

Austria Trend **PREMIUM**

**HOTEL  
BRATISLAVA \*\*\*\***

**SVADOBNÝ  
SPRIEVODCA**



Na svojej svadbe mám na  
starosti len jedinú vec. Žiariť.

**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS





## Či už povieťe „Beriem si ťa“ alebo „Áno“...

Pôsobivá poloha tohto hotela Vám garantuje, že svadba bude niečím extra výnimočným. Hotel sa otvoril v roku 2009 priamo oproti Prezidentskému palácu a Grasalkovičovej záhrade, ktorá už uvítala mnoho svetových politických postáv. Už v dobe Rokoka a neskorého Baroka bol tento architektonický klenot lahôdkou pre oči – hlavne vďaka nádhornej Barokovej záhrade. Šťastný pár si určite môže vychutnať veľkolepý zážitok.

Kapacity



m<sup>2</sup>



	☀	m <sup>2</sup>	⚙	📏	🍷
Morava	✓	82	50	70	70
Dunaj	-	129	80	110	110
Morava + Dunaj	✓	211	130	180	180
Váh	✓	56	30	40	40
Hron	-	66	40	50	50
Váh + Hron	✓	122	70	100	100

Ceny izieb dostupné na vyžiadanie.

# Nápoje

## Nealkoholické nápoje

Minerálna voda perlivá / neperlivá	0,25 l	€ 2,30
Römerquelle minerálna voda	0,25 l	€ 2,30
Coca Cola / light, Fanta, Sprite, Tonic	0,25 l	€ 2,50
Red Bull	0,25 l	€ 4,30
Ovocné džúsy	0,20 l	€ 2,70

## Teplé nápoje

Káva Espresso	€ 2,30
Čaj	€ 2,30

## Víno

Biele víno		
Rízling Vlašský	0,75 l	€ 16,00
Karpatská Perla Jagnet	0,1 l	€ 2,10

Červené víno		
Frankovka Modrá	0,75 l	€ 16,00
Karpatská Perla Jagnet	0,1 l	€ 2,10

## Šumivé víno

Hubert Sekt suchý	0,1 l	€ 3,20
-------------------	-------	--------

## Pivo

Zlatý Bažant / Fľaškové / alko	0,33 l	€ 2,60
Zlatý Bažant / Fľaškové / nealko	0,33 l	€ 2,60

## Nápojový balík 1

Minerálna voda / nealko nápoj / káva

Cena na osobu

€ **6,30**

## Nápojový balík 2

Minerálna voda / nealko nápoj / pohár vína  
(biele alebo červené) / káva

Cena na osobu

€ **7,60**

## Nápojový balík 3

Uvítací nápoj (pohár sektu) / minerálna  
voda / nealko nápoj / pohár vína (biele alebo  
červené) / pivo / káva

Cena na osobu

€ **9,50**





## Návrhy Menu

Ponúkame Vám niekoľko návrhov menu pre Vaše podujatie.  
V prípade záujmu Vám náš šéfkuchár pripraví menu na mieru  
podľa Vašich individuálnych požiadaviek.

### Menu Varianta 1

**Zemiaková krémová polievka** s petržlenom <sup>17</sup>  
**Plnené bravčové karé**  
so slaninou, cibuľou a šampiňónmi  
na krémovej zelenine <sup>13710</sup>  
**Jablková štrúdľa** <sup>137</sup>

na osobu

€ **20,-**

### Menu Varianta 2

**Slepačia polievka** s rezancami <sup>13</sup>  
**Gratinovaná ryba** s rajčinami, caparami a  
syrom servírovaná na bylinkových zemiakoch  
s glazúrovanou karotkou <sup>37</sup>  
**Jablkový koláč** <sup>137</sup>

na osobu

€ **18,-**

### Menu Varianta 3

**Rukolový šalát** so sušenou paradajkou,  
uhorkový a cesnakový dresing  
**Paradajková polievka** s parenou julianne  
zeleninou <sup>7</sup>  
**Kuracie prsia plnené hrozienkami a šalviou**  
na krémovom rizote <sup>17</sup>  
**Karamelové profiteroles** <sup>137</sup>

na osobu

€ **23,-**

### Menu Varianta 4

**Terina z kačacej pečene** s brusnicovou  
omáčkou a domácim pečivom <sup>137</sup>  
**Hráškový krém**  
s krutónmi <sup>17</sup>  
**Hovädzí steak**  
s hubovou omáčkou s petržlenom s pečenými  
zemiakmi a brokolicou <sup>7</sup>  
**Pečená zmrzlina**  
s koláčikom a horúcimi malinami <sup>1378</sup>

na osobu

€ **26,-**

Podrobné informácie o alergénoch nájdete na poslednej strane.

# Návrhy bufetov



## Bufet A'la Chef

obsahuje predjedlá a nárezy, polievku a šaláty, výber z hlavných jedál (dva druhy mäsa a jedna ryba), prílohy, variácie dezertov, čerstvé ovocie, chlieb a pečivo. Je pripravený naším šéfkuchárom podľa sezónnej ponuky. V prípade špeciálnych požiadaviek Vám radi výjdeme v ústrety.

