

SVATEBNÍ CENÍK 2026

KAREL

Pronájem 100 000,-

Cena pronájmu je na celý den od 9 do půlnoci a v jeho ceně je celý prostor bistra i zahrady, vybavení i personál. A můžete se s námi domluvit na prodloužení pronájmu až do 3. hodiny ranní, každá hodina navíc po půlnoci je za 10 000,-/hodinu.

Občerstvení 1600,-/osoba

Máme nastavenou minimální cenu za konzumaci jídla na osobu, ale na přesném průběhu občerstvení i vašeho dne se pojdme domluvit. Zvládneme připravit servírované menu, sdílenou hostinu, raut i grilování. Nabídku konkrétního občerstvení naleznete na druhé straně.

Nápoje 500-600,-/osoba

Nápojový balíček obsahuje neomezenou konzumaci nealko nápojů - domácí limonády, kombucha, káva, čaje, voda, pivo. Cena se odvíjí od vašeho příchodu. Při příchodu do 15 hodiny účtujeme 600,- na osobu, po 15 hodině 500,- na osobu. V ceně není víno. Vína vám rádi vybereme na míru, a přibližně měsíc před termínem svatby si společně uděláme degustaci a vybereme taková vína, která budou vašim chuťovým pohárkům lahodit nejvíce, účtovat je pak budeme podle reálné spotřeby.

Sladké 160,-/osoba

Kusové dezerty z naší pekárny. Ovoce, smetana, karamel, ořechy nebo čokoláda? Veganské nebo bezlepkové? Umíme toho hodně!

Svatební dort 80,-/osoba

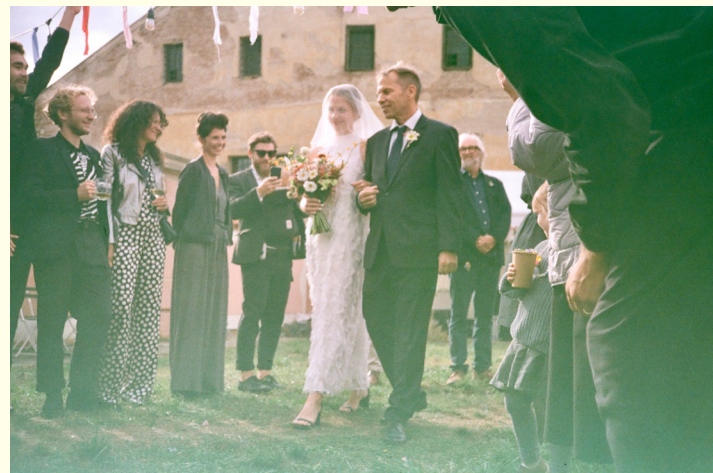
Dorty děláme spíše minimalistické, ale květy a ovocem nešetříme. Zvládneme klasický korpus, ale i bezlepkovou pavlovu.

Květinová výzdoba 4000,-

Květiny objednáváme z MetroFarmy, která sídlí na Císařském ostrově. Lokálněji už to snad ani nejde! Květiny rozmístíme na stoly do váziček. Vždy sezónní s lučním nádechem. Krásně se doplňují s těmi v naší zahradě.

Grafika a tisk 5000-8000,-

Navrhne vám jednotnou grafiku pro jmenovky k zasedacímu pořádku, popisky k rautu anebo speciálnímu menu.



SVATEBNÍ CENÍK 2026

KAREL

Svatební catering

Předkrmy

Hovězí tatarák na topince, lanýžová majonéza, sušený žloutek 210,-

Celerový tatarák na topince, majonéza z fermentovaných citrónů, pažitka, sušený žloutek 190,-

Kuřecí vývar s nudlemi, restovanou kořenovou zeleninou, trhané kuřecí 120,-

Letní minestrone ze sezónní zeleniny, petržel, olivový olej (vegan) 95,-

Rajčata, stracciatella, bylinkové pesto (dostupné jen v létě) 170,-

Hlavní chody

Hovězí bourguignon, bramborová kaše, nakládaná cibulka, petržel 295,-

Kuřecí prso, kuřecí juice, pečené grenaille v bylinkovém prachu nebo krémová polenta se sušeným žlutkem 275,-

Kuřecí řízek v panku strouhance s lehkým bylinkovým bramborovým salátem 265,-

Italské rizoto s bazalkovým pestem, citronovou kůrou, čerstvým sýrem, semínka 275,-

Krémové těstoviny orzo s pestem ze sušených rajčat, parmezánovým chipsem a libečkovým olejem 215,-

Máslové bílé fazole v bylinkovém pestu s kapustou, stracciatella, fermentovaný citron 265,-

Smažené grundle s rajčatovým salátkem a česnekovým aioli, bylinky 265,-



SVATEBNÍ CENÍK 2026

KAREL

Raut

Hummus, koriandr, sezam, olivový olej 80,-

Naše kvásková foccacia 50,-

Vajíčková pomazánka, pažitka 80,-

Salát tabouleh se směsí bylinek 80,-

Caprese s bazalkou 80,-

Lososový gravlax na žitném chlebičku s koprem a bylinkovým máslem 110,-

Řepná pomazánka na žitném chlebičku s kozím sýrem 80,-

Olivy 60,-

Talíř uzenin - prosciutto, bresaola, výběr salámů 180,-

Sýrový talíř, sezónní chutney 180,-

Šlehané miso máslo 50,-

Kuřecí řízečky v domácí panku strouhance s mákem 120,-

Sekaná, cornichons, hořčice 120,-

Vídeňský bramborový salát 80,-

Pomazánka z uzeného pstruha s koprem a řapíkatým celerem na žitném chlebu 120,-

Grill

Hovězí slider s bylinkovou majonézou, čedar, rajče v naší máslové briošce 250,-

Halloumi slider s bylinkovou majonézou, rajče v naší máslové briošce 250,-

Bavorské klobásky od Kloudy 150,-

Hovězí steak se salsou verde 400,-

Halloumi se salsou verde 200,-

Kuřecí marinovaná prsa 220,-

Papriky padrone, zakysaná smetana, chilli crunch 150,-

Sezónní zeleninový salát 100-200,-

Pečivo 50,-

