

German version
2018/2019



SAVOY WESTEND HOTEL



LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

WEDDING DIRECTORY ▶

INHALT

Unterkunft	Blumenservice
Säle und Salons für Ihr Hochzeitsmahl	Vermietung von Hochzeitswägen und -Kutschen
Welcome Drinks	Hochzeitszeremonie
Hochzeitsmenu	Zusatzdienste
Buffet	Foto & Video
Open Bar	Hochzeitsreise & Flitterwochen
Hochzeitstorte & Hochzeitsgebäck	Preisliste

Alle Links sind aktiv. Bitte, klicken Sie auf den ausgewählten Link die gewünschte Seite zu erreichen.

Unterkunft

1/2

„Harmony of history and modern luxury“

Exklusiv, elegant, bequem und diskret – das sind die Hauptattribute, die wir Ihnen für die Unterkunft von Ihnen und Ihren Hochzeitsgästen im Hotel Savoy Westend anbieten können. Sie können aus verschiedenen Typen klassischer Zimmern sowie großen luxuriös eingerichteten Appartements und Suiten wählen.

APPARTEMENTS & SUITEN

- ❖ 13 luxuriös eingerichtete Appartements und Suiten
 - ❖ 1x Presidential Suite in der Villa Savoy
Presidential Suite Connected in der Villa Savoy
 - ❖ 1x Savoy Suite in der Villa Savoy
Savoy Suite Connected in der Villa Savoy
 - ❖ 3x Suite in der Villa Carlton
 - ❖ 4x Apartment in der Villa Artemis
 - ❖ 4x Junior Suite in der Villa Carlton
 - ❖ 2x Executive floor in der Villa Carlton
-
- ❖ Obstteller am Tag des Ankommens
 - ❖ Blumendekoration am Tag des Ankommens
 - ❖ Eine Flasche Sekt am Anreisetag
 - ❖ Kocher für die Zubereitung von heißen Getränken (Tee, Kaffee, Kakao)
 - ❖ Kosmetik Chopard
 - ❖ Kleines Geschenk beim Ankommen



Unterkunft

2/2

„Harmony of history and modern luxury“

ZIMMERN

- ❖ 102 luxuriös eingerichteten Zimmern
- ❖ 23x Superior Plus in der Villa Savoy
2x Superior Plus Connected in der Villa Savoy
- ❖ 42x Superior in der Villa Savoy, Artemis, Carlton und Kleopatra
2x Superior Connected in der Villa Kleopatra
- ❖ 11x Comfort in der Villa Carlton und Kleopatra
- ❖ 12x Standard in der Villa Carlton und Rusalka
- ❖ 14x Economy in der Villa Carlton, Kleopatra und Rusalka

HOCHZEITSARRANGEMENT

Damit Sie sich wie in einem Märchen fühlen können, bereiten wir Ihr Zimmer oder Appartement in einem stilvollen Hochzeitsarrangement vor, die Ihnen zweifellos den Anfang Ihres Ehelebens angenehmer und süßer macht.



Säle und Salons für Ihr Hochzeitsmahl

1/2

Für Ihr Hochzeitsmahl stehen Ihnen repräsentative Gesellschaftsräume unseres Hotels zur Verfügung. Ob Sie eine kleine oder eine große Hochzeit in großen Stil planen, können Sie aus einem unserer Säle und Salons den wählen, der Ihren Anforderungen am besten entspricht.

SAVOY ROYAL RESTAURANT

Die Räume dieses französischen Luxusrestaurants, das durch drei selbständige Salons gebildet wird, stellt die ideale Variante für Hochzeitsmahle für eine kleinere Gesellschaft dar. Das elegante Umfeld und die einzigartige Atmosphäre dieses Restaurants sind die vollkommene Kulisse für Ihre Hochzeitsfeier und auf Ihren Hochzeitsfotos sehr schön aussehen werden.

- ❖ 88 m²
- ❖ 3 abtrennbare Salons mit der Gesamtkapazität von 48 Personen
- ❖ luxuriöse Räume mit Stuckdekorationen und Kristallkronleuchtern

SAVOY RESTAURANT LOUNGE

Ein weiterer Raum, den Sie für Ihr Hochzeitsmahl nutzen können, ist dieser Salon, dessen Vorteil ist die Möglichkeit der Verbindung mit einer großen Terrasse in unserer Palmenallee. Besonders in der Sommerzeit sind diese Räume sehr gewünscht für die Organisation von Hochzeits- und anderen Gesellschaftsfeiern.

- ❖ 98 m²
- ❖ stilvoller Salon mit der Maximalkapazität von 60 Personen
- ❖ Außenterrasse



Säle und Salons für Ihr Hochzeitsmahl

2/2

SAVOY RESTAURANT

Eine ideale Alternative für eine größere Gesellschaft ist dieses Restaurant mit einer wunderschönen Aussicht auf die orthodoxe Kirche in der Nähe, die eine Märchendekoration schlechthin bildet. In diesem Saal finden Sie genug Platz nicht nur für die Hochzeitstafel, sondern bei Bedarf auch für ein reiches Gala Buffé oder Bühne für verschiedene Künstler und das Tanzparkett.

- ❖ 166 m²
- ❖ stilvoll eingerichtetes Restaurant mit einer Maximalkapazität von 100 Personen
- ❖ Möglichkeit der Verbindung mit dem Salon Savoy Restaurant Lounge

KING'S CLUB BAR

Wenn Sie für Ihre Hochzeitsgäste ein kleines gemeinsames Cocktail noch vor der eigenen Trauung oder dem Hochzeitsmahl vorbereiten wollen, können Sie den Raum und das Angebot unserer Bar nutzen.

- ❖ 95 m²
- ❖ Tages- und Nachtbar mit einer maximalen Kapazität von 60 Personen
- ❖ elegantes Umfeld, intime Atmosphäre
- ❖ Livemusik



Welcome Drinks

Welcome Drink ,Classic'

- ❖ Bohemia Sekt Brut oder Demi Sec 0,20 l / Erdbeeren Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

9,00 € / 110 CZK

Welcome Drink ,Czech'

- ❖ Blaufränkisch, Spätlese, Weinbau František Mádl 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l oder Roter Traminer, Spätlese, Weinbau František Mádl, 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink ,Karlovy Vary'

- ❖ Kräuterlikör Becherovka 4 cl Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

6,00 € / 170 CZK

Welcome Drink ,Exclusive'

- ❖ Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

24,00 € / 650 CZK

Welcome Drink ,Long'

- ❖ Beton (Kräuterlikör Becherovka, Tonic, Zitrone)

8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink ,French'

- ❖ Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt)

13,00 € / 350 CZKs

Welcome Drink ,Squeezer'

- ❖ Frisch gepresster Saft (Orange, Grapefruit, Apfel, Karotte)

8,00 € / 220 CZK



- Jeder Welcome Drink ist pro Person. -

- Preise können in Abhängigkeit vom Termin der Nachfrage abweichen. -

- Verbindlich sind Preise in CZK, inkl. MwSt., die bei Bedarf aufgrund des gültigen Tageskurses umgerechnet werden (Preise in EUR sind nur Orientierungspreise). -

- Das Welcome-Drink-Angebot können wir aufgrund Ihrer Anforderungen anpassen. -

Traditionelles Russisches Hochzeitsmenu

1/11

KALTE VORSPEISEN AUF DEM TISCH

- ❖ Geräucherter Lachs mit roter Bete und Meerrettich
- ❖ Auberginen-Kaviar mit Zwiebeln und Petersilie
- ❖ Bismarkherring
- ❖ Eingelegte Tomaten & Gurkensalat
- ❖ Blinis mit Sauerrahm und Lachskaviar