Na osobu

€ **21,-**

## Bufet varianta 1

Hydinová mozaika so zeleninou <sup>9</sup>

Výber syrov <sup>78</sup>

Teľacia paštéta <sup>37</sup>

Syrový špenátový rez <sup>7</sup>

Plnené vajčká <sup>37</sup>

Chlieb, pečivo <sup>1</sup>

Výber šalátov

Hovädzí závitok plnený grilovanou zeleninou <sup>910</sup>

Filety z maslovej ryby v chrumkavom parmezáne s olivou <sup>47</sup>

Kuracie na bylinkách <sup>17</sup>

Jarná zelenina na masle <sup>79</sup>

Pečené zemiaky s cesnakom a rozmarínom

Cestovina verdura <sup>19</sup>

Zeleninová paella <sup>9</sup>

Petit fours <sup>1378</sup>

Mini roláda <sup>137</sup>

Mini tiramisu <sup>137</sup>

Na osobu

€ **23,-**

## Bufet varianta 2

Syrová roláda s hroznom <sup>7</sup>

Výber syrov <sup>78</sup>

Výber nárezov

Hydinové cornetto <sup>7</sup>

Chlieb, pečivo <sup>1</sup>

Výber šalátov

Špikované hovädzie mäso so šampiňónovou omáčkou <sup>1710</sup>

Špenátové gnocchi <sup>137</sup>

Kuracie prsia Šoproň <sup>137</sup>

Grilovaná zelenina <sup>37</sup>

Pečené zemiaky

Cestovina <sup>137</sup>

Ryža Jambalaya <sup>39</sup>

Výber štrúdiel <sup>1378</sup>

Čerstvý ovocný šalát <sup>1378</sup>

Ovocný rez – výber

Na osobu

€ **25,-**



Veľmi radi Vám pomôžeme pri výbere ideálnych dekoratívnych kúskov alebo Vám zabezpečíme profesionálneho poradcu, ktorý Vám pri plánovaní svadby bude ochotne asistovať s akýmikoľvek požiadavkami.

## Šťastím znejúce slávnosti

### Technické vybavenie

Ozvučenie vrátane 1 mikrofónu	€ 290.00
Pódium (4x2m)	€ 300.00
DJ služba	€ 450.00

### Dekorácie

Návleky na stoličky/kus	€ 4.00
-------------------------	--------





## Doplnkové služby

### Služby personálu

Služby pracovného personálu sú zahrnuté vo Vašom balíku do 00.00, po polnoci si hotel bude účtovať servisný poplatok € 25,- za každú začatú hodinu.

### Upratovanie

Základné upratovanie miestnosti je zahrnuté v cene prenájmu. V prípade extrémneho znečistenia, resp. v prípade požiadavky na prítomnosť upratovacej služby, bude čistenie spoplatnené. Keďže je ťažké vopred určiť rozsah potrebných upratovacích prác, tie budú vyčíslené dodatočne.

### Zábava

Veľmi radi Vám pomôžeme s plánovaním programu počas Vášho podujatia a ponúkame Vám tipy a prípadne kontakty na umelcov podľa Vašich požiadaviek.

### Parkovanie

Hostia môžu využiť garáž so 70 parkovacími miestami. Parkovanie stojí € 2,50/hodina.



**BEZPLATNÉ  
PRIPOJENIE**  
k internetu cez WiFi  
vo všetkých izbách!



## Je to len o Vás.

### **199 izieb vrátane 12 Executive Deluxe izieb**

Náš hotel má vlastný Executive Lounge ako aj exkluzívne izby typu Executive a Executive Deluxe, ktoré naplnia aj tie najnáročnejšie očakávania našich hostí. Všetkých 199 izieb disponuje LCD TV, trezorom s elektrickou zásuvkou pre notebook, manuálne nastaviteľnou klímou, minibarom a bezplatným WiFi.

**161 Deluxe izieb** s rozlohou 25 m<sup>2</sup> s dvojlôžkovou variantou alebo posteľou veľkosti Queen size.

**26 izieb Executive** s rozlohou 28m<sup>2</sup> je k dispozícii za poplatok €29,-/noc navyše oproti Deluxe izbám. Za tento poplatok Vám ponú-

kame nasledovné služby: vstup do Executive Lounge na šiestom poschodí/ nealkoholické nápoje z minibaru v cene / niečo sladké pred spaním / kozmetika ADA COSMETICS / župan a papuče / kávovar / skorý check-in (v závislosti od obsadenosti) od 10:00 ráno / neskorý check-out (v závislosti od obsadenosti) do 15:00 poobede.

**12 izieb Executive Deluxe** s rozlohou 35m<sup>2</sup> je obzvlášť veľkoryso navrhnutých. Navyše tieto izby ponúkajú pohodlné sedenie, kávovar a kúpeľňu s priehľadnou stenou ako aj všetky služby z kategórie Executive. Executive Deluxe izby sú k dispozícii za poplatok €39,-/noc navyše oproti Deluxe izbám.





