

SVADOBNÁ PONUKA



Vaša vysnívaná svadba

V HOTELI ZERRENPACH LÁTKY


Látky
ZERRENPACH
HOTEL & RESORT





Kúzelná svadba

PLNÁ LÁSKY, RADOSTI A ZÁBAVY



Užite si svoj veľký deň, zahodte všetky starosti a vychutnajte si tento výnimočný okamih, ktorý patrí len Vám. O všetko potrebné sa postará náš tím, ktorý vám bude pred aj počas vašej svadby plne k dispozícii.

OD HOTELA ZERRENPAČ LÁTKY DOSTANETE GRÁTIS:

Apartmán pre mladomanželov počas svadobnej noci



Privítanie podľa tradícií s chlebom a soľou,
prípitkom a rozbitím tanierika pre šťastie

Prenájom A KAPACITY MIESTNOSTÍ



KONGRESOVÁ SÁLA CHOCHOLNÁ
kapacita do 50 osôb



Prenájom miestnosti platí od začatia do 05.00 hodiny rána nasledujúceho dňa

— ☺ —

Pri pokračovaní zábavy po danej hodine až do skončenia svadby a odchode posledného hosťa z danej sály sa hradí každá začatá hodina podľa aktuálneho cenníka.

— ☺ —

Za personál sa nehradí do 22:00 nič.

— ☺ —

Od 22.00 hod. do 05:00 hod. je cena za personál na základe aktuálneho cenníka.

— ☺ —

Po 05:00 hodine ráno sa platí personál podľa aktuálneho cenníka.



KONGRESOVÁ SÁLA GRAPA
kapacita do 120 osôb

V prípade že odoberte kompletný sortiment od nás (alko,nealko kompletne menu syry, ovocie, koláče,torty, kvet.výzdoba) bez prinesenia si svojho tovaru,
PRENÁJOM MIESTNOSTÍ NEPLATÍTE .

Konzumácia

JEDLO A NÁPOJE

Reštaurácia Zerrenpach LÁTKY povoľuje hosťom priniesť si alkohol, víno, koláče a torty.



V prípade donesenia vlastného alkoholu a vína účtujeme paušál podľa aktuálneho cenníka.



Hosťom ponúkame aj možnosť nákupu našej ponuky vín a alkoholu za zvýhodnené ceny.
/mínus 20% z ceny v nápojovom lístku./



Donáška vlastných NEALKO nápojov sa do hotela Zerrenpach nepovoľuje!

Svadobné koláče

TORTY A ZÁKUSKY



Ponúkame tiež rôzne druhy svadobných koláčov, tradičných slovenských zákuskov, domapečených od domácich cukrárok, cupcakov, makróniek, pagáčov, slaného pečiva.

Tovar hosti

A ORGANIZAČNÉ POKYNY

Hostia prinášajú svoj tovar na svadbu v piatok, deň pred svadbou, v čase medzi 14:00 a 17:30 hod.



Je potrebné ohlásiť sa na recepcii hotela a oboznámiť recepcionárku o dôvode príchodu. Tá následne informuje manažéra, ktorý zabezpečí prevzatie tovaru oproti preberaciemu protokolu „alkohol je nutné označiť menom a nápisom SVADBA, kvôli colnému úradu.



Tovar hostí sa prináša cez terasu hotela priamo cez vstup z vonka do spoločenskej sály GRAPA, kde sa následne odkladá do chladničiek a regálov v sklade určenom len na danú akciu uzamykateľnom a hostia dostávajú kľúč od skladu.



Je zakázané /nariadenie RUVZ/ nosiť si mäso a potraviny na prípravu menu s výnimkou domácich rezancov do polievky, čo však neovplyvňuje účtovanú cenu.



Za alkohol a víno donesené hosťami personál hotela nezodpovedá ani ho nenalievajú a nemanipuluje s ním s výnimkou prázdnych fliaš ktoré odkladá.



