

MAXIMUM  
*restaurant*

# Svatební nabídka 2025

Nabídka je koncipována pro svatby nad 40 osob.  
Do 40 osob se může nabídka lišit, bude sestavena individuálně.

Vyhrazujeme si právo na úpravu cen v nabídce (v závislosti na vývoji cen dodavatelů na trhu)



# WELCOME DRINK + KOLÁČKY

## VARIANTA 1

Prosecco Frizzante

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 105,- Kč

## VARIANTA 2

Prosecco Valdobbiadene

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 155,- Kč

## VARIANTA 3

Aperol Spritz / Prosecco Frizzante

Perlivá a neperlivá voda / pomerančový a jablečný džus / limonáda z lesních plodů

Cena na osobu: 175,- Kč

## SVATEBNÍ KOLÁČKY

Mix makových, ořechových, jablečných, tvarohových a povidlových koláčků

Velikost jednoho koláčku je cca 3-4cm

Cena za kilogram: 470,- Kč





# PROSECCO AUTÍČKO

stylové autíčko přistavené v zahradě restaurace - hosté si mohou sami čepovat prosecco  
7 000,- Kč za svatbu

Prosecco FRIZZANTE  
2 900,- Kč / 20 l (sud)

Doplňky k autíčku  
2x Aperol 1 l, pomeranče,  
Čerstvé jahody, maliny, borůvky – 1 kg  
3 300,- Kč



# STUDENÉ KANAPKY/JEDNOHUBKY

doporučujeme počítat 2-4 ks / osoba

**KANAPKY 30,- Kč / ks (minimum 20 ks / druh)**

S hovězím roastbeefem

S dušenou šunkou a nakládanou okurkou

S uherským salámem a kapari

Trojúhelníček sýru BRIE se sušenou brusinkou a vlašským ořechem

Parmská šunka s medovým melounem

Baby mozzarella s sherry rajčátkem a bazalkovým pestem

S kachní pěnou a sušenou brusinkou

S pěnou z modrého sýra a hroznovým vínem

S uzeným lososem a bylinkovým crème fraiche





# SVATEBNÍ OBŘAD

Civilní obřad zajišťuje matrika Úřadu městské části Praha 18

Jako obřadní termíny mají standardně vypsány čtvrtky a pátky, soboty po domluvě

Termín si snoubenci vyřizují na matrice sami

Pokud by se vám nepodařilo vámi vybraný termín svatby domluvit s matrikou, rádi pomůžeme najít jiné řešení v podobě církevního obřadu (v tomto případě nemusíte být křtění ani věřící)

Obřad se u nás může konat na přírodním pódiu v zahradě, Jsou k dispozici i kryté varianty obřadu v případě deště – na terase pod zastřešenou pergolou nebo na sále.

**Mobiliář k obřadu**

Dřevěná slavobrána (bez látek a květin)

750,- Kč

Bílý svatební stolek

500,- Kč

Skládací dřevěná židle (bílé, hnědé, bordó)

35,- Kč / ks





# SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

## STUDENÝ PŘEDKRM

Šunková rolka s krémovým křenem, listovým salátkem, opečeným toastem  
\*\*\*\*\*

Hovězí roastbeef, celerová remuláda, opečený toast  
\*\*\*\*\*

Lososový tataráček s koprovou emulzí, chlebovým chipsem  
\*\*\*\*\*

Jemná kachní paštika v anglické slanině s brusinkovou omáčkou

Hovězí tataráček z falešné svíčkové, libečková majonéza,  
lanýžový olej a strouhaný parmazán  
\*\*\*\*\*

Salát z červené řepy s kozím sýrem, rukolou, hroznovým vínem, vlaškými ořechy  
\*\*\*\*\*

Variace listových salátů se zastřeným vejcem, hořčičným dresingem,  
křupavou slaninou





# SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

## POLÉVKA

JE PODÁVÁNA V TERINÁCH DOPROSTŘED STOLU, HLAVNÍMU SVATEBNÍMU STOLU SERVÍRUJEME

Silný hovězí vývar s kořenovou zeleninou, játrovými knedlíčky, hovězím masem a vaječnými nudlemi