SERVIERTE SPEISEN

- ❖ Hausgemachte Kalbspastete mit Walnüssen-Selleriesalat und Preiselbeersauce
- ❖ Gurkensuppe mit Tatar vom Seesaibling
- ❖ Entenbrust mit Orangen-Butter-Sauce, gedünstetem Spitzkohl und Kartoffelknödeln

BUFFET

- ❖ Hering sauer mit Zwiebeln, Hausfrauensauce & Tatar
- ❖ Rotkraut-Apfelsalat
- ❖ Hirsch mit Waldpilzsalat
- ❖ Geräucherter Karpfen mit Schnittlauchcreme
- ❖ Saurer eingelegte Eier im Dillaufguss
- ❖ Ballottine vom Zander
- ❖ Rindfleischsalat mit Paprika und Perlzwiebel
- ❖ Auswahl an Trockenwürsten, Pastete und Schinken, serviert mit Pflaumen, Birnen, Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Gurken und Meerrettich mit rote Bete



Traditionelles Russisches Hochzeitsmenu

2/11

BUFFET

- ❖ Borschtsch
- ❖ Consommé aus roter Bete mit Sahne

- ❖ Gegrillter Zander mit Zitronen-Butter-Sauce
- ❖ Schweinskarree mit Waldpilzen a la creme
- ❖ Geschmortes Rindfleisch in Rotweinsauce
- ❖ Kartoffeln mit Dill
- ❖ Buchweizen mit Butter
- ❖ Gemisches saisonales Gemüse

- ❖ Palatschinken „Syrniki mit Kirschkompott und Wodka
- ❖ Quarkkuchen mit Rosinen und Honig
- ❖ Erdbeertorte mit Kefirschaum
- ❖ Schwarz-Weißer Schokoladenkuchen
- ❖ Apfelkuchen nach Omas Rezept

110,00 € / 2 970 CZK pro Person

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Individuelle Gourmet-Stände

3/11

Die unten aufgeführten Buffetergänzungen, können Ideal an ihren Event angepasst werden und sorgen für eine interessante Liveattraktion.

FINE DE CLAIRE

- ❖ Frisch geknackte Austern am Buffet, mit klassischen Beilagen
Zwiebel in Essig, Chesterbrot, Zitrone, Tabasco

16,00 € / 435 CZK pro Person

KANADISCHER HUMMER

- ❖ Frisch gekochter Hummer mit klassischen Beilagen
Coctailsauce, Zitrone, Sauerrahm

18,00 € / 485 CZK pro Person

MOZZARELLA BAR

- ❖ Roulade mit Coppa di Parma, Creme aus Aubergine und Mozzarella
- ❖ Geräucherte Mozzarella mit Tomatenkompott
- ❖ In Basilikum eingelegeter Babymozzarella mit Oliven in Knoblauch

7,00 € / 190 CZK pro Person

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Individuelle Gourmet-Stände

4/11

TATAR

- ❖ Bestes Irisches Rindfleisch mit traditionellen Beilagen
9,00 € / 245 CZK pro Person

FLUSSKREBSE

- ❖ Frisch gekochte Flusskrebse mit klassischen Beilagen
Kräuteresig, Zitrone, Knoblauchmayonnaise
12,00 € / 325 CZK pro Person

PIROGGEN-STAND

- ❖ Auswahl an gefüllten Pierogi mit geschmorten Zwiebeln, knusprigen Speck und Sauerrahm
6,00 € / 160 CZK pro Person

SCHWEINESCHULTER

- ❖ Langsam gegarte Schulter, serviert mit Kartoffelknödeln und Preiselbeeren
14,00 € / 380 CZK pro Person

- Alle Stände mit Bedienung sind vier Stunden lang geöffnet -
- Die angegebenen Preise sind unverbindlich. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Festliches Menü

5/11

Für festliche Gelegenheiten bereiten wir für Sie gerne ein festliches Menü in Form eines 'custom-made' oder auf Wunsch vor. Ihr Menü können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen und Ihrem Geschmack zusammenstellen. Zur Inspiration nennen wir einige mögliche Varianten von jedem Gang.

VORSPEISEN

- ❖ Mesclun-Salat mit gebratenen Champignons und Wallnuss-Dressing
- ❖ Terrine vom Schafskäse mit Birnensalat und Rucolla
- ❖ Tatar vom Graved Lachs, Gurken-Carpaccio mit Schmant
- ❖ Perlhuhn-Salat mit gegrillten Zucchini und Rosmarin-Crostini
- ❖ Chilesische Garnelen in Mangosauce mit Koriander, Pomelo und Sesam-Cracker
- ❖ Geliertes Po au Feu von der Kalbsbrust mit Tomatenconfit und Meerrettichschaum
- ❖ Salat vom Ochsenbäckchen mit grünen Bohnen, Kräutersaitlinge und Kräuter-Senf-Dressing
- ❖ Rilette vom Seesaibling, Joghurtsoße mit grünem Pfeffer und Löwenzahnsalat
- ❖ Zander eingelegt in roter Bete mit Belugalinsen und Estragonsoße
- ❖ Carpaccio vom Bündner Fleisch mit Pinienkernen, Balsamico und Frisée-Spinatsalat

SUPPE

- ❖ Cremige Blumenkohluppe mit Muskat-Croutons
- ❖ Roter Bete Consomme mit Entenravioli und Gemüsejulienne
- ❖ Cremige Schmorzwiebelnsuppe mit geräuchertem Speck
- ❖ Französische Gemüsesuppe mit Schinken-Brioche und Artischockenchips
- ❖ Paprikasuppe mit geräuchertem Knoblauch und Pilz-Saté
- ❖ Tschechische saure Suppe mit Kartoffeln mit pochierten Eiern, gegrillter Kalbsbratwurst und Majoran-Croutons
- ❖ Pfifferlingsconsomme mit Kräuterklößchen
- ❖ Hot Bloody Mary mit Crème fraîche, Wodka und Kubeben Pfeffer
- ❖ Cosomme vom Lauch & Trüffel mit Kaninchen-Schnittlauch Klößchen
- ❖ Cremige Fenchelsuppe mit Noilly Prat Krabben



Festliches Menü

6/11

HAUPTGANG

- ❖ Gebratenes Zanderfilet mit cremigen gelben Linsen, Zuckerschoten und Specksoße
- ❖ Schweinefilet in roter Currysoße mit gerösteten Erdnüssen, Jasminreis und Pok Choi
- ❖ Maishähnchen Supreme, Erbsen-Soufflé, Karotten à la crème und Rotweinsauce
- ❖ Boeuf á la mode mit Kartoffelpüree, glasierte Zwiebeln und Rotweinsauce (Bordeaux)
- ❖ Im Kräutersud pochierter Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsoße, geschmorte Kirschtomaten und Kartoffelkuchen
- ❖ Im Ofen gebackene Lachsfilet, Ananas-Tomaten-Gemüse, Reis und Koriander-Salsa
- ❖ Rinderfilet mit getrüffel-erbsencreme, jungen Karotten mit Madeirasauce
- ❖ Rehrücken mit Haselnusskruste, Austern-Seitling, Bretzelknödel mit Johannisbeersauce
- ❖ Gebackene Barbary Entenbrust glasiert mit Thymianhonig, Spitzkohl Kartoffelkrusteln und Sauce e Charlotte
- ❖ Gedünstetes Filet aus skandinavischem Dorsch mit Flusskrebssauce, geschmorte Gurke und Petersilienwurzelpüree
- ❖ Niedergegartes Lamm mit warmem Tomaten-Oberginen-Salat, Topinamburpüree und Barolosauce

DESSERTS

- ❖ Ananas-Carpaccio mit Pina-Colada-Eis und Granatapfel
- ❖ Buttermilchmousse Brombeerkompott mit Vanille-Wodka
- ❖ Orangen-Savarin mit Mascarpone-Creme und Minzschaum
- ❖ Schokolade-Mousse-Torte mit Whisky-Mokka-Sauce
- ❖ Warmer Pflaumenkuchen mit Kakao-Sabayon und Vanilleeis
- ❖ Crème Brûlée mit Sauerkirschkompott



Hochzeitsmenu für Kinder 7/11

Damit wir auch Ihren kleinen Hochzeitsgästen Freude machen, haben wir für Sie auch einige Alternativen des Hochzeitsmenus für Kinder vorbereitet.