Organizátor svadby je povinný si určiť osobu zo svojej rodiny, ktorá sa bude starať o nalievanie vlastného prineseného alkoholu. Čašníci a personál hotela nekontrolujú odnášanie vlastného alkoholu a vína svadobnými hosťami mimo miestnosť, v ktorej sa koná svadobná hostina. Po skončení svadobnej hostiny personál zozbiera všetok donesený tovar na jedno miesto a vyhotoví fotografiu za asistencie zodpovednej osoby zo svadby a následne všetko odnesú do skladu hostí.



Po ukončení svadby si hostia odnášajú so sebou zvyšné koláče, alkohol aj prázdne a nedopité fľaše najneskôr na druhý deň ráno do 13.00 hod. oproti odovzdávajúcemu protokolu



Zasadací poriadok A ZMENY POČTU OSÔB

Pri dohadovaní akcie s manažérom 1 mesiac pred jej uskutočnením, Vám bude vydaný plán zasadacieho poriadku.



Hostia si tak pripravia zasadací poriadok a menovky. Zasadací poriadok sa odovzdáva v piatok spolu s tovarom manažérovi Hotela Zerrenpach Látky. Uprednostňujeme, aby si hostia rozložili menovky na stoly sami, prípadne ak si želajú, aby to urobil čašník, žiadame presné dodržanie mena na zasadacom pláne s menom na menovke. V termíne 1 týždeň pred svadbou v pracovný deň – teda v piatok, je potrebné nahlásiť presný a zároveň konečný počet osôb.

Platby

A PLATOBNÉ PODMIENKY

V prípade záujmu organizovania svadby v hoteli Zerrenpach sa prijme nezáväzná rezervácia, ktorú je potrebné potvrdiť do 14 dní od jej nahlásenia, a to zálohou na termín 300 €/Grapa, alebo 200 € kongresová sála Choholná.



Záloha je v prípade zrušenia nevratná, nakoľko jej zaplatením sa považuje rezervácia za záväznú. Konkrétne menu je potrebné dohodnúť najneskôr 1 mesiac pred svadbou s manažérom Zerrenpachu. V termíne 1 deň pred svadbou je potrebné uhradiť druhú zálohu vo výške 70% z vykalkulovanej sumy v kalkulačnom liste. Konečná suma / doplatok, sa hradí hneď nasledujúci deň po ukončení svadby, a to managerovi zodpovednému za priebeh akcie.



Ten odovzdá klientovi „Zúčtovací list“, ktorý klient odsúhlasí a uhradí zvyšnú sumu.

Hudba

A FOTOGRAF, KAMERAMAN, STAREJŠÍ

Vieme poskytnúť kontakty na všetkých potrebných účastníkov pre vašu svadbu. Kvalitný starejší a dobrá hudba je základ dobrej svadby a preto vám neodporúčame pripraviť svadbu bez starejšieho, lebo taká svadba nemá šmrnc, je bez organizácie pre hostí je to chaotická a skoro vôbec sa nebavia.



Rovnako vieme poskytnúť kontakt na živú muziku, harmonikára DJ, fotografa či kameramana, ktorý neodmysliteľne patria k vášmu veľkému dňu.

Svadobná výzdoba

SOBÁŠ

Pre túto výnimočnú udalosť Vám ponúkame kompletnú svadobnú výzdobu podľa Vašich predstáv. Vieme Vám pripraviť výzdobu vo Vami vybranej farebnej kombinácii s návlakmi a živou kvetinovou výzdobou.

Základný balík obsahuje:

Úpravu svadobného stola (štóla vo farbe výzdoby na stred stola, dekoračná látka na priečelie stola, tyl, sviečky a svietniky, servítky vo farbe výzdoby)

Úpravu stolov pre hostí (štóla vo farbe výzdoby na stred stola, kryštálové svietniky a sviečky, servítky vo farbe výzdoby)

Slavobrána , svadobná metla, výzdoba vstupu a terasy

Úprava stola na torty (dekoračná látka)

Úprava ovocného stola / stola k čokoládovej fontáne (dekoračná látka, dekoračné košíky/sklá, v cene nie je zahrnuté ovocie)

Kvetinové dekoračné vázy a nádoby do svadobnej miestnosti (4-8 ks),
saténové návleky na stoličku
kvetinová výzdoba z umelých kvetov

V prípade živých kvetov sa cena určuje samostatne

Cena základného balíka je podľa aktuálneho cenníka.

