Russian version
2018 / 2019

SAVOY WESTEND HOTEL

★★★★★

LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

WEDDING DIRECTORY

СОДЕРЖАНИЕ

Проживание	Цветочный сервис
Залы и кабинеты для вашего свадебного банкета	Прокат свадебных автомобилей и карет
Приветственные напитки	Свадебная церемония
Свадебное меню	Дополнительные услуги
Буфет	Фото & видео
Open Bar	Свадебное путешествие & медовый месяц
Свадебный торт & свадебные сладости	Прейскурант

Ссылки являются активными, нажатием правильной кнопки,вы попадете в необходимую Вам секцию.

Проживание

„Harmony of history and modern luxury"

Эксклюзивное, элегантное, удобное и конфиденциальное – это главные качества размещения, которое мы можем предложить для Вас и Ваших свадебных гостей в отеле Savoy Westend. На Ваш выбор несколько типов классических номеров и просторных роскошных апартаментов и сьютов.

АПАРТАМЕНТЫ & СЬЮТЫ

- 13 роскошных апартаментов и сьютов
- 1× Presidential Suite в вилле Savoy
  Presidential Suite соединенные номера в вилле Savoy
- 1× Savoy Suite в вилле Savoy
  Savoy Suite соединенные номера в вилле Savoy
- 3× Suite в вилле Carlton
- 4× Apartment в вилле Artemis
- 4× Junior Suite в вилле Carlton
- 2× Executive floor в вилле Carlton

- Фруктовая ваза в день приезда
- Цветочное оформление в день приезда
- Бутылка игристого вина по прибытии
- Набор для приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао)
- Косметика Chopard
- Небольшой подарок при приезде

Проживание

„Harmony of history and modern luxury"

НОМЕРА

- 102 роскошных номера
- 23× Superior Plus в вилле Savoy
  2× Superior Plus соединенные номера в вилле Savoy
- 42× Superior в вилле Savoy, Artemis, Carlton и Kleopatra
  2× Superior соединенные номера в вилле Kleopatra
- 11× Comfort в вилле Carlton и Kleopatra
- 12× Standard в вилле Carlton и Rusalka
- 14× Economy в вилле Carlton, Kleopatra и Rusalka

СВАДЕБНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

Чтобы Вы действительно чувствовали себя, будто в сказке, мы подготовим стильное свадебное оформление Вашего номера или апартамента, которое скрасит и усладит начало Вашей супружеской.

Залы и кабинеты для вашего свадебного банкета

Для проведения свадебного банкета в Вашем распоряжении представительные общественные помещения нашего отеля. Независимо от того, планируете ли Вы небольшую камерную свадьбу, или желаете с размахом отпраздновать свой свадебный день, Вы можете выбрать из наших залов и кабинетов тот, который Вам больше всего подходит.

SAVOY ROYAL RESTAURANT

Помещение этого роскошного французского ресторана, состоящего из трех отдельных кабинетов, является идеальным вариантом для организации небольшого свадебного банкета. Элегантная обстановка и уникальная атмосфера этого ресторана станут идеальным фоном для Вашего свадебного торжества и будут отлично смотреться на Ваших свадебных фотографиях.

- 88 м²
- 3 отдельных кабинета общей вместимостью 48 человек
- Роскошные помещения с лепным декором и хрустальными люстрами

SAVOY RESTAURANT LOUNGE

Следующим помещением, которые Вы можете использовать для своего свадебного банкета, является этот кабинет, преимущество которого состоит в возможности объединения с большой террасой в нашей пальмовой аллее. Особенно в летний период эти помещения являются популярным местом проведения свадебных и других коллективных торжественных мероприятий.

- 98 м²
- Стильный кабинет с максимальной вместимостью 60 человек
- Наружная терраса

Залы и кабинеты для вашего свадебного банкета

SAVOY RESTAURANT

Идеальной альтернативой для большой компании является этот ресторан с восхитительным видом на близлежащую православную церковь, которая является просто сказочной декорацией. В этом зале достаточно места не только для свадебного меню, но в случае необходимости и для богатого гала-буфета, или подиума для музыкантов и танцплощадки.

- 166 м²
- Стильный ресторан с максимальной вместимостью 100 человек
- Возможность соединения с кабинетом Savoy Restaurant Lounge

KING'S CLUB BAR

Если вы желаете приготовить для свадебных гостей небольшой коктейль еще до начала самой церемонии или свадебного банкета, Вы можете воспользоваться помещением и меню нашего бара.

- 95 м²
- Нон-стоп бар с максимальной вместимостью 60 человек
- Элегантный интерьер, интимная атмосфера
- Живая музыка

Приветственные напитки

Приветственный напиток «Classic»

- Bohemia Sekt Brut или
  Demi Sec 0,2 л / клубника
  Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас)
  или минеральная вода 0,33

9,00 € / 110 CZK

Приветственный напиток «Czech»‘

- Frankovka, поздний сбор,
  Винодельческое хозяйство
  Франтишека Мадла 0,2 л
  Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас)
  или минеральная вода 0,33 л
  или
  Tramín červený, поздний сбор,
  Винодельческое хозяйство
  Франтишека Мадла 0,2 л
  Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас)
  или минеральная вода 0,33 л

8,00 € / 210 CZK

Приветственный напиток «Karlovy Vary»

- Becherovka 40 мл
  Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас)
  или минеральная вода 0,33 л

6,00 € / 170 CZK

Приветственный напиток «Exclusive»

- Moët & Chandon Brut, Шампань 0,2 л
  Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас)
  или минеральная вода 0,33 л

24,00 € / 650 CZK

Приветственный напиток «Long»

- Бетон (Becherovka, тоник, лимон)

8,00 € / 210 CZK

Приветственный напиток «French»

- Кир Рояль
  (Crème de Cassis, игристое вино)

13,00 € / 350 CZK

Приветственный напиток «Squeezen»

- Свежевыжатый сок (апельсин,
  грейпфрут, яблоко, морковь)