\*\*\*\*\*

Vývar z volské oháňky s kořenovou zeleninou a žemlovými knedlíčky

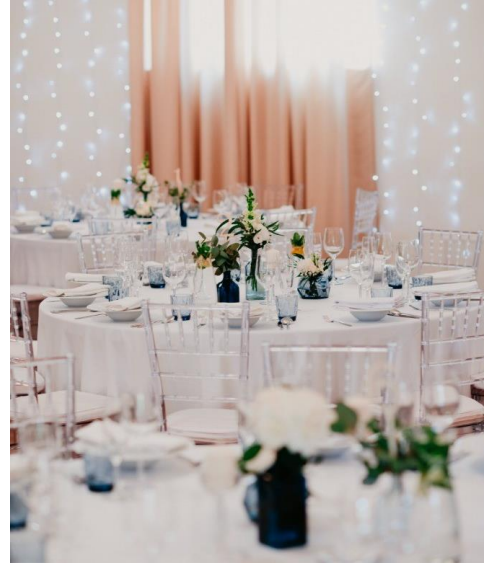
\*\*\*\*\*

Slepičí vývar s domácími vaječnými nudlemi, kořenovou zeleninou a drůbežím masem

LZE PODÁVAT POUZE SERVÍROVANOU POLÉVKU A DÁLE POKRAČOVAT RAUTEM

Cena na osobu: 195,- Kč

Cena servírované polévky zahrnuje prostření u rovných nebo kulatých stolů (bílé / krémové ubrusy, látkové ubrousky - k výběru více barev), základní sklo, nerezové příbory (Alaska / Berndorf / Linie), porcelán (Bernadotta / Spirit).



# SERVÍROVANÉ SVATEBNÍ MENU

## HLAVNÍ CHOD

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarským knedlíkem a brusinkami  
\*\*\*\*\*

Kachní konfitované prso, červené zelí s brusinkami, bramborové špalíčky  
\*\*\*\*\*

Vepřová panenka v anglické slanině, gratinovanými bramborami,  
glazovaná malá karotka a hráškové lusky, demi glace  
\*\*\*\*\*

Pečené kuřecí prso SUPREME, restované malé brambůrky, grilovaná zelenina,  
rozmarýnový demi glace  
\*\*\*\*\*

Hovězí líčka v omáčce z červeného vína, ragú z kořenové zeleniny, bramborové pyré

Pečený filet candáta, omáčka z bílého vína,  
restované vaječné nudle / bramborové pyré  
\*\*\*\*\*

Filet norského lososa, omáčka Vierge, bramborové pyré s limetkou, divoká brokolice

## VEGETARIÁNSKÉ / VEGANSKÉ

Černá čočka Beluga s lilkovým pyré, pečeným zelím, rajčatovým glazé  
\*\*\*\*\*

Čerstvé těstoviny s restovanými rajčátky na olivovém oleji,  
s česnekem, mozzarellou a bazalkou  
\*\*\*\*\*

Restované bramborové špeclé s grilovanou zeleninou





# SERVÍROVANÉ MENU

## DEZERTY

Jablečný závin s ovocným coulis, šlehačkou

\*\*\*\*\*

Domácí lívanec s borůvkovým žahourem, zakysana smetana a skořicový cukr

\*\*\*\*\*

Trio sorbetů s marinovanými lesními plody v portském víně a brandy

\*\*\*\*\*

Čokoládový košíček s karamellem a čokoládou, malinovou omáčkou, crème fraiche s vanilkou

Cena na osobu (3 chody): 695,- Kč

Cena na osobu (4 chody): 780,- Kč

Cena servírovaného menu zahrnuje prostření u rovných nebo kulatých stolů (bílé či krémové ubrusy, látkové ubrousky (k výběru více barev), základní sklo, nerezové příbory (Alaska či Berndorf či Linie), porcelán (Bernadotta či Spirit).