Zvlášť účtovaná je kvetinová výzdoba ,ktorej cena závisí od vybraných kvetov a množstva kytíc. Keďže kvetinami nás zásobuje priamo veľkosklad cena sa pohybuje v priemere o 30% nižšie oproti kvetinárstvám.



Rovnako je u nás možný aj sobáš priamo na záhrade pod vyzdobeným altánkom bez nutnosti presunu medzi hotelom a sobášnym miestom /civilný/, alebo sa dá vybrať aj sobáš cirkevný v kostolíku neďaleko v obci LÁTKY .

Cena výzdoby, prípravy altánku a sedenia pre civilný svadobný obrad je podľa aktuálneho cenníka.

Ubytovanie MLADOMANŽELIA

Pre mladomanželov a svadobných hostí ponúkame ubytovanie v izbách a apartmánoch.

Pre mladomanželov poskytujeme apartmán GRÁTIS.

MLADOMANŽELSKÝ APARTMÁN



Ubytovanie

HOSTIA

V prípade, ak si u nás želáte ubytovať svojich hostí, ponúkame vám ubytovanie so zľavou vrátane raňajok.



Štandard podkrovná s balkónom	2 lôžková izba
Štandard podkrovná	2 lôžková izba
Štandard s balkónom	2 lôžková izba
Štandard	2 lôžková izba
Štandard rodinná s terasou	2 lôžková izba
Štandard rodinná s balkónom	2 lôžková izba
Poľana podkrovná s balkónom	2 lôžková izba
Poľana podkrovná	2 lôžková izba
Poľana rodinná	2 lôžková izba
Poľana	2 lôžková izba
Poľana s balkónom	2 lôžková izba
Pristelka	

RAŇAJKY

Raňajky pre svadobných hostí podávame GRÁTIS.

PARKOVANIE

Parkovanie je bezplatné priamo pred hotelom Zerrenpach, monitorované kamerou.

Jedálny listok

PRE VÁŠ VEĽKÝ DEŇ

— ❦ —

Pripravili sme pre vás tri vzorové menu pre inšpiráciu, ktoré si môžete vybrať, alebo potom z nasledujúcej ponuky jednotlivých jedál a nápojov si môžete vyskladať vaše želané alebo obľúbené menu.





Zerrenpach love

VZOROVÉ SVADOBNÉ MENU

Aperitív

0,1l Hubert Club s jahodou

Predjedlo

80g Prosciutto prekladané paradajkami a mozzarellou s bazalkovým pestom

Polievka

0,25l Slávnostná slepačia s domácimi rezancami, mäsom a zeleninou

Hlavné jedlo

200g kombinovaná kuracia rolka plnená špenátom a syrom + sušenými paradajkami a hříbami na jemnej maslovej omáčke s opečenými zemiakmi s cibuľkou a slaninkou

Voda s citrónom v džbánoch, nealko v džbánoch, fľaškové nealko, pivo, víno a káva sú účtované zvlášť podľa skutočnej konzumácie.

Pri polovičných porciách účtujeme 75 % z ceny celej porcie (platí pre všetky jedlá).

Srdiečko

VZOROVÉ SVADOBNÉ MENU

Aperitív

0,1l Prosecco s granátovým jablkom

Predjedlo

80g Kačacie prsia konfitované s pomarančovou omáčkou a zelerovo-jablkovým šalátom

Polievka

0,25l Hovädzia consommé s mäsovými taštičkami a zeleninou

Hlavné jedlo

150g Morčacie prsia plnené špargľou, šunkou a syrom na omáčke zo slaninky a smotany, servírované so zemiakovou štrúdlou

Voda s citrónom v džbánoch, nealko v džbánoch, fľaškové nealko, pivo, víno a káva sú účtované zvlášť podľa skutočnej konzumácie.

Pri polovičných porciách účtujeme 75 % z ceny celej porcie (platí pre všetky jedlá).