8,00 € / 220 CZK

- Каждый приветственный напиток рассчитан на одного человека. -
- Цены могут изменяться в зависимости от срока заказа. -
*- Цены, указанные в **CZK** с учетом НДС, являются обязательными. В случае необходимости будет произведен пересчет по текущему курсу (цены, указанные в EUR, являются сугубо ориентировочными). -*
- Мы готовы изменить для Вас ассортимент приветственных напитков в соответствии с Вашими пожеланиями. -

Традиционное русское свадебное меню

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Копченый лосось со свеклой и хреном
- Баклажаны, фаршированные осетровой икрой, луком и петрушкой
- Маринованная селедка
- Фаршированные помидоры с луком
- Маринованные огурцы
- Русские блины со сметаной и лососевой икрой

СЕРВИРОВАННЫЕ БЛЮДА

- Домашний паштет из телятины с салатом из сельдерея и грецких орехов сбрусничным соусом
- Рассольник с тартаром из молодого морского лосося
- Жаркое из утиной грудинки с апельсиново-сливочным соусом, тушеная капуста и картофельные кнедлики

БУФЕТ

- Вариация селедки: кислая капуста с луком, яблоки в сливках и тартар
- Красная капуста и яблочный салат
- Оленина с салатом из лесных грибов
- Копченый карп с густым соусом из зеленого лука
- Яйца, маринованные в кислом укропном маринаде
- Баллотин из судака
- Салат из говядины с зеленым болгарским перцем и жемчужным луком
- Выбор сухих колбас, паштет, ветчина – подается с маринованными овощами: сливы, груши, сладкий перец, лук, грибы, корнишоны и хрен со свеклой

Традиционное русское свадебное меню

БУФЕТ

- Борщ
- Консоме из свеклы со сметаной

- Жареный на гриле судак с лимонно-сливочным соусом
- Свиное каре с белыми грибами и соусом из копченого бекона
- Тушеная говядина в соусе из красного вина
- Картошка с укропом
- Гречка с маслом
- Смешанный салат из сезонных овощей

- Сырники с черешневым компотом, сдобренным водкой
- Пирог с творогом, изюмом и медом
- Клубничный торт с кефирным муссом
- Торт с белым и темным шоколадом
- Яблочный пирог по бабушкиному рецепту

110,00 € / 2 970 CZK на человека

- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Индивидуальные заказы как вариант для настоящих гурманов

Ниже следует список интересных заказов гурманов, которые можно добавить к вашему буфету, сделать событие еще приятнее и предложить блюда с обслуживанием в вашем кругу:

FINE DE CLAIRE

- Свежие устрицы, открытые в присутствии гостей, с классическими приправами, напр., с луком в уксусной заливке, честерским хлебом, лимоном, табаско

16,00 € / 435 CZK на человека

КАНАДСКИЙ ОМАР

- Свежий вареный омар, разделанный в присутствии гостей, с классическими приправами, напр., коктейльным соусом, лимоном, сметаной

18,00 € / 485 CZK на человека

МОЦАРЕЛЛА БАР

Выбор моцареллы, например:

- Рулет с Coppa di Parma, крем из баклажанов и моцареллы
- Копченая моцарелла с привкусом помидор
- Шарики моцареллы со привкусом базилика и оливками, фаршированными чесноком

7,00 € / 190 CZK на человека

- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Индивидуальные заказы как вариант для настоящих гурманов

ТАТАРСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

❖ Лучшая говядина с традиционными гарнирами

9,00 € / 245 CZK на человека

ЛАНГУСТ

❖ Свежая вареная лангуста с классическими приправами, напр, пряным уксусом, лимоном, чесночным майонезом

12,00 € / 325 CZK на человека

ВАРИАЦИИ ПИРОГОВ

❖ Выбор пирогов с капустой и грибами
Приправы: поджаренный лук со шпиком, сметана

6,00 € / 160 CZK на человека

СВИНАЯ ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ

❖ Варенное на медленном огне плечо, подаваемое с картофельными кнедликами и брусникой

14,00 € / 380 CZK на человека

- Весь сервис с обслуживанием продолжительностью четыре часа.-
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Торжественное меню

ЗАКУСКИ

- Салат Mesclun с жаренными шампиньонами и заправкой из грецких орехов.
- Пенистый террин из козьего сыра с салатом из груши и рукколой
- Тартар из маринованного лосося на огуречном карпаччо со сметаной
- Салат из цесарки с кабачком на гриле и розмариновыми кростини
- Чилийские креветки в соусе из манго с корриандром и помеловыми кунжутными крекерами
- Желе из телячей грудинки с помидорами кнофи и пеной из хрена
- Салат из цыплят с зеленой фасолью, грибами и горчично- травяным соусом
- Смесь из арктического гольца с соусом из йогурта с зеленым перцом и салатом из одуванчиков
- Окунь маринованный в красной свекле с чечевицей Белуга и эстрагоновым соусом
- Карпаччо из говядины Buenderu с кедровыми орешками, бальзамиком а фризе – шпинатовым салатом

СУПЫ

- Кремовый суп из цветной капусты с мускатными крутонами
- Бульон из красной свеклы с утиными равиоли и овощным жульеном
- Кремовый суп с тушеным луком и копченым беконом
- Французский овощной суп с булочками бриошь со вкусом ветчины и хлопьями из артишоков
- Перцовый суп со вкусом чеснока и грибным сотте
- Чешский кислый суп с картофелем и яйцом пашот, телячьей колбасой на гриле и крутонами из майоранки
- Грибной бульон с травяными клецками
- Крем- фреш „Кровавая Мэри“ с перцем
- Ланижовый бульон с луком порей, клецками из шнитт лука и кролика
- Кремовый фенхелевый суп с Nolly Prat креветками и кусочками чили

Торжественное меню

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- Окунь жаренный на сковороде, с кремовой желтой чечевицей, горошком и беконовым соусом
- Свиное филе в красном соусе карри с жареным орахисом, жасминовым рисом и китайской капустой
- Supreme из кукурзного цыпленка, гороховое суфле, морковь а ля крем и соус из красного вина
- Boeuf á la mode с картофельным пюре, карамелизированным луком и соусом из красного вина «Бордо»
- Маринованная телятина пашот с травами с соусом из шнитт лука на белом вине, тушеными помидорами черри и картофельным пирогом
- Запеченый лосось с ананасово-томатными овощами, чашечками риса и сальсой из кориандра
- Филе говядины с трюфельно-гороховым кремом, молодая морковь, с соусом Мадейра
- Олений хребет с лещинно ореховой корой , вешенками и клецками с соусом из красной смородины
- Запеченая утиная грудка, темьяновым медом,капуста в форме сердца, картофельное безе и соус « Шарлотта»
- Копченое филе из скандинавской трески с раковым соусом, тушеным огурцом и пюре из петрушки
- Приготовленный на медленном огне ягненок с теплым салатом из баклажанов и помидор, топинамбур- пюре с соусом «Бароло»