# SVATEBNÍ DORTY

Řešeno individuálně dle požadavků klienta. Cena za kilogram dortu cca 1 500,- Kč

Chcete si dort vybrat jinde? - pak účtujeme servisní poplatek 30,- Kč / osoba. Dort je možné nechat přivést a uskladnit u nás v chladícím boxu i den předem.

## KORPUSY:

Vanilkové / čokoládové / ořechové

## NÁPLNĚ:

Tvarohová s malinami / borůvkami / kompotované broskve / kompotované meruňky

Čokoládový mousse s višněmi / malinami / banánem

Mascarpone lehký krém s malinami / borůvkami

Jahodová (základ je tvaroh nebo zakysaná smetana)

## NÁPLNĚ:

Cafe latte ( karamel )

Kokosová ( maliny nebo ovocné želé dle nabídky )

Malinová ( s kousky malin, na přání i celé maliny )

Straciatella ( ze zakysané smetany nebo tvarohu )

Pudinková se šlehačkou např. s meruňkami nebo broskvemi

Extra čokoládová náplň ( granáž ) je možné přidat i višně, maliny nebo kávový rozvar s Amarettem či jiným alkoholem... Grand Marnier, Griotka





# BUFFETOVÉ MENU

**SALÁTY 100 g / osoba (VYBERTE 3 DRUHY)**

Míchaný zeleninový salát s balkánským sýrem

Salát Caprese (mozzarella, rajčata, bazalka, olivový olej)

Zelný salát Coleslaw

Variace listových salátů s hořčičným dresingem, hobliny parmezánu

Mix salátů, baby špenát, kozí sýr, pečená červená řepa, karamelizovaná dýně

s koriandrem, směs vlašských ořechů a arašídů

Caesar salát s křupavou slaninou, kuřecím masem, máslovými krutony, hobliny sýru

Kuskus s grilovanou zeleninou a sušenými rajčátky

**SVĚTLÉ, TMAVÉ A CELOZRNNÉ PEČIVO / KMÍNOVÝ CHLÉB**

**PŘEDKRMY 140 g / osoba (VYBERTE 4 DRUHY)**

Parmská šunka s medovým melounem

Marinovaný losos Gravlax s hořčično-koprovou omáčkou

Hovězí tataráček s lanýžovým olejem, libečkovou majonézou, chlebový chips

Lososový tataráček s koprovou emulzí, chlebovým chipsem

Výběr tuzemských a zahraničních uzenin s nakládanou zeleninou

Velký výběr sýrů s cibulovým a meruňkovým chutney s ořechy

Hovězí roastbeef, dijónský dip

Smažené závitky se zeleninou, Sweet chilli omáčka s koriandrem





# BUFFETOVÉ MENU

**TEPLÝ BUFFET 180 g masa + 160 g příloha / osoba (VYBERTE 3 DRUHY)**

Kuřecí nebo vepřové řízečky, bramborový salát s vejci a kořenovou zeleninou  
/šťouchané brambory s mladou cibulkou

Kuřecí STRIPSY, šťouchané brambory s mladou cibulkou / bramborová kaše

Konfitované kachní prsa, červené zelí s brusinkami, karlovarský knedlík

Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, karlovarský / houskový knedlík

Pražská dušená šunka s tradičními přísadami, šťouchané brambory

Hovězí guláš s vídeňskou cibulkou, špekový knedlík / bramboráčky

Vepřová panenka balená v pancettě, silná šťáva, gratinované brambory

Tažená hovězí líčka v omáčce z červeného vína, ragú z kořenové zeleniny,  
bramborová kaše

## VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

Penne s drcenými rajčaty, čerstvou bazalkou a parmazánem

Čerstvé těstoviny s bazalkovým pestem, parmezán

Gnocchi se smetanovo - hříbkovou omáčkou a parmezánem

## RYBY

Pečený candát s rajčatovým glazé a restovanými bramborami  
(45,- Kč příplatek / porce)

