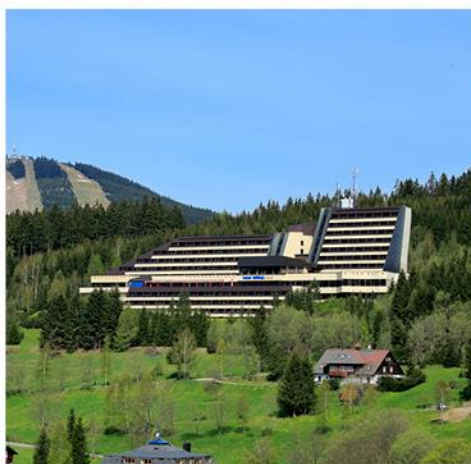




RESORT HORAL

ŠPINDLERŮV MLÝN





OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



SVATEBNÍ NABÍDKA ZAŽIJTE NEZAPOMENUTELNOU SVATBU S ROMANTICKÝM VÝHLEDEM DO ÚDOLÍ SVATÉHO PETRA

Svatba je jedním z nejdůležitějších a nejvýjimečnějších okamžiků Vašeho života. Je to okamžik, kdy si dvě spřízněné duše při oltáři slíbí věrnost a neucházející lásku. Představte si, že by pro Vás tímto oltářem mohl být Orea Resort Horal ve Špindlerově Mlýně. Do detailu připravená svatba ve Vás zanechá vzpomínky, ke kterým se budete rádi vracet i o několik let později. Kvalitní servis po všech stránkách od svatební výzdoby po hostinu či ozvučení s hudebním programem Vám zaručí nezapomenutelný zážitek.

Velice rádi se zhostíme tohoto jedinečného úkolu, pomůžeme Vám naplánovat a individuálně projednat průběh Vaší svatební slavnosti. Nápomocni Vám budou jak naši zkušení zaměstnanci, tak profesionální fotografové či výjimečně vybavené pokoje. Slavnostně vyzdobená recepce, romantický výhled z terasy do údolí Svatého Petra, bohatá svatební hostina, hudební program s kvalitní reprodukcí, květinová výzdoba či přeprava svatebčanů přímo na hotel - to vše lze do detailů naplánovat.

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



OREA RESORT HORAL ŠPINDLERŮV MLÝN NABÍZÍ:



- ❖ detailní přípravu svatební hostiny formou rautu dle individuálního přání hosta
- ❖ nezapomenutelný odpočinkový pobyt v pokojích vyššího standardu
- ❖ ochotný a vstřícný personál při recepci, který Vám pomůže doladit průběh svatební slavnosti do posledních detailů
- ❖ kvalitní hudební reprodukci s pronájmem tanečního salónku - pomůžeme s výběrem hudby či zvukové výbavy pro hudební vystoupení
- ❖ špičkový servis, jak při pořizování fotografií, tak při zpracování digitálního filmového záznamu
- ❖ projekci Vašich fotografií, videí či zvukových stop v profesionální kvalitě
- ❖ přípravu květinové výzdoby - jak svatebního sálu, tak jednotlivých pokojů
- ❖ zajištění přepravy svatebčanů přímo na hotel
- ❖ Orea Resort Horal disponuje terasou s nejkrásnějším výhledem ve Špindlerově Mlýně - lze ji proto využít pro pořízení výjimečných svatebních fotografií, je však též vhodná pro samotný svatební obřad

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



LOKALITA

Ve vyhlášeném letovisku zimních sportů v Krkonoších naleznete Orea Resort Horal Špindlerův Mlýn. Hotel je dobře dostupný, je situován v části zvané Sv. Petr, 15 minut chůze od stejnojmenného lyžařského střediska.

Centrum Špindlerova Mlýna je vzdáleno 1,5 km. Nezapomněli jsme ani na naše nejmenší - Orea Resort Horal je držitelem "kids friendly" certifikátu.