Lux amor

VZOROVÉ SVADOBNÉ MENU

Aperitív

0,1l Prosecco s granátovým jablkom

Nealko nápoje

Počas celej svadobnej hostiny vám servírujeme nealko nápoje v džbánoch (minerálna voda s citrónom, nesytená voda s limetou a mäťou)

Predjedlo

80g Parfait z husacej pečene s tokajským želé a brusnicovým chutney

Polievka

0,25l Bažantia polievka s brandy a domácou cestovinou

Hlavné jedlo

200g Teľací chrbát s bylinkovo maslovým prelivom, zemiakové medailóny so stohom zelenej špargle v slaninke

Káva s mliečkom, zákusok 4 ks na osobu

Fľaškové nealko, pivo, víno a káva sú účtované zvlášť podľa skutočnej konzumácie.

Pri polovičných porciách účtujeme 75 % z ceny celej porcie (platí pre všetky jedlá).

Jednotlivé jedlá

VYSKLADAJTE SI MENU

Vyberte si z ponuky svadobného menu, druhého či tretieho chodu aj bufetových stolov podľa svojich predstáv.

POLIEVKY

- 0,25 l Hovädzia consommé s koňakom a mäsovými taštičkami a zeleninou
- 0,25 l Slepačí vývar z domácej sliepky s mäsom a rezancami
- 0,25 l Slepačí vývar z domácej sliepky s pečeňovými haluškami
- 0,25 l Hovädzí vývar s mäsom a rezancami
- 0,25 l Hovädzí vývar s pečeňovými haluškami
- 0,25 l Vývar z bažanta s mäsovými taštičkami

HLAVNÉ JEDLÁ

- 80g Mix filety (65 g kuracie prsia, 65 g bravčové stehno, 65 g roštenec)
- 200g Kurací steak so šípkovou omáčkou
- 200g Opekané kuracie prsia s hubami a čučoriedkami
- 170g Bravčové karé s marinovanou hruškou a rumovou redukciou
- 170g Jahňacie rezne na rozmaríne a zelenom strukovom hrášku
- 170g Korenený hovädzí plátok s opraženými mandľovými hoblinami
- 150g Teľacie kapsy s marhuľami syrom a šalviou
- 200g Kuracie prsia s omáčkou podľa vlastného výberu (nivová, hríbová, žihľavová)
- 200g 100g Prírodné bravčové mäso plnené šunkou a 100g Prírodné kuracie
- 200g Bravčová panenka s hríbovou omáčkou
- 200g Prírodné medailóniky (bravčové, kuracie) na hráškovom pyré
- 200g Rezance na marináde, na arašidoch, mandliach, kešu orieškoch
- 200g Prírodný morčací rezeň plnený praženicou, hráškom a kápiou
- 200g Prírodný morčací rezeň zapečený so syrom a brokolicou
- 200g Pečené bravčové stehno s cuketovým ragú
- 200g Sviečková na smotane, brusnice, citrón, šľahačka
- 200g Guláš z diviny na poľovnícky spôsob
- 200g Hovädzí závitok podľa horára s brusnicami

APERITÍV

- 1 dl Cinzáno biele / Cinzáno červené s citrónom
- 1 dl Šumivé víno biele / červené / ružové / sladké / polosladké / suché
- 1 dl Šumivé víno sladké s jahodou
- 1 dl Šumivé víno suché s olivou
- 1 dl Vermut biely / červený s citrónom alebo pomarančom
- 1 dl Campari s pomarančom
- 1 dl Martini s olivou
- 1 dl Chateu Freistadt – Pálava