Pečený losos s omáčkou Vierge a restovanými bramborami  
(60,- Kč příplatek / porce)





# BUFFETOVÉ MENU

Ovoce 80 g / osoba

Výběr čerstvého tropického a evropského ovoce

Mini špízy z tropického a evropského ovoce

Cena na osobu (od 40 osob): 630,- Kč  
při menším počtu hostů cenu stanovíme individuálně





# GRILOVÁNÍ

250 g masa + 200 g příloha / osoba

## MASO + RYBY (vyberte 4 druhy)

Marinovaná vepřová krkovice v bylinkách a česneku

Kuřecí kousky marinované v bylinkách

Hovězí mini burger, slanina, čedar, BBQ omáčka, rajče a ledový salát

Mini burger s trhaným vepřovým masem, karamelizovaná cibulka, česneková majonéza

Mini burger s trhaným kachním masem, křupavé červené zelí, lanýžová majonéza

Bílé norimberské a paprikové klobásky

Grilovaný candát s rajčatovým glazé (45,- Kč příplatek / porce)

Grilovaný losos s omáčkou Vierge (60,- Kč příplatek / porce)

## VEGETARIÁNSKÁ VARIANTA

Grilovaný nakládaný hermelín / halloumi

Portobello mini burger s tapenádou ze sušených rajčat, rukola

## PŘÍLOHY (vyberte 3 druhy)

Grilovaná zelenina (lilek, cuketa, cherry rajčátka, papriky)

Fazolové lusky se slaninou a česneku

Kukuřičný klas s bylinkovým máslem

Opečené malé brambůrky s rozmarýnem

Pečená brambora v alobalu se zakysanou smetanou a česneku

Bramborové / batátové hranolky (podáváme v papírových kornoutcích)

Cena na osobu (od 40 osob): 530,- Kč  
při menším počtu hostů cenu stanovíme individuálně





# EXTRA MENU

SUSHI 3 ks / osoba  
VÝBĚR NIGIRI A MAKI SUSHI  
Cena na osobu: 190,- Kč

KÝTA NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 12 kg  
Vcelku rožněná vepřová kýta (uzená / naložená)  
Čerstvý křen s jablky, hořčice, nakládaná zelenina, kmínový chléb  
Cena celkem: 8 950,- Kč

CELÉ SELE NA ROŽNI s tradičními přísadami cca 25 – 30 kg  
Vcelku rožněné naložené selátko  
Čerstvý křen s jablky, hořčice, nakládaná zelenina, kmínový chléb  
Cena celkem: 14 950,- Kč





# SLADKÉ MENU

## PALAČINKOVÝ STATION 1 ks / osoba

Klasické a čokoládové těsto

Čokoláda, Javorový sirup, Skořicový cukr, Šlehačka, Výběr marmelád

Čokoládový a barevný posyp, sekané vlašské ořechy, mandle, ovoce

Cena na osobu: 200,- Kč

## ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA 3 kg / celkem

3 kg čerstvé tropické a evropské ovoce + mléčná / hořká / bílá belgická čokoláda

Cena celkem: 3 600,- Kč

## SWEET BAR 150 g / osoba

Čokoládová pěna s čerstvým lesním ovocem

Bílé a tmavé čokoládové lanýže

Vanilková panacotta s jahodami

Variace čokoládových a ovocných minidezertů

Profiterolky se slaným karamellem

Cena na osobu: 195,- Kč

(Cena zahrnuje etažéry, skleněné vázy různých tvarů)

Makronky různé druhy (49,- Kč příplatek / osoba)

Mini Pavlova s ovocem (49,- Kč příplatek / osoba)

Cup cakes různé druhy (49,- Kč příplatek / osoba)