ДЕССЕРТЫ

- Карпаччо из ананаса, мороженое Пина Колада с гранатом
- Пахта мусс с соусом из ежевики и ванильной водкой
- Апельсиновый Savarine с кремом маскарпоне и пеной из мяты
- Шоколадный мусс-тортик с виски-мокка соусом
- Теплый сливовый пирог с какао сабайоном и ванильным мороженным
- Крем брюле со вкусом кисло-вишневого компота

Детское свадебное меню 7/11

Для того, чтобы праздник или вечеринка прошли успешно даже у самых маленьких гостей, мы подготовили специально для детей праздничное меню.

- Ассорти из блюд с сезонными овощами и салатами (огурцы, помидоры, салат, салат с макаронами, морковью, кукурузой и т.д.)

- Томатный суп с куриными клецками
- Сливочный картофельный суп с гренками
- Густой куриный суп с домашней лапшой и овощами

- Спагетти с мини-фрикадельками, под томатным соусом и сыром Гауда
- Хрустящие куриные котлеты с картофельным пюре и зеленым горошком
- Мини чизбургер с картофелем фри и салат из капусты

- Мороженое с конфетками: ванильное, шоколадное и клубничное мороженое с шоколадным соусом и взбитыми сливками посыпаное конфетками Smarties
- Блины с черникой и ванильным мороженым
- Замороженное шоколадное печенье с карамельным соусом и ореховым кремом

Салат или овощи будут сервированы на столе, суп подается , основное блюдо и десерт в форме буфета.

21,00 € / 570 CZK на человека

- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Сезонное меню

Весеннее меню 1. категория

- Суп из лука порей с гренками
- Куриная грудка на гриле с луковым ризотто и помидорами
- Клубничный пирог с лимонным сорбетом

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское меню 2. категория

- Тартар из био говядины на ржаном хлебе с салатом из трав и спаржей
- Жареное филе форели с тушеными огурцами и молодым картофелем
- Сладкие творожные кнедлики фаршированные ревенем и фисташками

32,00 € / 865 CZK на человека

Весеннее меню 3. категория

- Суп из спаржи со сметаной и речными раками
- Морской окунь тушеный с красным перцем и петрушкой,песто с красным картофелем
- Террин в ягодовом желе

36,00 € / 970 CZK на человека

Весеннее меню 4. категория

- Маринованный лосось с ризотто и перцовым соусом
- Сливочный суп с лисичками и клецками из пармской ветчины
- Жаркое из баранины с кедровыми орешками и козьим сыром с картофельным пюре со щавелем
- Торт с муссом из ягод бузины и малины

55,00 € / 1 485 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -
- Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Сезонное меню

Летнее меню 1. категория

- Травяной крем-суп со сметаной сельдью и кростини
- Куриное филе с ризотто на диком чесноке и свекольными листьями
- Мусс из белого шоколада на вине с черной смородины

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное летнее чешское меню 2. категория

- Капучино из желтого гороха с кростини
- Тушеная ножка кролика с помидорами и зеленым луком
- Творожный торт с ванилью и абрикосово- медовым салатом

32,00 € / 865 CZK на человека

Летнее меню 3. категория

- Утиный салат на мандаринах с зеленой спаржей и соусом из маракуи
- Судак жареный с щавельным ризотто и свежим хрустящим редисом
- Пряный персиковый мусс с апельсиновым желе

36,00 € / 970 CZK на человека

Летнее меню 4. категория

- Маринованный лосось с маринованной чечевицей с эстрагоном песто
- Суп-крем из лука-порея с вялеными помидорами
- Тушеная телятина с грибным соусом полентой и капусты кольраби
- Лимонная панна- котта с малиной

55,00 € / 1 485 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -
- Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Сезонное меню

Осеннее меню 1. категория

- Маринованные отбивные из телятины с зеленью и салатом из лесных грибов и кресс-салатом
- Средиземноморская барабулька с каперсами, тушеными овощами на тимьяне с картофелем
- Сливовый джем с коньяком и чизкейком под тертым миндалем

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское осеннее меню 2. категория

- Грибной суп с перепелиным яйцом-пашот
- Свиная вырезка с квашеной капустой и картофельным пюре под маслом с яблочным соусом
- Дуэт из миндаля и нуги с ежевичным сорбетом

32,00 € / 865 CZK на человека

Осеннее меню 3. категория

- Суп из перца с морепродуктами
- Медальоны из оленины с пюре из картофеля и сельдерея, айвовым соусом и савойской капустой
- Шоколадный торт с орехами и ванильным мороженым и мокко соусом

36,00 € / 970 CZK на человека

Осеннее меню 4. категория

- Паштет из телятины с салатом Mesclun и клюквенным соусом
- Бульон из репы с клецками из мозговой говядины
- Жаркое из утиной грудки с медом, капустой и картофельной запеканкой
- Сырный пирог с абрикосовым муссом и фисташковыми крекерами

55,00 € / 1 485 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -
- Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Сезонное меню

Зимнее меню 1. категория

- Тыквенный суп карри с тыквенными семечками
- Тушеная бычья лопатка в соусе Бароло с полентой и козлобородником «а-ля крем»
- Груша пассированная с Grand Marnier сабайоном и палочками корицы

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское зимнее меню 2. категория

- Гусиный паштет с желе и булочкой
- Жареный речной окунь в соусе из укропа, фиолетовой моркови с маслом и жареным картофелем
- Ванильный мусс из фундука со сливовым компотом и яблоками

32,00 € / 865 CZK на человека

Зимнее меню 3. категория

- Pescaccia из морской форели с салатом из сельдерея и грейпфруты
- Гусь с жареными клецками, красной капустой с инжиром и соусом из полыни
- Марципановый пудинг с яичным коньяком и коричной глазурью

