet osôb: **56 osôb**

DJ

6 osôb

Stôl č. 3  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 1  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 4  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 2  
Max.: 10 osôb

Stôl č. 5  
Max.: 10 osôb

Nápojový  
stôl

Bufetové stoly