# NÁPOJE

## SLAVNOSTNÍ PŘÍPITEK

0,15 l Prosecco FRIZZANTE

Cena na osobu: 80,- Kč

0,15 l Prosecco Valdobbiadene

Cena na osobu: 125,- Kč

0,1 l Cinzano BIANCO

Cena na osobu: 80,- Kč

NÁPOJE DLE SKUTEČNÉ SPOTŘEBY  
dle nápojového lístku restaurace

## KORKOVNÉ

Víno 0,75 l – 250,- Kč / ks

Lihoviny 0,75-1 l – 500,- Kč / ks

## NEALKOHOLICKÝ BALÍČEK

neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou a citrusy

Naše limonáda z lesních plodů / pomerančová

Domácí ledový ovocný a zelený čaj

Pomerančový, jablečný džus, čepovaná KOFOLA

Coca-Cola, Coca-Cola ZERO, Tonik

Nealkoholické pivo BIRELL + POMELO GREP (lahvové)

Káva espresso / capucino / latté

Výběr čajů

Cena na osobu: 310,- Kč

## ALKOHOLICKÝ NÁPOJOVÝ BALÍČEK

neomezená konzumace po dobu 10 hodin

Prosecco FRIZZANTE / Bílé, růžové a červené přívlastkové víno

Čepované pivo – Chotěboř 10 / Kozel 10 či 11 /

Gambrinus 10 či 11 / Svijany MÁZ

Pilsner Urquell 12, čepované pivo (příplatek 90,- Kč / osoba)

Neperlivá a jemně perlivá voda s mátou a citrusy / Naše limonáda

z lesních plodů / pomerančová / Domácí ledový ovocný a zelený

čaj / Pomerančový, jablečný džus, čepovaná KOFOLA / Coca-Cola,

Coca-Cola ZERO, Tonik / Nealkoholické pivo BIRELL + POMELO

GREP (lahvové) / Káva espresso / capucino / latté / Výběr čajů

Cena na osobu: 610,- Kč



# KOKTEJLY

MOJITO /bílý rum, limeta, čerstvá máta, třtinový cukr, soda/

CAIPIRINHA /Cachaca, limeta, třtinový cukr/

CUBA LIBRE /bílý rum, limeta, coca-cola/

GIN&TONIC /gin, tonic, okurka/

APEROL SPRITZ /Aperol, prosecco, perlivá voda/

Cena za míchaný nápoj: 140,- Kč  
(minimální odběr 50 ks míchaných nápojů)





# SLUŽBY

## CENA JÍDEL A NÁPOJŮ ZAHHRNUJE:

Obsluhující personál do 24,00 hodin, počet na základě počtu svatebních hostů a konceptu hostiny.

Stoly na bufety + bar, technologie pro výdej menu

Základní prostření pro **servírovaný oběd**: látkový ubrousek – výběr z dostupných barev; nerezové příbory; sklo na nealko/ víno / přípitek

Sezení u rovných nebo kulatých stolů dle výběru, židle SENTA / WENDY bez potahu nebo skládací židle TERJE bílá/dřevěná/bordó

V případě objednání pouze servírované hostiny nebo pouze jednoho rautu, budou zvolené stoly a židle účtovány extra

Pronájem prostor neúčtujeme / ovšem vyžadujeme minimální konzumaci ve výši **100 000,- Kč**