36,00 € / 970 CZK на человека

Зимнее меню 4. категория

- Арктический розовый лосось с яблочным салатом и горчично-сметанным соусом
- Бульон с красной капусты и фазаном
- Медальоны из филе говядины на свекольном пюре, лук-порей с трюфельным кремом и соусом Мадейра.
- Ягодовый мусс с миндальным мороженым и маринованным грейпфрутом

55,00 € / 1 485 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -
- Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Buffé

ВЕСЕННИЙ BUFFÉ

- Салат из весенних овощей и трав с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса

- Лосось, сервированный с соусом из щавеля с лимоном
- Салат со спаржей и кресс-салатом
- Копченая курица с соусом манго-чили
- Салат с лесными грибами и гренками
- Трюфель из козьего сыра с луком и ржаным хлебом
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- Белый томатный суп ароматизированный джином и тимьяном

- Приготовленное на пару филе трески с зеленой фасолью и картофельным пюре с шафраном
- Приготовленная на медленном огне телятина с фондю из порея с лапшой рисини
- Тушеная курятина с грибами и раками, с зеленым луком и рисом
- Картофельные ньокки под соусом с козьим сыром, чесноком и кедровыми орешками под шпинатом

- Йогуртовый мусс с малиной и бизе
- Абрикосовый пирог с зеленым перцем, глазированный медом
- Белый шоколадный торт с вишней
- Ревень компот с игристым вином
- Крем из бузины с клубничным салатом

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. - Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Buffé

ЛЕТНИЙ BUFFÉ

- Выбор летних трав и овощей с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса

- Моццарелла с итальянской ветчиной и оливковыми кростини
- Салат из помидоров с ананасами и мясом молодого цыпленка, приправленные базиликом и кориандром
- Жареные морепродукты с виноградным маслом и беконом
- Картофельный салат с диким чесноком , кремом маскарпоне и беконом
- Желтый арбуз с сыром фета, пармской ветчиной и рукколой
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- Суп из сельдерея и копченой осетрины на кефире

- Филе камбалы в травяном кляре с пюре из тушеных помидоров с петрушкой
- Окорок ягненка по-ирландски с соусом из виски и тушеной фасолью с ячменем
- Деревенская ветчина с кремом из летних овощей и жареным картофелем
- Макароны Garganelli в томатно-оливковым соусе с итальянским сыром Pecorino Sardo

- Ванильный пудинг с манной крупой и черешневым компотом
- Персиковый салат с мятой с добавлением Planters Punch
- Шоколадный мусс с миндальной стружкой
- Панна-котта с соусом из маракуйи и ежевики
- Творожный мусс с душистым имбирем

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. - Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Buffé

ОСЕННИЙ BUFFÉ

- Выбор осенних овощей и зелени с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса

- Балтийский лосось с хреном и апельсинами
- Салат из раков с грушами в сливочном соусе
- Вареная на медленном огне утка с салатом из сельдерея и фундуком
- Салат из свеклы с черносливом и маслом расторопши
- Копченый сыр с клюквенным соусом с кусочками черного хлеба
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- Дынный суп с тыквенным маслом и гренками

- Жареное филе судака с капустными листьями, картофельное пюре с укропом и соусом из шампанского
- Гуляш из оленины с яблочным чатни, вареники с лесными орехами и красной капустой
- Розовый ромовый стейк медиум в Bernaise соусе, брюссельская капуста с картофельной запеканкой
- Макароны Lumaconi с трюфельным кремом, кедровыми орешками и свежим сыром пармезан

- Творожный торт с вишней и корицей
- Яблочный штрудель с ванильным соусом
- Белый шоколадный торт с черносливом в коньяке
- Ванильное мороженое с маком и изюмом
- Espresso Крем-брюле

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. - Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Buffé

ЗИМНИЙ BUFFÉ

- Выбор зимних овощей и трав с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса

- Форель со свекольным салатом и горчичным соусом
- Сельдь, маринованная в вине с красным луком
- Салат из турнепса с медом и беконом
- Копченая свиная вырезка с салатом из желтой чечевицы
- Конфи из кролика с капустой и кольраби
- Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- Консоме из дичи с можжевельником с клецками из манной крупы и шпиком

- Жареное филе форели в соусе из фенхеля с морковью и укропом
- Жареный свиной передний окорок с китайской капустой "Пок чой", запеченный картофель под пивным соусом
- Тушеная утиная ножка в грушевом соусе с брюссельской капустой и картофельными клецками
- Традиционные чешские кнедлики с грибным сливочным соусом и запеченым беконом

- Тирамису с нугой и мандаринами
- Маковые пироги с корицей из слоеного теста
- Апельсиновый творог с анисом
- Мусс с маринованными сливами и лесными орешками
- Яблочный пирог со сливочной карамелью

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. - Минимальное количество = 20 человек. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Open Bar

Стандарт

- Мартини, Кампари
- Фернет, Бехеровка, Водка, Виски Джеймсон
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

22,00 € / 595 CZK на человека и 1 час

Супериор

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Бехеровка, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Джеймсон, Баллантинз
- Коньяк Мартель ВС, Метакса 5*
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

28,00 € / 755 CZK на человека и 1 час

Де люкс

- Мартини, Кампари, Шерри
- Сливовица, Текила, Бехеровка, Бейлис, Джин, Водка, Ром Бакарди
- Виски Чивас Регал 12 лет, Джек Дэниелс
- Коньяк Хеннесси Файн, Коньяк Реми Мартин ВСОП, Метакса 7*
- Коктейли спиртные, безалкогольные
- Моравское красное и белое вино
- Пиво Пилснер уркел
- Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- Кофе, Чай

35,00 € / 945 CZK на человека и 1 час

- Предложение Open Bar указано на 1 час для 1 человека с возможностью неограниченного выбора и числа напитков з вышеуказанного предложения. -
- Цены могут быть изменены. -
*- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -*

Свадебный торт & свадебные сладости

Разумеется, Ваш свадебный стол не обойдется без свадебного торта и традиционных свадебных сладостей. Команда наших мастеров-кондитеров готова исполнить все Ваши желания и усладить день Вашей свадьбы самыми нежными сладостями, которые растают у Вас во рту.

