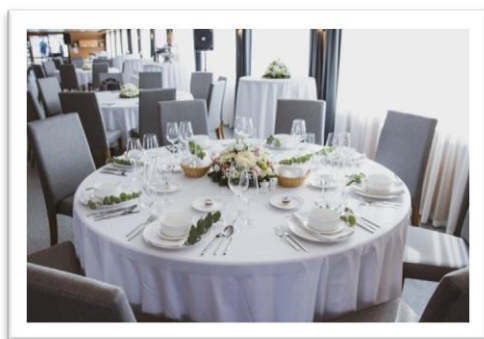


KAPACITA LODE HARMÓNIA

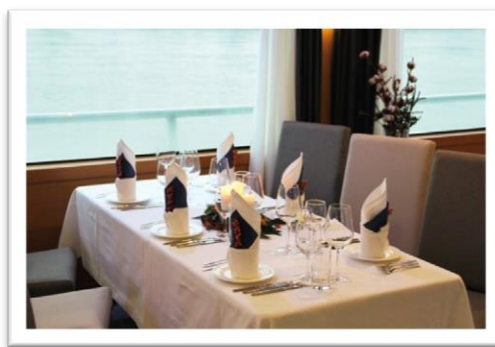
Typ sedenia	Okrúhle stoly po 10 osôb	Reštauračné stoly po 6 osôb
Spodná paluba	150	168
Vrchná paluba otvorená	Obrad/parket/bufet	Obrad/parket/bufet

KAPACITA LODE ŽILINA

Typ sedenia	Reštauračné stoly po 6 osôb	Spoločný stôl Salónik
Spodná paluba	40	10
Vrchná paluba	parket/bufet	parket/bufet



Typ sedenia: okrúhle stoly



Typ sedenia: reštauračné stoly



Lod' Harmónia



Lod' Žilina

Počas Vašej svadby si môžete vybrať zo širokej ponuky vyhlíadkových plavieb popod bratislavské mosty, na Devín, do Čunova, alebo do Čilistova.

Trasa	Celkový čas plavby	Lod' Žilina	Lod' Harmónia
Bratislavský okruh	60 min.	€ 660	€ 890
Devín	120 min.	€ 1110	€1580
Čunovo	150 min.	€ 1110	€ 1690
Čilistov	195 min.	€ 1550	€ 1 890
Státie do 8 hod.	-	€ 700	€ 1 200
Státie do 12 hod.	-	€ 900	€ 1 500

Všetky ceny sú vrátane DPH.

Poplatok za právne platný obrad na vrchnej palube	150 €
---	-------

Všetky ceny sú vrátane DPH.

Catering balíček EXCLUSIVE	Catering balíček DELUXE
WELCOME DRINK Sekt Hubert suchý 0,1l Večera formou 3 chodového servírovaného menu(*výber z ponuky) Polnočný teplý bufet so špecialitami šéfkuchára (*výber z ponuky) 1x minerálka, nealko nápoje 0,5 l / osoba, 1x káva/čaj, 0,2 l víno Chateau Topolčianky)	WELCOME DRINK Prosecco 0,1l + minipagáčky a fingerfoods Večera formou 3 chodového servírovaného menu(*výber z ponuky) Polnočný teplý bufet so špecialitami šéfkuchára (*výber z ponuky) 1x minerálka, nealko nápoje 1 l / osoba, 1x káva/čaj, 0,4 l víno Chateau Topolčianky) Voda s citrónom neobmedzene
€ 59/ osoba	€ 69/ osoba

Všetky ceny sú vrátane DPH.

*minimálny počet osôb na akciu je 50 na lod' Harmónia a 30 na lod' Žilina

Návrhy menu a bufetov na svadby v cene cateringového balíka.

Galamenu I.	Galamenu II.	Galamenu III.
Predjedlo: Domáca kačacia paštéta s marinovanými brusnicami, polníčkovým šalátom a toastom Hlavné jedlo: Grilovaná bravčová panenka s ružičkovým kelom, zemiakový gratin a jus Dezert: Čokoládová terinka, kandizovaná pomarančová kôra a ovocie	Polievka: Silný hovädzí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami Hlavné jedlo: Grilované kukuričné kuriatko so sicílskou caponatou a bylinkovou polentou Dezert: Vanilková panna cotta s malinovým pyrém	Polievka: Domáci slepačí vývar s mäsom, zeleninou a rezancami Hlavné jedlo: Hovädzie líčka na červenom víne, zemiakovo – špenátové pyrém, zeleninové chipsy Dezert: Pomarančový cheesecake s karamelom a lesným ovocím

Galamenu Vegetarian
Predjedlo: Zapekané cannelloni s domácim pestom a rukolou Hlavné jedlo: Gratinované cuketové lodičky so zeleninou a parmezánom Dezert: Podľa výberu menu



Buffet Traditional	Buffet Special
Predjedlá 80 g / osoba Výber paštét(oškvarková, bryndzová, kačacia) Slovenská syrová misa s hroznom a orechmi Banketové pečivo Šaláty 100 g / osoba Miešaný zeleninový šalát s feta syrom a olivami Miešaný listový šalát s balsamicom Cestovinový šalát s grilovanou zeleninou Hlavné jedlá (200g) / osoba Hovädzie ragú na červenom víne Pečené bravčové kolená marinované v čiernom pive (porcované) Kuracie minirezníky v panko strúhanke Grilovaná zelenina Prílohy (150g) / osoba Chlieb a banketové pečivo Žemľová knedľa so slaninkou a brusnicami Nakladaná zelenina, chren, horčica, čalamáda Pečené baby zemiaky	Predjedlá 80 g / osoba Trhaný bravčový bôčik s kapustovým šalátom Výber slovenských syrov a údenín Banketové pečivo Šaláty 100 g / osoba Listový šalát s avokádom, vajíčkom a slaninkou Mix čerstvej zeleniny s dipmi Taliensky cestovinový šalát Hlavné jedlá (200g) / osoba Kuracie prsia v pancettovej kruste Konfitované bravčové líčka so zelerovými chipsami Tekvicové lasagne s parmezánovou omáčkou Prílohy (150g) / osoba Varené baby zemiaky Zemiakovo-chrenové pyrė Ryža s kurkumou



Slovenská plavba a prístavy- lodná osobná doprava, a.s
Fajnorovo nábrežie 2,811 02 Bratislava