## Checkliste

### 12-10 MESIACOV VOPRED

- Upresniť dátum svadby
- Nastaviť rozpočet
- Dodat návrh požiadaviek
- Dodat zoznam hostí
- Urobiť rezerváciu
- Objednať si fotografa



### 8-6 MESIACOV VOPRED

- Vybrať si svadobné šaty
- Objednať si hudbu
- Napláňovať medové týždne
- Objednať si svadobné auto
- Zaregistrovať sa v kostole/na matrike
- Rozposlať pozvánky

### 4-3 MESIACE VOPRED

- Vybrať si svadobné obrúčky
- Rezervovať si svadobný apartmán
- Objednať ubytovanie pre hostí
- Dohodnúť sa na menu/nápojovom listku
- Objednať svadobnú tortu
- Vypracovať časový harmonogram
- Objednať kvetinové dekorácie



### 8 TÝŽŇOV VOPRED

- Pripraviť ďakovné listy
- Poslať zasadací poriadok
- Pripraviť darčeky pre hostí/knihu návštev
- Rozlúčka so slobodou
- Skúška šiat a vizáže
- Skontrolovať počet potvrdených hostí



### 4-2 TÝŽDNE VOPRED

- Vytvoríť menovky a menu
- Pripraviť si manželský sľub a ďakovnú reč
- Konzultácie s hotelom

### 1 TÝŽDEŇ VOPRED

- Zbalíť sa na medové týždne
- Skontrolovať predpoveď počasia
- Vyzdvihnúť svadobné šaty a oblek



### SVADOBNÝ DEŇ

Zhlboka sa nadýchnite a užite si svadobný deň v Austria Trend Hoteli Bratislava

#### Hotel Bratislava \*\*\*\*

Vysoká 2A, Staré Mesto, 81106 Bratislava

Tel.: +421-2-52 77-5821

banquet.bratislava@austria-trend.at

---

# ALERGÉNY:

Číslo uvedené v jedálnom lístku označuje alergén, ktorý môže jedlo obsahovať

**1** Obilniny obsahujúce lepok, konkrétne: pšenica, raž, jačmeň, ovos, špalda, kamut alebo ich hybridné odrody a výrobky z nich okrem: (A) glukózových sirupov na báze pšenice vrátane dextrózy (1); (B) maltodextrínov na báze pšenice (1); (C) sirupy glukózy na báze jačmeňa; (d) obilnín použitých na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu **2** Kôrovce a výrobky z nich **3** Vajcia a výrobky z nich **4** Ryby a výrobky z nich okrem: (A) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karoténových prípravkov; (B) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných ako prostriedok u piva a vína **5** Arašidy a výrobky z nich **6** Sójové bôby a výrobky z nich okrem: (A) plne rafinovaný sójový olej a tuk (1); (B) prírodné zmesi tokoferolov (E306), prírodného D-alfa-tokoferol, prírodný D-alfa-tokoferol-acetátu a prírodného D-alfa tokoferol sukcinát zo sóje; (C) získaných z rastlinných olejov fytosterolov a esterov fytosterolov zo sóje; (D) rastlinného stanolesteru vyrobeného zo sterolov rastlinného oleja sójového pôvodu **7** Mlieko a výrobky z neho (vrátane laktózy) okrem: (A) srvátky použitej na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu; (B) Laktitol **8** Orechy, konkrétne: mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové orechy (*Corylus avellana*), vlašské orechy (*Juglans regia*), kešu (*Anacardium occidentale*), pekanové orechy (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), para orechy (*Bertholletia excelsa*), pistácie (*Pista-*

*cia vera*), macadamia alebo Queensland orechy (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem orechov používaných na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu **9** Zeler a výrobky z neho **10** Horčica a výrobky z nej **11** Sezamové semená a výrobky z nich **12** Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg / kg alebo 10 mg / l, pokiaľ ide o celkové SO<sub>2</sub>, ktoré sa vypočítavajú pre výrobky určené na priamu spotrebu alebo rekonštituované podľa pokynov výrobcu **13** Vlčí bôb a výrobky z nich **14** Mäkkýše a výrobky z nich.

Jednotlivé ingrediencie musia byť jasne uvedené pri každom jedle v prípade, ak ich jedlo obsahuje alebo ak obsahuje výrobky z nich.

14 možných alergénov sa uvádza v zmysle zákonného ustanovenia EU číslo 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách. Okrem týchto 14 alergénov môžu byť v jedle prítomné iné látky, ktoré môžu spôsobovať alergické reakcie na jedlo alebo spôsobovať potravinové intolerancie.

Berte prosím na vedomie, že aj napriek snahe, môžu naše jedlá obsahovať iné súčasti, ktoré sa používajú v procese prípravy jedál (okrem látok uvedených na informácii o zložení).