СВАДЕБНЫЙ ТОРТ

Для Вашего вдохновения перечислим самые популярные варианты наших свадебных тортов:

- Шоколадный
- Шоколадно-банановый
- Ореховый
- Кокосовый
- Ванильный
- Ванильный со свежими фруктами
- Сметанный со свежими фруктами

Каждый из этих свадебных тортов мы можем покрыть марципаном и украсить кондитерскими украшениями, живыми цветами или сатиновыми лентами, в цветовой гамме, соответствующей Вашим пожеланиям и вкусу. Естественно, мы можем предложить широкий выбор шоколадных или фарфоровых фигурок невесты и жениха.

СВАДЕБНЫЕ СЛАДОСТИ

Из ассортимента традиционных свадебных сладостей мы можем Вам предложить:

- Свадебные пирожки с сыром, маком, повидлом, орехами
- Мини-пирожые с медом
- Кокосовые лебеди
- Корзинки с марципановыми розочками
- Подковки на удачу
- Шоколадные четырехлистник

СВАДЕБНЫЙ ГОСТИНЕЦ

В не последнюю очередь мы позаботимся о том, чтобы Ваши свадебные гости не ушли со свадебного банкета с пустыми руками, и приготовим для них гостинцы в стильных подарочных коробочках.

Цветочный сервис

Важным элементом Вашего свадебного торжества, несомненно, является совершенное и отлично слаженное цветочное оформление, которое сделает Ваш день еще прекраснее и волшебнее.

СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ ДЛЯ НЕВЕСТЫ

Благодаря круглогодичному богатому выбору самых разных видов цветов и широкому ассортименту декоративных элементов наш фитодизайнер изготовит свадебный букет Вашей мечты. Независимо от того, отдаете ли Вы предпочтение классическому стилю или чему-нибудь более экстравагантному, Вы обязательно найдете то, что Вам нужно.

- Классические круглые свадебные букеты
- Свисающие свадебные букеты
- Экстравагантные свадебные букеты

БУТОНЬЕРКА ДЛЯ ЖЕНИХА

Чтобы невеста и жених идеально гармонировали, мы изготовим для жениха небольшую цветочную бутоньерку в стиле свадебного букета.

ЦВЕТЫ ДЛЯ СВАДЕБНЫХ ГОСТЕЙ

Разумеется, мы не обойдем вниманием и Ваших свадебных гостей, и кроме свадебного букета для невесты и бутоньерки для жениха, с удовольствием в том же стиле обеспечим для Вас:

- Букеты для мам, бабушек, свидетельниц, дружок
- Бутоньерки для пап, дедушек, свидетелей, дружб
- Миртовые букетики или веночки для свадебных гостей

ЦВЕТОЧНЫЕ ДРАГОЦЕННОСТИ

Если Вы отдаете цветам предпочтение перед классическими ювелирными изделиями, мы можем изготовить по Вашему желанию оригинальные цветочные драгоценности, которые украсят Вас в Ваш большой день.

- Цветочная диадема для волос
- Цветочный веночек для волос
- Цветочная заколка для волос
- Цветочный браслет
- Цветочная брошь

Цветочный сервис

Наш цветочный сервис также включает в себя полное украшение всех свадебных помещений, свадебных автомобилей или карет.

ЦВЕТОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СВАДЕБНОГО СТОЛА

Весь цветочный декор должен в типовом и цветовом отношении гармонировать со свадебным букетом невесты. Чтобы гарантировать Вам идеальный результат, мы приспособим к Вашему вкусу не только цветочный декор Вашего свадебного стола, но и цвет скатертей, салфеток, свечей и всех остальных декоративных элементов.

ЦВЕТОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ЗАЛА

Не только свадебный стол, у которого Вы со своими гостями насладитесь первыми мгновениями супружеской жизни, но и весь зал, предназначенный для Вашего свадебного банкета, заслуживает безупречного оформления. По Вашему требованию мы с удовольствием для вас обеспечим:

- Цветочное оформление свадьбы
- Свадебные гирлянды
- Свадебные воздушные шарики
- Свадебные бриллиантовые конфеты
- Свадебные ленты и т.д.

ЦВЕТОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ЦЕРКВИ ИЛИ ТОРЖЕСТВЕННОГО ЗАЛА

Независимо от того, планируете ли Вы церковную церемонию, или гражданскую в торжественном зале или под открытым небом, мы с удовольствием позаботимся о цветочном оформлении и обеспечении всего необходимого.

ЦВЕТОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СВАДЕБНЫХ АВТОМОБИЛЕЙ И КАРЕТ

Независимо от того, будет ли Ваш свадебный кортеж состоять из лимузинов класса «люкс», исторических автомобилей или лошадиных упряжек, мы всегда с удовольствием обеспечим для Вас их цветочное оформление.

Прокат свадебных автомобилей и карет

ПРОКАТ ЛИМУЗИНОВ КЛАССА «ЛЮКС»

Если Вы хотите отпраздновать свой свадебный день по-настоящему роскошно, Вы можете заказать для поездки к свадебному алтарю какой-либо из наших автомобилей класса «люкс».

- Mercedes Benz S class
- Mercedes Benz R class

Также мы можем для Вас обеспечить прокат стильного лимузина класса «люкс».

- Lincoln
- Rolls Royce
- Bentley

ПРОКАТ ИСТОРИЧЕСКИХ АВТОМОБИЛЕЙ

Любителей исторических автомобилей порадует возможность проката довоенных или послевоенных ветеранов.

- Škoda 422 /1929 г./
- Tatra 52 /1932 г./
- Tatra 57 /1937 г./
- Tatra 603 /1957 г./
- Jaguar Mk V /1954 г./
- Mercedes 190D /1964 г./

ПРОКАТ СВАДЕБНОЙ КАРЕТЫ

Если Вы отдаете предпочтение романтике, и желаете в день своей свадьбы почувствовать себя, будто в сказке, отправьтесь на свадебную церемонию в исторической карете, влекомой лошадиной упряжкой.

Свадебная церемония

В том что касается свадебной церемонии, мы можем предложить Вам целый ряд возможностей, где именно сказать свое «Да».