## NABÍDKA NEZAHHRNUJE:

Servis po 24,00 hodině – **4 500,- Kč / hodinu**  
Případně další mobiliář





# MOBILIÁŘ

BÍLÝ / KRÉMOVÝ POTAH NA ŽIDLE SENTA

CENA: 65,- Kč

ŽIDLE SVATEBNÍ TIFFANY – zlatá, bílá, čirá, stříbrná  
včetně bílého sedáku

CENA: 70,- Kč

ŽIDLE DESIGNOVÁ QUEEN– čirá, černá

CENA: 95,- Kč

ŽIDLE ZLATÁ VICTORIA – plná záda, s otvorem

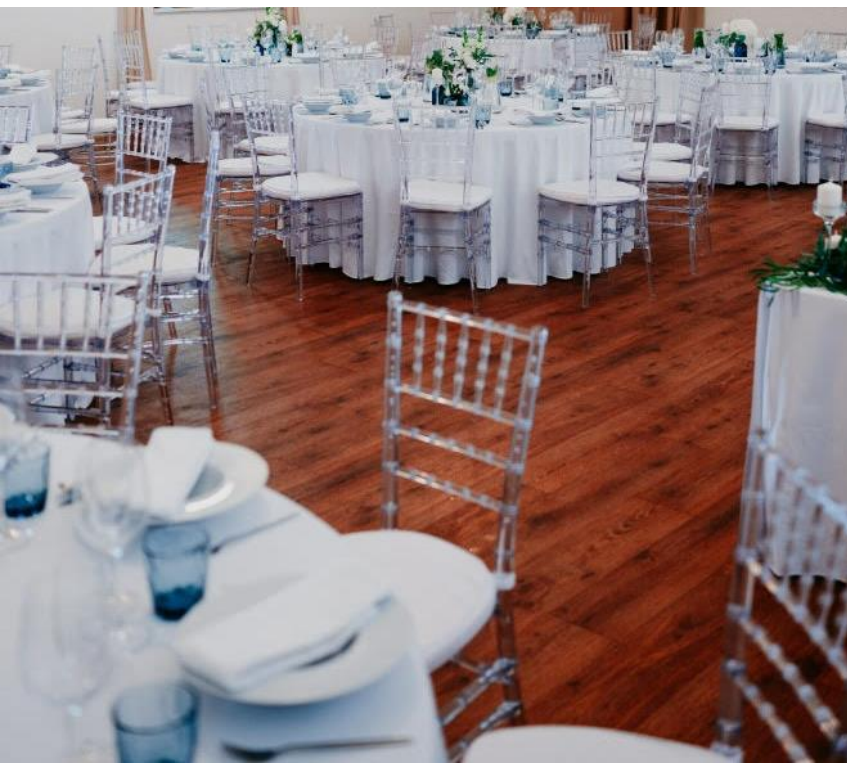
CENA: 180,- Kč

BISTRO STŮL - s ubrusem a mašlí

CENA: 320,- Kč

BISTRO STŮL 50x50cm (bílý / černý)

CENA: 350,- Kč





# MOBILIÁŘ

RATANOVÝ NÁBYTEK – sofa, 2x křeslo, konf.stolek

CENA: 1300,- / set

SOFA CHESTERFIELD

3místná CENA: 2500,- Kč

2místná a lenoška CENA: 2000,- Kč

KOŽENKOVÁ SEDAČKA BÍLÁ / ČERNÁ

CENA: 750,- Kč

FAT BOY – sedací vak

CENA: 180,- Kč

PLÁŽOVÉ LEHÁTKO

CENA: 80,- Kč

SUD dřevěný včetně vrchní desky

CENA: 320,- Kč

PATIO HEATER – včetně bomby

CENA: 1350,- Kč

REPRODUKTOR – včetně mikrofону

CENA: 1000,- Kč

SKÁKÁČÍ HRAD DELFÍNI

CENA: 2500,- Kč























# DEKORACE, KVĚTINY



Spolupracujeme se svatební agenturou  
**Pro Lásku,**  
která vám zajistí kompletní dekorace jak obřadního místa,  
tak stolů, květin pro nevěstu, maminky  
a mnoho dalšího.

Rádi Vám poradí i s dalšími dodavateli – foto, video, hudba.



 [prolasku.events](https://www.instagram.com/prolasku.events)







# KONTAKTNÍ ÚDAJE

MAXIMUM SERVICES

Panelová 406  
190 15 Praha 9 – Satalice  
Česká republika

[www.maximumservices.cz](http://www.maximumservices.cz)

Fakturační adresa:  
MAXIMUM Services s.r.o.  
Slaviborské náměstí 20/1  
196 00 Praha 9 – Třeboradice

IČ: 05574064  
DIČ: CZ 0557406

Kontakt:  
Vladimír Svoboda  
[restaurant@maximumparty.cz](mailto:restaurant@maximumparty.cz)