- ❖ Gemischte Platte saisonale Gemüse und Salat (Gurken, Tomaten, Eissalat, Nudelsalat, Karotten, Mais etc.)
- ❖ Tomatensuppe mit Geflügel Klößchen
- ❖ Kartoffel-Creme-Suppe mit Croutons
- ❖ Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

- ❖ Spaghetti mit Mini-Frikadellen, Tomatensauce und Gouda-Käse
- ❖ Knusprige Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen
- ❖ Mini Cheeseburger mit Pommes Frites und Krautsalat

- ❖ Smarties Eisbecher
- ❖ Vanille, Schokolade und Erdbeer-Eis
- ❖ Schlagsahne, Schokosauce und Smarties
- ❖ Hausgemachte Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanilleeis
- ❖ Parfait vom Schokoladen-Brownie mit Karamell-Sauce und Haselnuss-Creme

21,00 € / 570 CZK pro Person

- Alle Stände mit Bedienung sind vier Stunden lang geöffnet -

- Gemischte Platten auf den Tisch, serviert Suppe, Hauptgang und Dessert als Buffet. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Serviertes Menü

8/11

Frühlings Menü 1

- ❖ Lauch-Suppe mit Croutons
- ❖ Gegrillte Hähnchenbrust auf Schnittlauch-Risotto und geschmolzenen Tomaten
- ❖ Erdbeertörtchen mit Limetten-Sorbet

28,00 € / 755 CZK pro Person

Frühlings Menü traditionell tschechische 2

- ❖ Tartar vom lokalen Bio Ochsen auf Roggenbrot mit Kräutersalat und grünem Spargel
- ❖ Gebratenes Filet von der Regenbogenforelle mit geschmorten Gurken und Kerbel Kartoffeln
- ❖ Süße Quark Knödel mit Rhabarber-Kompott und Pistazienhippe

32,00 € / 865 CZK pro Person

Frühlings Menü 3

- ❖ Spargelsuppe mit Crème fraiche und Flusskrebse
- ❖ Wolfsbarsch mit Ratatouille, Petersilie Pistou und Kartoffeln
- ❖ Waldbeerenterrine mit Zitronenmelisengelee

36,00 € / 970 CZK pro Person

Frühlings Menü 4

- ❖ Roh marinierter Lachs mit Erbsensprossenrisotto und Pfefferschaum
- ❖ Pfifferling-Cremesuppe mit Parmaschinken Knödel
- ❖ Geschmortes Lamm mit Pinienkernen-Ziegenkäsekruste, Kartoffel- Sauerampfer Püree
- ❖ Holunderblüten-Champagner Mousse Torte mit Himbeer-Schaum

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

- Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Saisonale Menüs

9/11

Sommer-Menü 1

- ❖ Schaumsuppe von Kräutern und saurer Sahne und Hering Crostini
- ❖ Roulade von Mais Hähnchen mit Bärlauch-Risotto und Rote Bete Salat
- ❖ Weißes Schokoladenmousse mit Brombeer-Portweinsauce

28,00 € / 755 CZK pro Person

Sommer Menü traditionell tschechische 2

- ❖ Cappuccino aus gelben Erbsen mit Blutwurst Crostini
- ❖ Geschmorte Kaninchenkeule mit Tomaten-Graupen und Frühlingszwiebeln
- ❖ Quarkschnitte mit Vanille und Aprikosen-Honig-Salat

32,00 € / 865 CZK pro Person

Sommer-Menü 3

- ❖ Ente mit grünem Spargel und Passionsfrucht-Vinaigrette
- ❖ Gebratener Zander mit Sauerampfer Risotto und jungen Radieschen
- ❖ Spicy Pfirsich-Mousse-Torte mit Blutorangengelee

36,00 € / 970 CZK pro Person

Sommer-Menü 4

- ❖ Gebeizter Lachs auf marinierten Linsen und Estragon-Pesto
- ❖ Cremesuppe von Lauch mit getrockneten Tomaten
- ❖ Geschmortes Kalb in Steinpilzauce, Polenta und Kohlrabi
- ❖ Limetten Panna Cotta mit Himbeeren und Waldmeister

55,00 € / 1 485 CZK pro Person



- Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Saisonale Menüs

10/11

Herbst-Menü 1

- ❖ Kräuter mariniertes Kalbsrücken mit Waldpilzsalat und Kresse
- ❖ Mediterranes Meeräschen Filet mit geräucherten Kapern, herbstlichen Gemüseeintopf und Thymian Kartoffeln
- ❖ Käsekuchen Praline mit Cognacpflaumen und Mandelkrokant

28,00 € / 755 CZK pro Person

Herbst Menü traditionell tschechische 2

- ❖ Consommé von Waldpilzen mit pochiertem Wachtelei Ei
- ❖ Schweinefilet mit Sauerkraut und Kartoffelpüree und Apfelsauce
- ❖ Duo von Mandeln und Nougat mit Brombeer-Sorbet

32,00 € / 865 CZK pro Person

Herbst-Menü 3

- ❖ Paprika-Suppe mit Meeresfrüchten
- ❖ Hirschmedaillon mit Kartoffel-Selleriepüree, Quitten-Sauce und Wirsing
- ❖ Schokolade Haselnusskuchen mit Vanilleeis und Mokka-Sauce

36,00 € / 970 CZK pro Person

Herbst-Menü 4

- ❖ Kalbfleisch Pastete mit Salat Mesclun und Preiselbeer-Sauce
- ❖ Consommé vor Steckrübe mit Markklößchen
- ❖ Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Honig glasiert, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin
- ❖ Käsekuchen mit Aprikosen-Mousse und Pistazien-Cracker

55,00 € / 1 485 CZK pro Person



- Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Saisonale Menüs

11/11

Winter-Menü 1

- ❖ Kürbis-Curry-Suppe mit Kürbiskernen
- ❖ Ochsen Schulter in Barolo-Sauce mit Polenta und Schwarzwurzeln á la Creme
- ❖ In Weißwein pochierte Birne mit Grand Marnier-Sabayon und Zimtgebäck

28,00 € / 755 CZK pro Person

Winter Menü traditionell tschechische 2

- ❖ Gänsepastete mit Quittengelee und Brioche
- ❖ Gebratenes Flussbarschfilet in Dillsauce mit Karotten und sautieren Kartoffeln
- ❖ Mousse von Vanille und Haselnuss mit Pflaumen-Apfel-Kompott

32,00 € / 865 CZK pro Person

Winter-Menü 3

- ❖ Pescaccio von der Meerforelle mit Grapefruit-Sellerie-Salat
- ❖ Supreme von der Gans auf gebratenen Knödeln, Feigen Rotkohl und Beifuß-Sauce
- ❖ Marzipan-Pudding mit Eierlikör-Sauce und Zimtblättertieg