ЦЕРКОВНАЯ СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Если Вы желаете дать супружескую клятву в духе своей веры, мы с удовольствием поможем Вам при обеспечении церковной свадьбы в одной из карловарских церквей.

- Церковь Св. Петра и Павла /православная церковь/
- Костел Св. Марии Магдалины /католическая церковь

ГРАЖДАНСКАЯ СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

В случае цивильных церемоний мы также можем предложить Вам несколько вариантов на выбор.

- Свадебная церемония во Дворце бракосочетания города Карловы Вары
- Свадебная церемония в Ангельской часовне в Замке, Карловы вары – Доуби
- Свадебная церемония во Дворце бракосочетания крепости Локет
- Свадебная церемония в часовне замка Бечов
- Свадебная церемония в часовне замка Хише

СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ ПОД ОТКРЫТЫМ НЕБОМ

Если вы мечтаете о романтической свадебной церемонии под открытым небом, выберите одну из следующих возможностей

- Свадебная церемония на садовой террасе отеля Savoy Westend
- Свадебная церемония в пальмовой аллее отеля Savoy Westend
- Свадебная церемония на террасах замка Бечов
- Свадебная церемония в парке замка Хише

Свадебная церемония

НЕТРАДИЦИОННАЯ СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ

Если Вы относитесь к числу любителей ярких и острых впечатлений, и хотели бы в таком стиле организовать свою свадебную церемонию, мы можем в рамках наших услуг обеспечить Вам ассистирование. Из предложенных вариантов нетрадиционных свадебных церемоний укажите хотя бы некоторые.

- Свадьба на воздушном шаре
- Свадьба во время прыжка с парашютом
- Свадьба на поле для гольфа

и т.д.

Дополнительные услуги

Если Ваша насыщенная рабочая программа не оставляет Вам достаточно времени на подготовку к свадьбе, в этом случае мы с удовольствием Вам поможем и, на основании предварительной договоренности, обеспечим для Вас:

- Свадебный наряд для невесты и жениха
- Наряд для дружек
- Официальную одежду для свадебных гостей
- Обручальные кольца
- Извещение и приглашение на свадьбу
- Услуги парикмахера и визажиста

Чтобы исполнить желания и удовлетворить ожидания самых взыскательных клиентов, мы сотрудничаем исключительно с профессиональными и элитными свадебными салонами, ювелирами и стилистами.

СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Мы не забываем и о традиционном мальчишнике и девичнике, а также остальной сопроводительной программе свадебного банкета.

В качестве источника Вашего вдохновения приведем хотя бы краткий перечень услуг из нашего ассортимента:

- Живая современная музыка – старые шлягеры/поп/танцевальные хиты
- Классическая живая музыка
- Воспроизводимая музыка – DJ
- Танцевальные выступления
- Фейерверк
- Выступления комедиантов, фехтовальщиков и т.п.
- Специальная программа для детей – фокусник, клоуны и т.д.

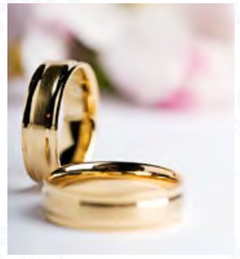


Фото & видео

Чтобы через несколько лет Вы могли вспомнить лучшие моменты своей свадьбы, можете воспользоваться услугами нашего фотографа и камерамена. Мы предлагаем Вам возможность изготовления классических и нетрадиционных свадебных фотографий, а также видеосъемку свадебной церемонии и свадебного банкета.

УСЛУГИ ФОТОГРАФА

- Пакет № 1 — 2 часа фотографирования
  CD с 50 фотографиями в высоком разрешении
  и 10 фотографий с профессиональной ретушью
- Пакет № 2 — 4 часа фотографирования
  CD с 100 фотографиями в высоком разрешении
  20 фотографий с профессиональной ретушью
  и 10 напечатанных избранных фотографий /10×15 см/ до 24 часов
- Пакет № 3 — 6 часов фотографирования
  CD с 150 фотографиями в высоком разрешении
  30 фотографий с профессиональной ретушью
  и 20 напечатанных избранных фотографий /10×15 см/ до 24 часов

УСЛУГИ КАМЕРАМЕНА

- Пакет № 1 — 2 часа съемки
  DVD с 30-минутной записью до 24 часов
- Пакет № 2 — 4 часа съемки
  DVD с 60-минутной записью до 24 часов
- Пакет № 3 — 6 часов съемки
  DVD с 90-минутной записью до 24 часов

По желанию возможно сочетание услуг фотографа и камерамена.

Свадебное путешествие & медовый месяц

Чтобы первые дни своей супружеской жизни Вы смогли провести в роскоши, понежиться, оставить на других все заботы и просто наслаждаться обществом своей второй половинки, мы подготовили специальный пакет для Вашего свадебного путешествия:

ПАКЕТ „МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ“ 3+1 НОЧЬ / 5 ДНЕЙ

Состав пакета:

- бесплатное 1-дневное проживание, включая завтрак
- 4-дневное проживание высшего уровня
- 4× Завтрака в форме шведского стола и à la carte, и также питание по заказу
- 1× Роскошный шоколадный массаж
- 1× Вечерняя ванна в Карловарской минеральной воде
- 1× В качестве приветствия в день приезда напиток / чел.
- 1× Подарок в качестве приветствия в день приезда
- 4× Завтрак в номер
- 1× бутылка шампанского с клубникой
- 1× Поездка в экипаже для двоих – ½ часа
- Романтический ужин для двоих, в который входит: По 1 аперитиву для каждого, Меню из 3-х блюд для каждого, 1 бутылка вина для двоих, 1 кофе или чай для каждого, 1 безалкогольный напиток для каждого

Дополнительные услуги:

- 25 м плавательный бассейн, сауна, парная, джакузи, дорожка Кнейпа, контрастные бассейны, фитнесс, стоянка