UBYTOVÁNÍ

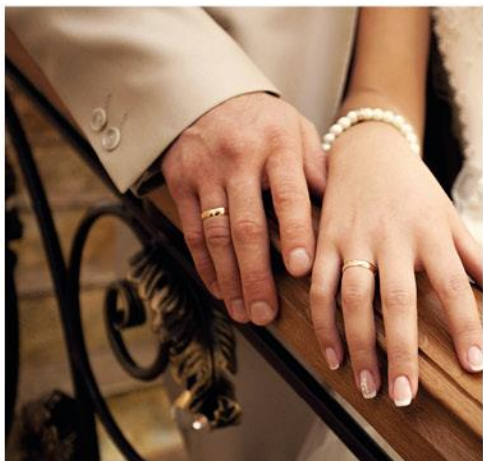
Nabízíme Vám ubytování ve 164 komfortních pokojích s bezplatným Wi-Fi internetovým připojením a příjemný odpočinek ve wellness centru s bazénem a bohatou nabídku služeb. Právě kulinařské potěšení můžete zažít v jedné z našich restaurací; buď v restauraci Panorama s nádherným výhledem nebo v restauraci Ski s bohatými bufetovými stoly. Pokoje Orea Resortu Horal jsou vybaveny satelitní televizí, telefonem s přímou volbou, trezorem, minibarem, bezplatným Wi-Fi internetovým připojením nebo v neposlední řadě koupelnou se sprchovým koutem či vanou, toaletou, fénem či županem.

Ubytovací kapacita:

- 14 dvoulůžkových pokojů economy
- 112 dvoulůžkových pokojů standard (45 pokojů možnost 1 přistýlky)
- 25 dvoulůžkových pokojů superior (12 pokojů možnost 1 přistýlky)
- 5 rodinných pokojů
- 8 pokojů suite

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



PROSTORY

Orea Resort Horal disponuje těmito prostory, které je možno využít pro svatební hostinu:

| Název Místnosti | Divadelní | Recepce | Škola | Banket | U-Tabule |
|-----------------|-----------|---------|-------|--------|----------|
| Kongresový sál | 300 | 260 | 200 | 150 | 70 |
| Taneční sál | 150 | 130 | 100 | 70 | 50 |
| Salonek Sněžka | 60 | 30 | 50 | 30 | 30 |
| Salonek Labe | 35 | 20 | 25 | 20 | 20 |
| Salonek Bohemia | 35 | 20 | 25 | 20 | 20 |

| Název Místnosti | Šířka m | Délka m | Plocha m ² | Výška stropu | Velikost dveří š/v | Dení světlo | Internet Wifi | Podlahová krytina |
|-----------------|---------|---------|-----------------------|--------------|----------------------------|-------------|---------------|-------------------|
| Kongresový sál | 11,8 | 17,1 | 220 | 4 | 1,5x2,1 (2x) 1,1x2,1 | ano | ano | koberec |
| Taneční sál | 11,5 | 14 | 161 | 2,7 | 3,2x2,0 | ne | ano | parkety |
| Salonek Sněžka | 6,7 | 9,1 | 70 | 3,7 | 1,1x2,0 | ano | ano | koberec |
| Salonek Labe | 7 | 7 | 49 | 3,1 | 0,8x1,95 | ano | ano | koberec |
| Salonek Bohemia | 7 | 7 | 49 | 3,1 | 0,8x1,95 | ano | ano | koberec |

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



RESTAURACE PANORAMA

Přijměte pozvání do naší restaurace s neobyčejným panoramatickým výhledem do údolí Svatého Petra. A la carte nabídka je doplněna kolekcí tuzemských a zahraničních vín. Kapacita restaurace je 60 míst.

SKI RESTAURANT

V této restauraci na Vás čekají bohaté bufetové stoly při snídani, obědě či večeři. Navíc se můžete pokochat krásným výhledem do Svatopetrského údolí. Kapacita restaurace je 180 míst.

SNOWBOARD BAR

Večer můžete zakončit netradičním pivním koktejlem či lehkým jídlem v tomto příjemném baru. Posezení Vám zpříjemní reprodukováná hudba nebo plazmová TV. Kapacita baru je 80 míst.

LETNÍ TERASA

V letních měsících můžete obdivovat krásy přírody z terasy s kapacitou 50 míst.