36,00 € / 970 CZK pro Person

Winter-Menü 4

- ❖ Tranche von geräuchertem "Arctic Rose Lachs" mit Apfel-Salat und Senf-Crème Fraiche
- ❖ Rotkohl Consommé mit Fasan
- ❖ Rinderfilet Medaillon auf Rote Bete-Püree, Lauch in Trüffel-Sahne und Madeira Jus
- ❖ Lebkuchen-Mousse mit Mandel-Eis und marinierten Grapefruit

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

- Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Buffet

1/4

FRÜHLING

- ❖ Auswahl an Frühlingsalaten und Gemüse mit knusprigen Sonnenblumenkernen und Variation von Essig und Öl
- ❖ Lachs mit Sauerampfercreme und Zitrone
- ❖ Spargel Brunnenkresse-Salat
- ❖ Geräucherte Hähnchenbrust mit Mango-Cilly Relish
- ❖ Waldpilz-Salat mit Brezel Croutons
- ❖ Ziegenkäse Praline mit Schnittlauch und Pumpernickel
- ❖ Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter und Kräuterquark

- ❖ Weiße Tomatensuppe mit Gin und Thymian

- ❖ Gedämpftes Dorschfilet mit jungen Bohnen und Safran-Kartoffel-Püree
- ❖ Langsam gegartes Kalb in Meerrettich-Lauch-Fondue mit Risini Nudeln
- ❖ Hähnchengeschnetztes mit Pfifferlingen, Krebse, Schnittlauch und Reis
- ❖ Kartoffelgnocchi In Schafskäse-Knoblauch-Sauce mit Pinienkernen und Spinat

- ❖ Joghurt-Himbeer-Mousse mit Meringue
- ❖ Aprikosenkuchen glasiert mit Honig und grünem Pfeffer
- ❖ Weiße Schokolade Torte mit Kirschen
- ❖ Rhabarber-Kompott mit Sekt
- ❖ Holunderblüten Creme mit Erdbeer-Salat

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. - Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Buffet

2/4

SOMMERLICHES

- ❖ Auswahl an Sommersalaten und Gemüse mit knusprigen Sonnenblumenkernen und Variation von Essig und Öl
- ❖ Büffelmozzarella mit Bresaola Schinken und Oliven-Crostini
- ❖ Tomaten-Ananas-Salat mit Maishähnchenbrust und Thaibasilikum
- ❖ Gegrillte Meeresfrüchte mit Traubenkernöl und Chorizo
- ❖ Kartoffel-Bärlauch-Salat in Mascarpone-Creme und gebratenem Speck
- ❖ Honigmelone mit Schafskäse, Parmaschinken und Rucola
- ❖ Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter und Kräuterquark

- ❖ Kefir-Selleriesuppe mit geräuchertem Stör

- ❖ Filet von Glattbutt unter einer Kräuterkruste mit geschmorten Tomaten und Petersilienwurzel-Püree
- ❖ Rumpsteak vom irischen Lamm in Whisky-Sauce mit Graupen & Bohnengemüse
- ❖ Prager Schinken von der Live-Station mit Sommergemüse à la creme und gebackenen neuen Kartoffeln
- ❖ Garganelli Pasta in Tomaten-Oliven-Sauce und Pecorino Sardo

- ❖ Vanille Grießbrei mit Kirschkompott
- ❖ Pfirsich-Minz-Salat mit Planters Punch
- ❖ Schokoladenmousse mit Mandel-Karamell
- ❖ Passionsfrucht Panna Cotta mit Brombeersauce
- ❖ Waldmeister-Quark-Mousse mit Ingwer

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. - Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Buffet

3/4

HERBST

- ❖ Auswahl an Herbstsalaten und Gemüse mit knusprigen Kürbiskernen und Variation von Essig und Öl
- ❖ Ostsee Lachs gebeizt in Meerrettich und Orange
- ❖ Flusskrebssalat mit Birnen in Sahnesauce
- ❖ Ente mit Sellerie-Salat und Haselnüssen
- ❖ Rote Beete-Salat mit Pflaumen und Distelöl
- ❖ Geräucherter Käse mit Preiselbeeren und Vollkornbrotchips
- ❖ Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter, Schmalz und Kräuterquark

- ❖ Kürbissuppe mit Kernöl und Buttercroutons

- ❖ Gebratenes Zanderfilet mit Kohlrabi, Kartoffel-Dill-Püree und Champagner-Sauce
- ❖ Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Rosenkohl und Kartoffelgratin
- ❖ Hirschgulasch mit Apfel-Relish, Haselnuss Knödel und Rotkohl
- ❖ Lumaconi Pasta in Trüffel-Creme mit Pinienkernen und frischem Parmesan

- ❖ Käsekuchen mit Zimt & Sauerkirschen
- ❖ Apfelstrudel mit Vanillesauce
- ❖ Weiße Schokolade Kuchen mit Pflaumen in Cognac
- ❖ Mohn Vanille-Mousse mit Rosinen
- ❖ Espresso Crème Brûlée

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. - Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Buffet

4/4

WINTER

- ❖ Auswahl an Wintersalaten und Gemüse mit knusprigen Kürbiskernen und Variation von Essig und Öl
- ❖ Meerforelle mit Rote Bete Salat in Senf-Vinaigrette
- ❖ Matjes in Sherry-Wein mit roten Zwiebeln
- ❖ Steckrübensalat mit Honig und Speck
- ❖ Kasseler Rücken mit gelben Linsen-Salat
- ❖ Kaninchen-Confit mit getrüffeltem Kohlrabi
- ❖ Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter, Schmalz und Kräuterquark

- ❖ Consommé vom Reh und Wacholder mit Grieß-Speckknödel

- ❖ Gebratenes Forellenfilet in Fenchel-Sauce, Karotten und Dill Graupen
- ❖ Gebratenes Schäufile mit Senfkohl, Kartoffelgratin und Biersauce
- ❖ Gebackenes Entenkeule in Birnen-Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelknödel
- ❖ Traditionelle tschechische Semmelknödel mit Champignons à la crème und gebratenem Speck