Цена: от 128 € за человека и ночь*

*Цены **5-дневной** программы указаны в **EUR** за номер и пребывание, включительно НДС и остальных такс. Минимальная продолжительность пребывания **3 ночей**. Цены действительны от **01. 04. 2018 до 31. 03. 2019** включ., за исключением периода 15. 04. 2018 – 15. 05. 2019 включ. и 25. 12. 2018 – 15. 01. 2019 включ. На период ‚Low Season‘ 01. 11. 2018 – 31. 03. 2019 включ. (кроме периода 25. 12. 2018 – 15. 01. 2019 включ.) цены снижены на **20 %**. Допускаются изменения цен.*
** Цена указана за человека и ночь с завтраком на период ‘Low Season’.*

Свадебное путешествие & медовый месяц

КАТЕГОРИИ НОМЕРОВ	ЗАВТРАК	ПОЛУПАНСИОН	ПОЛНЫЙ ПАНСИОН
	2 человека	2 человека	2 человека
Presidential Suite	2 928	3 072	3 168
Savoy Suite	2 688	2 832	2 928
Suite	2 448	2 592	2 688
Apartment	2 208	2 352	2 448
Junior Suite	1 968	2 112	2 208
Superior Plus	1 488	1 632	1 728
Superior	1 272	1 416	1 512
Comfort	1 176	1 320	1 416
Standard	1 056	1 200	1 296
Economy	960	1 104	1 200

*Цены **5-дневной** программы указаны в **EUR** за номер и пребывание, включительно НДС и остальных такс. Минимальная продолжительность пребывания **3 ночей**. Цены действительны от **01. 04. 2018 до 31. 03. 2019** включ., за исключением периода 15. 04. 2018 – 15. 05. 2019 включ. и 25. 12. 2018 – 15. 01. 2019 включ. На период ‚Low Season' 01. 11. 2018 – 31. 03. 2019 включ. (кроме периода 25. 12. 2018 – 15. 01. 2019 включ.) цены снижены на **20 %**. Допускаются изменения цен.*
** Цена указана за человека и ночь с завтраком на период 'Low Season'.*

Прейскурант на цветочный сервис

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
КЛАССИЧЕСКИЙ КРУГЛЫЙ СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ*	диаметр 15 см	40	1 000	80	2 00
	диаметр 20 см	46	1 150	92	2 300
	диаметр 25 см	53	1 320	106	2 640
	диаметр 30 см	61	1 520	122	3 040
	диаметр 35 см	70	1 750	140	3 500
КЛАССИЧЕСКИЙ СВИСАЮЩИЙ СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ *	длина 50 см	68	1 700	136	3 400
	длина 100 см	78	1 955	156	3 910
	длина 150 см	90	2 250	180	4 500
ЭКСТРАВАГАНТНЫЙ СВАДЕБНЫЙ БУКЕТ *	диаметр 20 см или длина 30 см	80	2 00	160	4 000
	диаметр 30 см или длина 40 см	92	2 300	184	4 600
	диаметр 35 см или длина 50 см	106	2 645	212	5 290
БУТОНЬЕРКА ДЛЯ ЖЕНИХА*	длина 10 см	10	250	20	500
	длина 13 см	12	290	24	580
	длина 15 см	14	350	28	700

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
КЛАССИЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СВАДЕБНОГО СТОЛА**	икебана – длина 35 см	40	1 000	80	2 000
	икебана – длина 50 см	48	1 200	96	2 400
	икебана – длина 100 см	58	1 440	116	2 880
	икебана – длина 150 см	70	1 750	140	3 500
ЭКСТРАВАГАНТНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СВАДЕБНОГО СТОЛА **	икебана – длина 35 см	48	1 200	96	2 400
	икебана – длина 50 см	58	1 440	116	2 880
	икебана – длина 100 см	69	1 730	138	3 460
	икебана – длина 150 см	83	2 080	166	4 160
ЦВЕТОЧНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ СВАДЕБНЫХ МАШИН И КАРЕТ***	диаметр 30 см	92	2 300	184	4 600
	диаметр 50 см	110	2 760	220	5 520
	диаметр 100 см	132	3 310	264	6 620

*Все цены указаны за 1 шт, с учетом НДС. Обязательными являются цены, указанные в EUR, с учетом НДС, и в случае необходимости они будут пересчитаны в соответствии с действующим курсом (цены в CZK ориентировочные). Предложение действительно в период 01. 04. 2018 – 31. 03. 2019. Расчет стоимости остальных возможностей цветочного сервиса будет произведен по первому требованию. Администрация оставляет за собой право на изменение цен. *Это ценовое предложение распространяется и на букеты для остальных свадебных гостей – отцов и матерей, дедушек и бабушек, свидетелей, дружок и т.д. **Этим предложением можно воспользоваться и для украшения торжественного зала или костела.*

****Цветочное оформление свадебных машин и карет включает в себя кроме главного цветочного декора также ленты и миртовые веночки.*

Прейскурант на аренду

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
АРЕНДА ЗАЛОВ И КАБИНЕТОВ ДЛЯ СВАДЕБНОГО БАНКЕТА*	Savoy Royal Restaurant – Lounge I	500	13 000	500	13 000
	Savoy Royal Restaurant – Lounge II	400	10 000	400	10 000
	Savoy Royal Restaurant – Lounge III	400	10 000	400	10 000
	Savoy Royal Restaurant – Lounge I – III	900	22 000	900	22 000
	Savoy Restaurant Lounge	1 000	24 000	1 000	24 000
	Savoy Restaurant	1 500	37 500	1 500	37 500
ПРОКАТ СВАДЕБНОЙ КАРЕТЫ**	двойка лошадей	720	18 000	1 440	36 000
	Четверка лошадей	1 200	30 000	2 400	60 000
ПРОКАТ СВАДЕБНЫХ ВЕТЕРАНОВ*	Škoda 422 r. 1929 – серая	400	10 000	800	20 000
	Tatra 52 r. 1932 – темно-синяя	400	10 000	800	20 000
	Tatra 57 ‚polokabrio' r. 1937 – коричневая	400	10 000	800	20 000
	Tatra 603 r. 1957 – черная	400	10 000	800	20 000
	Jaguar Mk V r. 1954 – белый	400	10 000	800	20 000
	Mercedes 190D r. 1964 – темно-синий	400	10 000	800	20 000

