



GRAND HOTEL BOHEMIA
PRAGUE

Svatební nabídka 2026

ZÁKLADNÍ INFORMACE

KAPACITA::

100–150 osob

**závisí na set-upu*

(vč. přízemí + lóží + lóží v 1. patře)

NÁJEM:

Pouze minimální konzumace, bez poplatku za nájem

MIN. KONZUMACE:

150.000 Kč

**vč. jídla a nápojů, bez ubytování*

Při dosažení výše uvedené částky se nájem neúčtuje.
V případě nižší útraty, se doúčtuje rozdíl do minimální konzumace.



EXTRAS

Poplatek po půlnoci:
15.000 Kč / hodinu

Poplatek za servis:
15% z celkové útraty

Korkovné:
Na vyžádání



CENY

160 Kč / welcome drink / prosecco
550 Kč / welcome drink / champagne

950 Kč / finger food / 10 ks
120 Kč / kanapky / 1 ks

od 1400 Kč / 3 chodové gala menu / osobu
od 1650 Kč / 4 chodové gala menu / osobu
od 1100 Kč / gala buffet / osobu

od 1000 Kč / neomezená konzumace / pivo + víno + nealko/
2 hodiny / osobu



DODATEČNÉ INFORMACE

Noční omezení:

Sál se nachází v podzemním podlaží (-2. patro), proto zde není stanoven časový limit pro akce. Po 22:00 je však potřeba upravit hlasitost hudby s ohledem na hotelové hosty.

Parkování:

Náš hotel nabízí pouze službu valet parking za 1 150 Kč / auto / noc. Tato služba je k dispozici denně od 8:00 do 21:30. V případě příjezdu nebo odjezdu mimo tento čas vám naši recepční rádi doporučí vhodné parkovací možnosti v okolí.

Ubytování:

Rádi ubytujeme vaše svatební hosty v našem 5* hotelu. Kapacitu ověříme a zašleme vám nabídku podle požadovaného termínu.



UKÁZKA MENU

Menu I.

- Amuse Bouche
- Kachní paštika s karamelizovanými hruškami a malinovým jus
- Vepřová panenka s omáčkou z brandy s pyré z pečeného květáku a karamelizovanou karotkou
- Mini pavlova s fíky a pečenými mandlemi

Menu II.

- Amuse Bouche
- Marinovaný losos Gravlax s hořčicovo-medovou omáčkou
- Pestiňákový krém s artyčoky a parmazánem, zastřené vejce
- Králičí hřbet sous-vide obalený v pancettě s batátovým pyré a cukrovým hráškem
- Čokoládový dort s marinovaným pomerančem



UKÁZKA BUFETU

Předkrmy

- Tatar z uzeného lososa s avokádem a rukolou
- Parmská šunka s medovým melounem
- Grilovaná zelenina s balkánským sýrem
- Carpaccio z červené řepy s medem, ořechy a rukolou
- Výběr sýrů s ořechy a sušeným ovocem
- Čerstvá krájená zelenina a dresinky
- Výběr tmavého a světlého pečiva

Polévka

- Silný hovězí vývar s masem a zeleninou

Hlavní chody a přílohy

- Filátko ze pstruha s mandlovým máslem
- Kuřecí supreme s omáčkou z pečených cherry rajčátek
- Dušená hovězí líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou
- Pomalu pečená pražská šunka na medu krájená před hosty
- Rigatoni s bazalkovým pestem, piniemi a cherry rajčátky
- Pečené mačkané brambory
- Basmati rýže

Dezerty

- Větníkové tiramisu ve skleničce
- Hruškový koláč
- Medový dort
- Variace tartaletek



PODMÍNKY

50% – nevratná předplatba do 90 dní před akcí

50% – nevratná předplatba do 45 dní před akcí



KONTAKT

GRAND HOTEL BOHEMIA PRAGUE

Phone: + 420 720 946 890

E-mail: events@grandhotelbohemia.cz

Address:

Králodvorská 652/4

110 00, Praha 1

Česká republika

www.grandhotelbohemia.cz





GRAND HOTEL BOHEMIA
PRAGUE

since 1927

www.grandhotelbohemia.cz