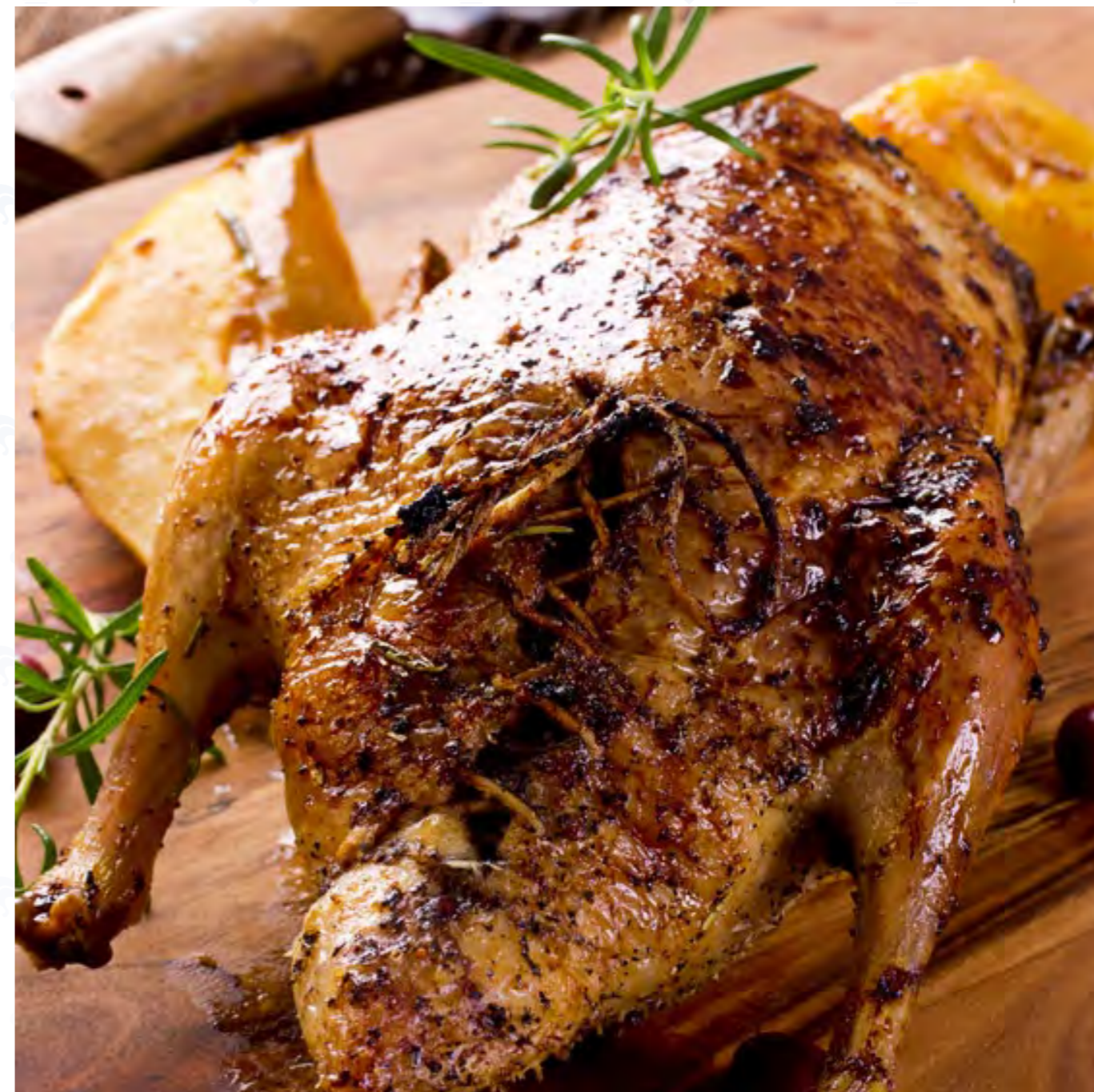
- ❖ Nougat Tiramisu mit Mandarinen
- ❖ Mille-feuille von Mohn & Zimt
- ❖ Orangenquark & Anis
- ❖ Mousse von Schnapspflaumen mit Haselnüssen
- ❖ Karamellapfelkuchen

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. - Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Die angegebenen Preise sind unverbindlich.-

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Open Bar

Standard

- ❖ Martini, Campari
- ❖ Fernet, Becherovka, Wodka, Whiskey Jameson
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

22,00 € / 595 CZK pro Person und Stunde

Superior

- ❖ Martini, Campari, Sherry
- ❖ Sliwowitz, Becherovka, Gin, Wodka, Bacardi Rum
- ❖ Whiskey Jameson, Ballantines
- ❖ Cognac Martell VS, Metaxa 5*
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

28,00 € / 755 CZK pro Person und Stunde

De Luxe

- ❖ Martini, Campari, Sherry
- ❖ Sliwowitz, Tequila, Becherovka, Baileys, Gin, Wodka, Bacardi Rum
- ❖ Chivas Regal 12 years old, Jack Daniel's
- ❖ Cognac Hennessy FINE, Remy Martin VSOP, Metaxa 7*
- ❖ Gemischte alkoholische und alkoholfreie Getränke
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

35,00 € / 945 CZK pro Person und Stunde

- Das Angebot ist pro Person für 1 Stunde, mit der Möglichkeit der unbegrenzten Auswahl -
- Die angegebenen Preise sind unverbindlich. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Hochzeitstorte & Hochzeitsgebäck

Auf unserer Hochzeitstafel dürfen natürlich die Hochzeitstorte und das traditionelle Hochzeitsgebäck und Süßwaren nicht fehlen. Unser Zuckerbäckerteam ist vorbereitet, alle Ihre Wünsche zu erfüllen und Ihnen Ihren Hochzeitstag mit den besten Süßwaren süßer zu machen, die Ihnen auf der Zunge zergehen werden.

HOCHZEITSTORTE

Für Ihre Inspiration führen wir die beliebtesten Varianten unserer Hochzeitstorten an:

- ❖ Schokoladenkuchen
- ❖ Schokoladen-Bananenkuchen
- ❖ Nusstorte
- ❖ Kokosnuss Torte
- ❖ Vanilla-Torte
- ❖ Vanille-Obst- Torte
- ❖ Creme-Torte mit Obst

Jede dieser Torten kann mit Fondant überzogen werden und je nach Wunsch dekoriert. (Ornamente, frische Blumen oder Satin-Bänder ganz nach ihrem Geschmack, das Braut und Bräutigam Paar ist ebenfalls inclusive sowohl essbar als auch Porzellan).

HOCHZEITSGEBÄCK

Zu unseren große Auswahl an Hochzeitsgebäck gehören beispielsweise:

- ❖ Hochzeitsgebäck – mit Quark, Mohn, Muss, Nüssen
- ❖ Kokoschwäne
- ❖ Körbchen mit Marzipanröschen
- ❖ Mini-Honigkuchen
- ❖ kleine Glückshufeisen
- ❖ Schokoladen-Vierblätter

SÜSSWAREN FÜR DIE HOCHZEITSGÄSTE

Last but not least, ein kleines Give away in stilvoller Geschenkbox, sodas keiner Ihrer Hochzeitsgäste Ihre Feier mit leeren Händen verlässt.



Blumenservice

1/2

Ein wichtiger Bestandteil Ihres Hochzeitsfestes ist selbstverständlich auch ein vollkommenes und perfekt abgestimmtes Blumenarrangement, das Ihren Tag mit einem großen „T“ noch schöner und bezaubernder macht.

HOCHZEITSSTRAUSS FÜR DIE BRAUT

Dank dem ganzjährigen breiten Angebot an verschiedensten Blumenarten und dem breiten Sortiment an Dekorationsmittel kann Ihnen unsere Blumenspezialistin den Hochzeitsstrauß Ihrer Träume binden. Sie können den klassischen Stil oder etwas Extravaganteres aus unserem Angebot bevorzugen, in unserem Angebot finden Sie bestimmt etwas.

- ❖ klassische runde Hochzeitssträuße
- ❖ überhängende Hochzeitsträuße
- ❖ extravaganter Hochzeitsstrauß

ANSTECKBLUME FÜR DEN BRÄUTIGAM

To ensure that the attire of the bride and groom fits together flawlessly, we may also create a small buttonhole corsage for the groom in the fashion of the selected bridal bouquet.

BLUMEN FÜR DIE HOCHZEITSGÄSTE

Wir vergessen auch Ihre Hochzeitsgäste nicht und außer der Hochzeitsblume für die Braut und der Ansteckblume für den Bräutigam stellen wir für Sie in demselben Stil auch folgendes sicher:

- ❖ Blumen für Mütter, Großmütter, Trauzeuginnen, Brautjungfer
- ❖ Ansteckblumen für Väter, Großväter, Trauzeugen, Brautführern
- ❖ Myrtensträußlein oder Haarkränzchen für die Hochzeitsgäste

BLUMENSCHMUCK

Wenn Sie Blumen vor klassischen Juwelen bevorzugen, können wir für Sie auf Ihren Wunsch auch originellen Blumenschmuck herstellen, die Sie während Ihres ganzen großen Tages schmücken werden.