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
ПРОКАТ СВАДЕБНЫХ ЛИМУЗИНОВ*	Mercedes Benz S class / R class	1 200	30 000	2 400	60 000
	Lincoln	1 800	45 000	3 600	90 000
	Bentley	3 000	75 000	6 000	150 000
	Rolls Royce	5 600	140 000	11 200	280 000
СВАДЕБНАЯ ЦЕРЕМОНИЯ***	православная церковь Св. Петра и Павла	400	10 000	800	20 000
	костел Св. Марии Магдалины	400	10 000	800	20 000
	дворец бракосочетания города Карловы Вары	160	4 000	320	8 000
	ангельская часовня в Замке, Карловы вары – Доуби	360	9 000	720	18 000
	дворец бракосочетания крепости Локет	320	8 000	640	16 000
	часовня замка Бечов	280	7 000	560	14 000
	часовня замка Хише	400	10 000	800	20 000
	садовая терраса отеля Savoy Westend	1 200	30 000	2 400	60 000
	пальмовая аллея отеля Savoy Westend	1 200	30 000	2 400	60 000
	террасы замка Бечов	200	5 000	400	10 000
	парк замка Хише	200	5 000	400	10 000

*Все цены указаны за 1 день аренды, с учетом НДС. Обязательными являются цены, указанные в EUR, с учетом НДС, и в случае необходимости они будут пересчитаны в соответствии с действующим курсом (цены в CZK ориентировочные). Предложение действительно в период 01. 04. 2018 – 31. 03. 2019. Расчет стоимости других услуг по требованию. Администрация оставляет за собой право изменения цен. *В стоимость аренды не входит цветочное оформление. В стоимость аренды не входят услуги водителя. В стоимость аренды не входит залог на прокат автомобиля. Размер этого залога будет сообщен по первому требованию. ** В стоимость аренды не входит цветочное оформление. Цена рассчитывается на максимум 6 часов аренды. ***Цена указана для базового варианта свадебной церемонии в данном месте. Расчет стоимости других вариантов обрядов по первому требованию. В стоимость входят услуги отеля по бронированию срока и осуществление всех необходимых формальностей. В случае обряда под открытым небом на территории отеля Savoy Westend в стоимость включено обеспечение свадебного декора (арка, палатка, стул и т.д.) и сбор за оказание услуг сотрудником ЗАГСа на территории частного объекта.*

Прейскурант на дополнительные услуги

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
ПРОКАТ ОДЕЖДЫ*	свадебный наряд для невесты	600	15 000	1 200	30 000
	свадебный наряд для жениха	300	7 500	600	15 000
	официальная одежда для женщин	400	10 000	800	20 000
	официальная одежда для мужчин	200	5 000	400	10 000
	официальная одежда для дружек	300	7 500	600	15 000
	официальная одежда для детей	100	2 500	200	5 000
СОПРОВОДИТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА***	живая музыка – современная	1 000	26 000	2 000	52 000
	живая музыка – классическая	1 000	26 000	2 000	52 000
	воспроизведенная музыка – DJ	350	9 000	700	18 000
	танцевальное выступление	1 000	26 000	2 000	52 000
	фейерверк	3 200	80 000	6 400	160 000
	театр, комедианты, фехтовальщики	1 000	26 000	2 000	52 000
	иллюзионные шоу	600	15 000	1 200	30 000
	выступление фокусника перед детьми	600	15 000	1 200	30 000
	выступление клоунов перед детьми	600	15 000	1 200	30 000
	иллюзионное шоу с партнершей	1 000	26 000	2 000	52 000

НАЗВАНИЕ	ВИД	ГОСТИ, РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ		ГОСТИ, НЕ РАЗМЕЩЕННЫЕ В ОТЕЛЕ	
		EUR	CZK	EUR	CZK
УСЛУГИ ПАРИКМАХЕРА И ВИЗАЖИСТА**	парикмахер	400	10 000	800	20 000
	визажист	300	7 500	600	15 000
УСЛУГИ ФОТОГРАФА	пакет № 1	600	15 000	1 200	30 000
	пакет № 2	900	22 500	1 800	45 000
	пакет № 3	1 350	33 750	2 700	67 500
УСЛУГИ КАМЕРАМЕНА	пакет № 1	780	19 500	1 560	39 000
	пакет № 2	1 180	29 500	2 360	59 000
	пакет № 3	1 760	44 000	3 520	88 000

*Все цены указаны за 1 день, с учетом НДС. Обязательными являются цены, указанные в EUR, с учетом НДС, и в случае необходимости они будут пересчитаны в соответствии с действующим курсом (цены в CZK ориентировочные). Предложение действительно в период 01. 04. 2018 – 31. 03. 2019. Расчет стоимости остальных услуг будет произведен по первому требованию. Администрация оставляет за собой право на изменение цен. *Стоимость проката указана за одежду из классической коллекции. Стоимость эксклюзивной одежды будет сообщена по требованию. **В стоимость входит консультация и одно испытание свадебной прически и макияжа. ***Цены сопроводительной программы будут уточнены в соответствии с конкретными требованиями, количеством участников и продолжительности.*

*Предложение действительно в период **01. 04. 2018 – 31. 03. 2019.***

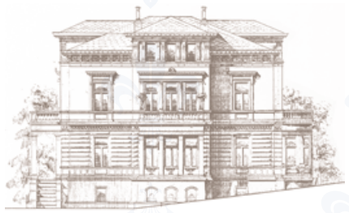
На основе требований и индивидуальных пожеланий клиента мы приготовим любые комбинации закусок.

Информация об аллергенных компонентах в продуктах питания может быть предоставлена по Вашему запросу.

Для получения дополнительной информации и заказов обращайтесь на: sales@savoywestend.cz
или по телефону : +420 359 018 802 nebo +420 359 018 827.

VILLA SAVOY

&



VILLA ARTEMIS

&

VILLA CARLTON

&

VILLA KLEOPATRA

&

VILLA RUSALKA

Savoy Westend Hotel, Petra Velikého 16, 360 01 Karlovy Vary, Czech Republic,
tel.: +420 359 018 888, +420 359 018 898
e-mail: reservation@savoywestend.cz, reservation2@savoywestend.cz
www.savoywestend.cz

Global Distribution System:

Amadeus	UI KLSWH
Sabre	UI 6469
Apollo	UI 76033
Worldspan	UI 43921