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



CATERING



Kanapky a drobné občerstvení

Pšeničné tyčinky Grissini s parmskou šunkou a rukolou

Krevetový koktejl s omáčkou Cardinal a salátem

Hovězí tataráček na Melba toustu s dijónskou omáčkou

Marinované tygří krevetky s avokádovým dipem

Plátek marinovaného krůtího prsíčka s fíkovým chutney

Marinovaný losos s okurkovým želé a koprovou omáčkou

Mini řecký salát se sýrem feta

Thajská kuřecí prsa v chilli glazuře

Mini řízečky z vepřové panenky

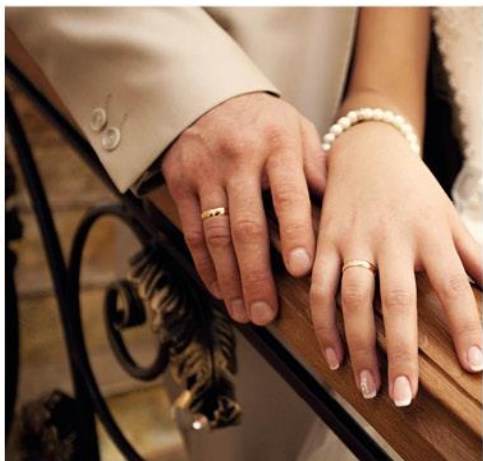
Hovězí kebab s BBQ omáčkou

Tatar z tomatů a mozzarely

Norský uzený losos s hořčicovo-medovou omáčkou a koprem

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



Marinované kachní prso s restovanou zeleninou a sladko-kyselou omáčkou

Smažená kreveta v tempuře s pikantní sojovou omáčkou

Závin plněný masem a houbami

Crème Brulée pod krustou třtinového cukru

Čínské skleněné nudle s kuřecími prsíčky a zeleninou

Královská kreveta s koprovým olejem a tomatovou salsou

Míchaný řecký salát ve skleničce s černou olivou a sýrem feta

Marinovaný losos s okurkovým želé

Tartaletka s lesními plody

Smetanová Panna Cotta s jahodovou omáčkou

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU I

Banketní pečivo

Šunkový kornoutek plněný křenovou šlehačkou

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky

Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem, brusinkami a citrónem

Jablkový závin s ořechy a vanilkovou zmrzlinou

Káva, čaj

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU II

Banketní pečivo

Jemná zvěřinová paštika

Silný zvěřinový vývar s ravioli plněnými srnčím rilettes

Kančí kýta se šípkovou omáčkou podávaná s domácími bramborovými kroketami

Pošírovaná hruška ve víně merlot s mandlovým mousem

Káva, čaj

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU III

Banketní pečivo

Uzené filátko ze pstruha se zeleným chřestem

Kuřecí vývar se zeleninou a špenátovou canellonou

Grilovaná vepřová panenka s pečenou zeleninou a smetanovými šťouchanými bramborami

Kaštanový mini muffin s pečenými švestkami a karamelovou šlehačkou

Káva, čaj

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU IV

Banketní pečivo

Rajče plněné baby mozzarellou

Silný vývar z hovězí oháňky se zeleninou a domácími nudlemi

Konfitované kachní stehýnko, dýňové zelí, vařený a zlehka opečený bramborák

Mrkvový dezert s tvarohovou kokosovou polevou

Káva, čaj

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU V

Banketní pečivo

Gratinovaný kozí sýr servírovaný na lůžku čerstvého špenátu

s karamelizovanými cherry rajčaty

Jemná dýňová polévka s tymiánem a křupavými máslovými krutony

Čerstvý losos pečený na másle podávaný s bramborovým pyré

a krémovou koprovou omáčkou

Krém karamel

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



MENU VI

Banketní pečivo

Jemně nasekaný tataráček z lososa s máslovým toustem a kapary

Drůbeží kaldoun se zeleninou a domácími žemlovými knedlíčky

Filírované kachní prso servírované s gratinovanými bramborami a omáčkou z portského vína