- ❖ Blumenhairstirnband
- ❖ Blumenhaarkränzchen
- ❖ Blumenhaarspange
- ❖ Blumenarmband
- ❖ Blumenbrosche



Blumenservice

2/2

Der Bestandteil von unserem Blumenservice ist auch die komplette Dekoration aller Hochzeitsräume, Hochzeitswägen und -kutschen.

BLUMENDEKORATION DER HOCHZEITSTAFEL

Der Typ und die Farben der sämtlichen Blumendekoration sollte immer mit dem Blumenstrauß der Braut abgestimmt sein. Damit wir Ihnen ein vollkommenes Ergebnis garantieren können, stimmen wir mit Ihrer Wahl nicht nur die Blumendekoration Ihrer Hochzeitstafel, sondern auch die Farbe der Tischtücher, Servietten, Kerzen und aller weiteren Dekorationselementen ab.

BLUMENDEKORATION DES SAALS

Nicht nur die Hochzeitstafel, bei der Sie mit Ihren Gästen die ersten Augenblicke Ihrer Ehe genießen werden, sondern auch der ganze Saal, in dem Ihr Hochzeitsfest stattfindet, verdient ein vollkommenes Arrangement. Auf Wunsch stellen wir für Sie folgendes sicher:

- ❖ Hochzeits-Blumenarrangement
- ❖ Hochzeitsgirlanden
- ❖ Hochzeitsballons
- ❖ Hochzeits-Diamantschnipsel
- ❖ Hochzeitsschärpen usw.

BLUMENDEKORATION DER KIRCHE ODER DES TRAUZIMMERS

Ob Sie eine kirchliche Trauung in einer Kirche oder eine bürgerliche Zeremonie in einem Trauzimmer planen, wir kümmern uns gerne um die Blumendekoration und die Sicherstellung von allem notwendigen.

BLUMENDEKORATION DER HOCHZEITSWÄGEN UND -KUTSCHEN

Bilden Ihre Hochzeitskolonne Luxuslimousinen, historische Wägen oder Pferdegespanne, wir stellen immer gerne ihre Blumendekoration sicher.



Vermietung von Hochzeitswägen und -Kutschen

VERMIETUNG VON LUXUSLIMOUSINEN

Wenn Sie Ihren Hochzeitstag wirklich luxuriös auffassen wollen, können Sie für Ihren Weg zu dem Hochzeitsaltar einen der luxuriösen Hotelwägen bestellen.

- ❖ Mercedes Benz S class
- ❖ Mercedes Benz R class

Oder wir können für Sie die Vermietung einer stilvollen Luxuslimousine sicherstellen.

- ❖ Lincoln
- ❖ Rolls Royce
- ❖ Bentley

VERMIETUNG VON HISTORISCHEN WÄGEN

Den Liebhabern von historischen Wägen können wir dann ein Geschenk in Form der Vermietung von Vorkriegs- eventuell Nachkriegsveteranen vorbereiten.

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

VERMIETUNG EINER HOCHZEITSKUTSCHE

Wenn Sie Romantik bevorzugen und Sie an Ihrem Hochzeitstag wie in einem Märchen sein wollen, lassen Sie sich zu der Hochzeitszeremonie mit einer historischen Kutsche mit geschmücktem Pferdegespann.



Hochzeitszeremonie

1/2

Wenn es um Ihre Hochzeitszeremonie geht, können wir Ihnen eine ganze Reihe von Möglichkeiten anbieten, wo Sie Ihr „Ja“ sagen können.

HOCHZEITSZEREMONIE IN EINER KIRCHE

Wenn Sie Ihr Eheversprechen im Geiste Ihres Glaubens aussprechen wollen, helfen wir Ihnen gerne bei der Sicherstellung der kirchlichen Trauung in einer der Karlsbader Kirchen

- ❖ Kirche der Hl. Peter und Paul /orthodoxe Kirche/
- ❖ Kirche der Hl. Maria Magdalena /römisch-katholische Kirche/

BÜRGERLICHE HOCHZEITSZEREMONIE

Im Falle von bürgerlichen Zeremonien können wir Ihnen ebenfalls einige Alternativen anbieten, von denen Sie sicher eine wählen können.

- ❖ Hochzeitszeremonie im Trauzimmer der Stadt Karlsbad
- ❖ Hochzeitszeremonie in der Engelskapelle auf dem Schlösschen, Karlsbad – Doubí
- ❖ Hochzeitzeremonie im Trauzimmer der Burg Loket
- ❖ Hochzeitszeremonie in der Schlosskapelle des Schlosses Bečov
- ❖ Hochzeitszeremonie in der Schlosskapelle des Schlosses Chyše

HOCHZEITSZEREMONIE UNTER FREIEM HIMMEL

Wenn Sie sich nach einer romantischen Hochzeitszeremonie unter freiem Himmel sehnen, wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten.

- ❖ Hochzeitzeremonie auf der Gartenterrasse des Hotels Savoy Westend
- ❖ Hochzeitszeremonie in der Palmenallee des Hotels Savoy Westend
- ❖ Hochzeitszeremonie auf den Schlossterrassen des Schlosses Bečov
- ❖ Hochzeitszeremonie im Schlosspark des Schlosses Chyše



Hochzeitszeremonie

2/2

NICHT TRADITIONELLE HOCHZEITSZEREMONIE

Wenn Sie zu den Anhängern der Erlebnis- und Adrenalinveranstaltungen gehören und Sie so auch Ihre Hochzeitszeremonie auffassen wollen, können wir Ihnen unsere Hilfe auch in diesem Fall anbieten. Von den möglichen nicht traditionellen Hochzeitszeremonien führen wir mindestens einige an.

- ❖ Hochzeit in einem Luftballon
- ❖ Hochzeit bei einem Fallschirmsprung
- ❖ Hochzeit auf einem Golfplatz
usw.



Zusatzdienste

Wenn Sie in Ihrem vollen Arbeitsprogramm nicht genug Zeit für die Hochzeitsvorbereitungen finden, helfen wir Ihnen auch in diesem Fall und auf Grund einer vorigen Vereinbarung stellen wir für Sie folgendes sicher:

- ❖ Hochzeitskleid für die Braut und Hochzeitsanzug für den Bräutigam
- ❖ Kleider für die Brautjungfer
- ❖ Gesellschaftskleidung für die Hochzeitsgäste
- ❖ Eheringe
- ❖ Heiratsanzeigen & Einladungen zu der Hochzeitstafel
- ❖ Dienstleistungen eines Friseurs & Visagisten

Damit wir die Wünsche und Erwartungen auch der anspruchsvollsten Klienten erfüllen können, arbeiten wir ausschließlich mit den professionellen und luxuriösesten Hochzeitssalons, Juwelieren und Stylisten zusammen.

BEGLEITPROGRAMM

Wir vergessen auch den traditionellen Junggesellenabschied für die Braut sowie den Bräutigam und weiteres Begleitprogramm während des Hochzeitmahles nicht.

We at least offer the following from our wide offer for your inspiration:

- ❖ moderne Livemusik – Oldies/Pop/Tanzhits
- ❖ klassische Livemusik
- ❖ reproduzierte Musik – DJ
- ❖ Tanzvorstellungen
- ❖ Feuerwerk
- ❖ Auftritte von Gauklern, Fechtern usw.
- ❖ spezielles Programm für Kinder – Zauberer, Clowns usw.



Foto & Videc

Damit Sie sich in ein paar Jahren auf Ihren Hochzeitstag und seine schönsten Augenblicke erinnern können, können Sie die Dienste unseres Fotografen oder Kameramans nutzen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit von klassischen Hochzeitsfotografien sowie Fotografien in einer nicht traditionellen Auffassung sowie eine Filmaufzeichnung der Hochzeitszeremonie und des Hochzeitsmahles.

