



LOD

Zažite Harmóniu na Dunaji

SVADOBNÁ PONUKA



www.lod.sk



charter@lod.sk



+421 2 529 32 224-6

Lod' Harmónia

Lod' Harmónia - najväčšia eventová loď pod slovenskou vlajkou na Dunaji. Svojou variabilitou dokáže vyhovieť vašim požiadavkám na jedinečnú svadbu. Spojenie plavby s vašim veľkým dňom vytvorí nezabudnuteľný zážitok.

Typy sedenia

Typ sedenia	Banketové sedenie	Reštauračné sedenie
Spodná paluba	100	150
Vrchná paluba	Obrad/ parket /bufet	



Trasy plavieb

Trasa	Čas plavby	Cena
Bratislavský okruh	60 min.	1 450€
Devín	120 min.	2 300€
Devín + 2 hod. státie	240 min.	2 450€
Čunovo	150 min.	2 700€
Čilistov	195 min.	2 950€
Hainburg	180 min.	2 700€

Každá plavba sa dá kombinovať s kotvením. Poplatok za kotvenie je 220 eur / hodina.

*Fixný poplatok - Set up príprava lode 180 eur.

Všetky ceny vrátane DPH.



Balík Silver

75,00 € / os.

WELCOME DRINK

0,1 l Vino Spumante Cuvée Extra Dry, Veneto, Valdo

SERVÍROVANÉ MENU

Predjedlo

120 g Cviklové carpaccio s kozím syrom a domácim pestom

Polievka

0,25 l Kohútie consommé s pečeňovými haluškami

Hlavné jedlo

350 g Kukuričné kuriatko s červenou šošovicou, hráškom a demi-glacé

BUFET

Predjedlo

50 g Marinovaná zelenina v olivovom oleji

50 g Výber tradičných slovenských syrov, pečivo

50 g Výber medzinárodných údenín, olivy, pečivo

Polievka

0,25 l Kapustnica s hubami a s klobáskou, chlieb

Hlavné jedlo

150 g Kuracie mini rezníky so slovenským zemiakovým šalátom

150 g Konfitovaný bravčový bôčik s cibuľovou marmeládou a pečenými baby zemiakmi

Šalát

40 g Listový šalát s výhonkami a klíčkami

40 g Kuskus šalát s cviklou, orechami a feta syrom

Dezert

25 g Mini Sacher

25 g Slivkový koláč s posýpkou



Balík Gold

85,00 € / os.

WELCOME DRINK

0,1 l Vino Spumante Cuvée Extra Dry, Veneto, Valdo

SERVÍROVANÉ MENU

Predjedlo

120 g Kačacie paté s opekanými mandľami a mangovým pyré

Polievka

0,25 l Kohútie consommé s pečeňovými haluškami

Hlavné jedlo

350 g Bravčová panenka v slaninke so zemiakovo-cviklovým pyré a restovanou zeleninou

BUFET

Predjedlo

50 g Crudité s bylinkovým dipom

50 g Výber zahraničných syrov s mangovým chutney

50 g Výber medzinárodných údenín, olivy, pečivo

Polievka

0,25 l Kapustnica s hubami a s klobáskou, chlieb

Hlavné jedlo

150 g Hovädzie ragú na smotane s kaparami a hlivou kráľovskou, žemľová knedľa so slaninkou

150 g Pečený losos s karamelizovanými cherry paradajkami a grilovanou zeleninou

Šalát

40 g Cézar šalát s pancettou

40 g Cícerový šalát s koriandrom a cherry paradajkami

Dezert

25 g Čokoládovo-cuketový brownie

25 g Pomarančový cheesecake



Balík Platinum

95,00 € / os.

WELCOME DRINK

0,1 l Vino Spumante Cuvée Extra Dry, Veneto, Valdo

SERVÍROVANÉ MENU

Prédjedlo

120 g Vitello tonnato s kaparami a prepeličím vajíčkom

Polievka

0,25 l Kohútie consommé s pečeňovými haluškami

Hlavné jedlo

350 g Grilovaný losos s quinoa šalátom a hráškovým pyré

BUFET

Prédjedlo

50 g Crudité s bylinkovým dipom

50 g Kačacie paté s hruškovým chutney

50 g Roast beef so šafránovým dipom

Polievka

0,25 l Kapustnica s hubami a s klobáskou, chlieb

Hlavné jedlo

150 g Bravčová panenka na farebnom korení s ružičkovým kelom a pečenými baby zemiakmi na tymiáne

150 g Telacie mini rezníky s majonézovým šalátom

Šalát

40 g Bulgur šalát so šafránom, mangom a granátovým jablkom

40 g Listový šalát s avokádom a dressingom z arašídového masla

Dezert

25 g Čokoládový cheesecake s čučoriedkami

25 g Malinová panna cotta



Služby a poplatky

Služby kuchára pri výdaji za bufetom	50 eur
Služby barmana/ čašníka pri výdaji za nápojovým barom	15 eur / hod.
Flying bufet	15 eur / hod.
Degustácia vína	150 eur / hod.
Degustácia (rum, whisky, koňak)	od 250 eur
Live cooking (horná paluba)	70 eur
Návleky na stoličky	5 eur / ks
Poplatok za otvorenie horného baru	150 eur