Vanilková Panna Cotta s malinovým coulis

II. Večeře

Studený a teplý bufet

Čokoládová fontána

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



SVATEBNÍ BUFET I

Marinovaná kuřecí prsíčka na restovaném pórku

Grilovaná středomořská zelenina na olivovém oleji s parmazánem

Tatar z norského lososa s jemnou omáčkou ze zakysané smetany

Zelené fazolky s mladým česnekem a sezamem

Salát Waldorf s celerem a vlaškými ořechy

Krájená čerstvá zelenina s výběrem ze tří druhů domácích dresinků

Grilovaná filátka ze pstruha s koprovou omáčkou

Hovězí stroganoff z roštěné

Špízky z králíčího masa obalené v anglické slanině

Kuřecí křídélka BBQ

Smažený vídeňský řízek

Pečená provensálská zelenina

Jasmínová rýže

Bylinkové halušky

Smetanové brambory

Krém karamel

Krájené čerstvé ovoce s medovou omáčkou

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



SVATEBNÍ BUFET II

Játrová paštika s domácím hruškovým chutney

Norský uzený losos s červenou cibulí, kapari a citronem

Řecký salát se sýrem feta a černými olivami

Cous-cous se sušeným ovocem a mátou

Bramborový salát s pažitkou a zakysanou smetanou

Salátový bar s dresinky a doplňky

Filírovaná kuřecí prsa

Ostrý hovězí guláš z klišky

Vepřová kýta/krájená před hostem/, badyánová omáčka

Králík „Cibulář“

Smažené kuřecí a vepřové miniřízečky

Jasmínová rýže

Krkonošský houbovec

Variace knedlíků

Domácí pečivo

Šťouchané brambory

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



Zázvorová Panna Cotta s malinovou omáčkou

Čokoládový dort s ořechy

Čerstvý ovocný salát s lístky čerstvé máty

SVATEBNÍ BUFET III

Výběr sushi a maki sushi

Pošírovaný norský losos na zeleninové majonéze

Tandoori kuřecí salát s kari a mangem

Salát z grilované zeleniny s bylinkovým pestem

Grissini s plátky parmské šunky a rukoly

Výběr sýrů s ořechy a sušeným ovocem

Mušle dušené se šalotkou a bílým vínem

Krůtí soté na olivách

Toskánské hovězí pomalu dušené na červeném víně

Špízy z vepřové panenky

Šafránové rizoto

Grilovaná zelenina marinovaná v olivovém oleji

Gnocchi sypané parmazánem

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



Bylinkové špece

Pečené plněné bramborové košíčky

Selekce čokoládových a ovocných minidezertů

Tvarohový dort

Tiramisu s domácími piškoty

NABÍDKA CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

Svatební sněhobílý dort

Svatební koláčky

Kokosová sněhobílá roláda

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



DALŠÍ SLUŽBY



PRONÁJMY SALONKŮ

- ❖ dle dohody a časového rozpětí konání akce
- ❖ postavení slavnostní tabule - zdarma

SVATEBNÍ DORTY A KOLÁČE

- ❖ zajistíme dle Vašeho přání
- ❖ cukrářský servis – svatební dort od 1 200,- Kč

HUDBA

- ❖ zajistíme dle přání klienta
- ❖ cena dohodou dle časového rozpětí a domluvy
 - DJ
 - živá hudba

KVĚTINOVÁ VÝZDOBA

- ❖ zajistíme dle přání klienta
- ❖ cena dohodou dle požadavku klienta

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



KONTAKTY



Rádi se s Vámi osobně sejdeme a vše vybereme, doporučíme a naplánujeme.
Těšíme se na Vaši návštěvu.

Ing. Rudolf Hamrle
General Manager
Tel.: +420 499 433 351
Email: reditel@horal.cz

Pavel Hrych
F&B Manager
Tel.: +420 499 463 431
Email: provoz@horal.cz

Milan Posker
Sales & Marketing Manager
Tel.: +420 499 463 663
Email: rezervace@horal.cz

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz



OREA
RESORT HORAL
ŠPINDLERŮV MLÝN



KONTAKTNÍ INFORMACE



Adresa: Svatopetrská 280, 543 51 Špindlerův Mlýn

Tel.: +420 499 463 451, +420 499 433 351

Fax: +420 499 433 356

Email: horal@orea.cz

Internet: www.orearesorthoral.cz

Orea Resort Horal**** | Svatopetrská 280 | 543 51 Špindlerův Mlýn

T: +420 499 433 351 | F: +420 499 433 356 | E: horal@orea.cz | www.orearesorthoral.cz