FOTOGRAFDIENSTE

- ❖ Paket Nr. 1
2 Stunden Fotografieren
CD mit 50 Fotos in einer hohen Auflösung
und 10 ausgewählten Fotos mit professioneller Retusche
- ❖ Paket Nr. 2
4 Stunden Fotografieren
CD mit 100 Fotos in einer hohen Auflösung
20 ausgewählten Fotos mit professioneller Retusche
und 10 Stück ausgewählter Fotos in gedruckter Form /10×15 cm/ inner
halb von 24 Stunden
- ❖ Paket Nr. 3
6 Stunden Fotografieren
CD mit 150 Fotografien in einer hohen Auflösung
30 ausgewählten Fotos mit professioneller Retusche
und 20 Stück ausgewählter Fotos in gedruckter Form /10×15 cm/ inner
halb von 24 Stunden

KAMERAMANNDIENSTE

- ❖ Paket Nr. 1
2 Stunden Dreharbeiten
DVD mit einer 30-minütigen Aufzeichnung innerhalb von 24 Stunden
- ❖ Paket Nr. 2
4 Stunden Dreharbeiten
DVD mit einer 60-minütigen Aufzeichnung innerhalb von 24 Stunden
- ❖ Paket Nr. 3
6 Stunden Dreharbeiten
DVD mit einer 90-minütigen Aufzeichnung innerhalb von 24 Stunden

Falls Sie interessiert sind, können die Dienste des Fotografen und des Kameramans kombiniert werden.



Hochzeitsreise & Flitterwochen

1/2

Damit Sie die ersten Tage ihrer Ehe wirklich in Luxus genießen, sich verwöhnen lassen und ohne jegliche Sorgen die Gesellschaft Ihrer lieben zweiten Hälfte genießen können, haben wir für Sie ein spezielles Aufenthaltspaket für Ihre Hochzeitsreise vorbereitet:

PAKET „FLITTERWOCHEN“ 3+1 NACHT / 5 TAGE

Das Paket enthält:

- ❖ Unterbringung für 1 Nacht einschl. Frühstück gratis
- ❖ 4× Unterbringung im Luxusambiente
- ❖ 4× Frühstücksbuffé sowie Frühstück à la carte + Verpflegung nach Bestellung
- ❖ 1× Luxuriös Schokolademassage
- ❖ 1× Abendbad im Karlsbader Sprudelwasser
- ❖ 1× Begrüßungsdrink für jeden Gast
- ❖ 1× Begrüßungsgeschenk bei der Ankunft
- ❖ 4× Frühstück aufs Zimmer serviert
- ❖ 1× Sektflasche und Erdbeeren
- ❖ 1× Kutschenfahrt für zwei Personen – ½ Stunde
- ❖ Romantisches Abendessen für zwei mit: 1× Aperitif pro Person, 3-Gang-Menü pro Person, 1× Flasche Wein für zwei Personen, 1× Kaffee oder Tee pro Person, 1× alkoholfreies Getränk pro Person

Zusatzdienste:

- ❖ 25 m langes Schwimmbecken, Sauna, Dampfbad, Whirlpool, Kneipp-Pfad, Kontrastbecken, Fitness, Parken

Preis: ab 128 € pro Person und Nacht*

Obige Preise in EUR gelten pro Zimmer für 4 Nächte und verstehen sich einschl. MwSt und anderer gesetzlicher Abgaben. Mindestaufenthaltsdauer 3 Nächte. Preisgültigkeit vom 01. 04. 2018 bis einschl. 31. 03. 2019 ausgenommen vom 15. 04. 2018 bis einschl. 15. 05. 2019 und vom 25. 12. 2018 bis einschl. 15. 01. 2019. Im Zeitraum 'Low Season' vom 01. 11. 2018 bis einschl. 31. 03. 2019 (ausgenommen vom 25. 12. 2018 bis einschl. 15. 01. 2019) 20 % Preisnachlass. Preisänderungen vorbehalten. * Der Preis ist pro Person und Nacht mit Frühstück für den Zeitraum 'Low Season' aufgeführt.



Hochzeitsreise & Flitterwochen

2/2

TYP DES ZIMMERS	FRÜHSTÜCK	HALBPENSION	VOLLPENSION
	2 Personen	2 Personen	2 Personen
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



Obige Preise in EUR gelten pro Zimmer für 4 Nächte und verstehen sich einschl. MwSt und anderer gesetzlicher Abgaben. Mindestaufenthaltsdauer 3 Nächte. Preisgültigkeit vom 01. 04. 2018 bis einschl. 31. 03. 2019 ausgenommen vom 15. 04. 2018 bis einschl. 15. 05. 2019 und vom 25. 12. 2018 bis einschl. 15. 01. 2019. Im Zeitraum 'Low Season' vom 01. 11. 2018 bis einschl. 31. 03. 2019 (ausgenommen vom 25. 12. 2018 bis einschl. 15. 01. 2019) 20 % Preisnachlass. Preisänderungen vorbehalten. * Der Preis ist pro Person und Nacht mit Frühstück für den Zeitraum 'Low Season' aufgeführt.

Preisliste des Blumenservices

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
HOCHZEITSSTRAUSS KLASSISCH RUND*	Durchmesser 15 cm	40	1 000	80	2 00
	Durchmesser 20 cm	46	1 150	92	2 300
	Durchmesser 25 cm	53	1 320	106	2 640
	Durchmesser 30 cm	61	1 520	122	3 040
	Durchmesser 35 cm	70	1 750	140	3 500
HOCHZEITSSTRAUSS KLASSISCH ÜBERHÄNGEND*	Länge 50 cm	68	1 700	136	3 400
	Länge 100 cm	78	1 955	156	3 910
	Länge 150 cm	90	2 250	180	4 500
HOCHZEITSSTRAUSS EXTRAVAGANT*	Durchmesser 20 cm oder Länge 30 cm	80	2 00	160	4 000
	Durchmesser 30 cm oder Länge 40 cm	92	2 300	184	4 600
	Durchmesser 35 cm oder Länge 50 cm	106	2 645	212	5 290
ANSTECKBLUME FÜR DEN BRÄUTIGAM*	Länge 10 cm	10	250	20	500
	Länge 13 cm	12	290	24	580
	Länge 15 cm	14	350	28	700

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
DEKORATION DER HOCHZEITSTAFEL KLASSISCH**	ikebana – Länge 35 cm	40	1 000	80	2 000
	ikebana – Länge 50 cm	48	1 200	96	2 400
	ikebana – Länge 100 cm	58	1 440	116	2 880
	ikebana – Länge 150 cm	70	1 750	140	3 500
DEKORATION DER HOCHZEITSTAFEL EXTRAVAGANT**	ikebana – Länge 35 cm	48	1 200	96	2 400
	ikebana – Länge 50 cm	58	1 440	116	2 880
	ikebana – Länge 100 cm	69	1 730	138	3 460
	ikebana – Länge 150 cm	83	2 080	166	4 160
BLUMENDEKORATION DER HOCHZEITSWÄ- GEN UND -KUTSCHEN***	Durchmesser 30 cm	92	2 300	184	4 600
	Durchmesser 50 cm	110	2 760	220	5 520
	Durchmesser 100 cm	132	3 310	264	6 620

Alle Preise sind für 1 Stück, inkl. MwSt. angeführt. Verbindlich sind die in EUR, inkl. MwSt., angeführten Preise, die im Bedarfsfall mit dem gültigen Tageskurs (die Preise in CZK dienen nur zur Orientierung) umgerechnet werden. Das Angebot gilt nur für die Periode 01. 04. 2019 – 31. 03. 2019. Die Kalkulation von weiteren Möglichkeiten des Blumenservices auf Anfrage. Eine Änderung der Preise ist vorbehalten. *Dieses Preisangebot kann auch für Blumensträuße für andere Hochzeitsgäste – Eltern, Großeltern, Trauzeugen, Brautjungfern usw. angewendet werden. **Dasselbe Angebot kann auch für die Dekoration des Trauzimmers oder der Kirche geltend gemacht werden. ***Die Blumendekoration der Hochzeitswägen und –kutschen schließt außer der Hauptdekoration auch Bänder und Myrtenkränze ein.

Preisliste der Vermietungen

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
VERMIETUNG DER SAALE UND SALONS FÜR DAS HOCHZEITSM AHL*	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
	VERMIETUNG DER HOCHZEIT- SKUTSCHEN**	Pferdedoppelgespann	720	18 000	1 440
Pferdeviergespann		1 200	30 000	2 400	60 000
VERMIETUNG DER HOCHZEIT- VETERANEN*	Škoda 422 r. 1929 – grau	400	10 000	800	20 000
	Tatra 52 r. 1932 – dunkelblau	400	10 000	800	20 000
	Tatra 57 ‚polokabrio‘ r. 1937 – braun	400	10 000	800	20 000
	Tatra 603 r. 1957 – schwarz	400	10 000	800	20 000
	Jaguar Mk V r. 1954 – weiß	400	10 000	800	20 000
	Mercedes 190D r. 1964 – dunkelblau	400	10 000	800	20 000

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
VERMIETUNG DER HOCHZEIT- LIMOUSINEN*	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
HOCHZEIT- ZEREMONIE***	orthodoxe Kirche des Hl. Peter und Paul	400	10 000	800	20 000
	Kirch der Hl. Maria Magdalena	400	10 000	800	20 000
	Trauzimmer Karlsbad	160	4 000	320	8 000
	Engelskapelle auf dem Schlösschen Doubí	360	9 000	720	18 000
	Trauzimmer der Burg Loket	320	8 000	640	16 000
	Schlosskapelle des Schlosses Bečov	280	7 000	560	14 000
	Schlosskapelle des Schlosses Chyše	400	10 000	800	20 000
	Gartenterrasse des Hotels Savoy Westend	1 200	30 000	2 400	60 000
	Palmenallee des Hotels Savoy Westend	1 200	30 000	2 400	60 000
	Schlossterrassen des Schlosses Bečov	200	5 000	400	10 000
Schlosspark des Schlosses Chyše	200	5 000	400	10 000	

Alle Preise sind für 1 Vermietungstag, inkl. MwSt. angeführt. Verbindlich sind die in EUR, inkl. MwSt., angeführten Preise, die im Bedarfsfall mit dem gültigen Tageskurs (die Preise in CZK dienen nur zur Orientierung) umgerechnet werden. Das Angebot gilt nur für die Periode 01. 04. 2018 – 31. 03. 2019. Die Kalkulation von weiteren Dienstleistungen auf Anfrage. Eine Änderung der Preise ist vorbehalten. *Im Preis der Vermietung ist die Blumendekoration nicht eingeschlossen. Die Vermietung schließt die Dienste eines Fahrers ein. Im Preis der Vermietung ist die Kautions für die Vermietung des Wagens nicht eingeschlossen. Die Höhe dieser Kautions wird auf Anfrage mitgeteilt. ** Im Preis der Vermietung ist die Blumendekoration nicht eingeschlossen. Der Preis wird für maximal 6 Stunden lange Vermietung kalkuliert. ***Der Preis ist für die Grundvariante der Hochzeitzzeremonie in dem jeweiligen Ort angeführt. Die Kalkulation von weiteren Zeremonievarianten auf Anfrage. Im Preis sind die Dienstleistungen des Hotels für die Reservierung eines Termins und Erledigung sämtlicher Formalitäten eingeschlossen. Im Falle einer Zeremonie unter freiem Himmel im Areal des Hotels Savoy Westend ist im Preis die Sicherstellung der Hochzeitzdekorationen (Bogen, Zelt, Stühle usw.) und die Gebühr für die Dienste des Trauungsbeamten in einem privaten Objekt eingeschlossen.

Preisliste der Zusatzdienste

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
KLEIDVERLEIH*	Hochzeitskleid für die Braut	600	15 000	1 200	30 000
	Hochzeitsanzug für den Bräutigam	300	7 500	600	15 000
	Gesellschaftskleider für Damen	400	10 000	800	20 000
	Gesellschaftsanzug für Herren	200	5 000	400	10 000
	Gesellschaftskleider für Brautjungfer	300	7 500	600	15 000
	Gesellschaftskleider für Kinder	100	2 500	200	5 000
BEGLEIT-PROGRAMM***	Livemusik – modern	1 000	26 000	2 000	52 000
	Livemusik – klassisch	1 000	26 000	2 000	52 000
	reproduzierte Musik – DJ	350	9 000	700	18 000
	Tanzvorstellung	1 000	26 000	2 000	52 000
	Feuerwerk	3 200	80 000	6 400	160 000
	Theater, Gaukler, Fechter	1 000	26 000	2 000	52 000
	Zaubershow	600	15 000	1 200	30 000
	Zaubererauftritte für Kinder	600	15 000	1 200	30 000
	Clownauftritte für Kinder	600	15 000	1 200	30 000
	illusionistische Show mit einer Partnerin	1 000	26 000	2 000	52 000

ANGEBOT	VARIANTE	IM HOTEL UNTERGEBRACHTE GÄSTE		IM HOTEL NICHT UNTERGEBRACHTE GÄSTE	
		EUR	CZK	EUR	CZK
DIENSTLEISTUNGEN EINES FRISEURS UND VISAGISTEN**	Friseur	400	10 000	800	20 000
	Visagisten	300	7 500	600	15 000
DIENSTLEISTUNGEN EINES FOTOGRAFEN	Paket Nr. 1	600	15 000	1 200	30 000
	Paket Nr. 2	900	22 500	1 800	45 000
	Paket Nr. 3	1 350	33 750	2 700	67 500
DIENSTLEISTUNGEN EINES KAMERAMANS	Paket Nr. 1	780	19 500	1 560	39 000
	Paket Nr. 2	1 180	29 500	2 360	59 000
	Paket Nr. 3	1 760	44 000	3 520	88 000

Alle Preise sind für 1 Tag, inkl. MwSt. angeführt. Verbindlich sind die in EUR, inkl. MwSt., angeführten Preise, die im Bedarfsfall mit dem gültigen Tageskurs (die Preise in CZK dienen nur zur Orientierung) umgerechnet werden. Das Angebot gilt nur für die Periode 01. 04. 2018 – 31. 03. 2019. Die Kalkulation von weiteren Dienstleistungen auf Anfrage. Eine Änderung der Preise ist vorbehalten. *Die Leihgebühr ist für das Kleid aus der klassischen Kollektion angeführt. Der Preis der Kleider aus der Exklusivreihe auf Anfrage. **Im Preis ist die Beratung und eine Probe der Hochzeitsfrisur und –schminke eingeschlossen. ***Die Preise des Begleitprogrammes werden nach den konkreten Anforderungen, der Zahl der Mitwirkenden und der Veranstaltungslänge präzisiert.

*Das Angebot gilt für den Zeitraum von **01. 04. 2018 bis 31. 03. 2019.***

Alle oben aufgeführte Angebote können wir nach Ihren eigenen Vorstellungen im Form eines ‚custom-made‘ Menü zusammenstellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

*Für nähere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns, bitte, an der E-mail-adresse: sales@savoywestend.cz
oder am Telefon: +420 359 018 802 oder +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