- 0,04l Destiláty podľa ponuky v nápojovom lístku

STUDENÉ PREDJEDLÁ

- 120g Kačací koktail s parenou zeleninkou a jemným dresingom
- 120g Šunkový batôžtek plnený bryndzovou penou so sušenými paradajkami s bagetkou
- 80g Prosciutto prekladané paradajkami a mozzarellou s bazalkovým pestom
- 70g Parnská šunka na rukole s balsamicom posypané parmezánom
- 70g Parnská šunka na poľníčku s brusnicovým balsamicom a jahodami
- 70g Plnené rajčiny s obložením
- 70g Syrové kornútky s lososom na francúzskom šaláte
- 70g Mozzarella s paradajkami, olivovým olejom a bazalkou
- 70g Pečené kačacie prsia na zelerovo – jablkovom šaláte
- 70g Syrová roláda
- 70g Kačacie carpaccio, sezónny šalát, pomarančovo-medová zálievka
- 70g Lososový tartar, kôprovo-smotanový dip, sezónny šalát s medvedím cesnakom
- 70g Hydinová terinka s hrozienkami a brandy
- 70g Syrová pena s orieškami a hroznom, bielkový chips
- 70g Prosciutto prekladané paradajkami a mozzarellou s bazalkovým pestom
- 70g Údený losos na gorgonzolovej omáčke s rastlinnými semiačkami

V cene predjedla :

1 ks Basketové pečivo

1 ks Chlieb / Chlieb domáci pečený v peci

1 ks Toast



PRÍLOHY

- 200g Vyprážené zemiakové hranolky "julien"
- 200g Zemiakové pyré s tymiánom
- 200g Zemiaková štrúdľa
- 200g Gratinované zemiaky so syrom
- 200g Fritovaný špíz zo zemiakových dukátov a karotky
- 200g Zemiaky varené s maslom a čerstvou petržľavou
- 200g Zemiaky opekané / krokety / americké / pečené v šupke
- 180g Opekané zemiaky s rascou a slaninkou
- 200g Dusená ryža
- 180g Pyré /tekvicové, hráškové alebo cvikľové alebo karotkové alebo zelerové
- 200g Ryža šunková, ovocná, zeleninová, kari, hrozičková
- 200g Prílohové halušky
- 200g Knedľa parená alebo karlovarská žemľová so slaninkou
- 200g Dusená kapusta biela / červená
- 200g Dusená zelenina mix / jednodruhová
- 200g Dusené krúpy so slaninkou
- 120g Haruľa / Lokša (2ks)
- 200g Grilovaná zelenina
- 70g Zeleninové obloženie z čerstvej zeleniny

Hlavné jedlá s prílohou

**Hotová ponuka slávnostných jedál
na váš svadobný stôl, sviatočné
špeciality, ktorým vaši hostia neodolajú.**

- 170g Kurací filet pečený v chlebovo-horčicovej kruste, šalát BBQ s cestovinou
- 170g Hovädzie plátky na grilovanej špargli, plnený zemiačik, tmavá rumová redukcia
- 170g Chrumkavé kačacie prsia na citrónovo-medovej omáčke s grilovanou zeleninou a skladanými zemiakmi
- 170g Bravčová panenka v anglickej slanine s kozím syrom, blanširovaná farebná mrkva, zemiakové rosti
- 170g Jelenie medajlónky s pikantnou omáčkou z lesných húb, zemiaková štrúdlä
- 200g Bravčová panenka pečená v lístkovom ceste na španielskej omáčke z červeného vína, servírované so zapekaným zemiakom plneným baklažánom, paradajkami a mozzarellou
- 170g Šťavnaté morčacie plátky podávané na šampiňónovom rizote s parmskou šunkou
- 200g Bravčové medajlónky z panenky obalené v slaninke s blanširovanou špargľou so špargľovou omáčkou, pečený zemiak
- 200g Grilovaný losos s citrónovou omáčkou, hráškovým pyré a zemiakovou štrúdlou
- 200g Pečená panenka s figovou omáčkou, zemiakovo-karotkový špíz, pórové klíčky



- 195g Mix filety (65g kuracie prsia, 65g bravčové stehno, 65g hovädzí roštenec) na hráškovom-mäťovom pyré, špíz zo zemiakových dukátov
- 170g Kuracie prsia plnené slaninou a zelenou fazuľkou na nivovej omáčke so zemiakmi s kurkumou
- 85g Prírodné bravčové mäso plnené šunkou a hříbmi 85g Prírodné kuracie mäso plnené údeným syrom a slaninou, gratinované zemiaky s cviklou, koňaková redukcia
- 200g Hovädzie líčka konfitované s brusnicovo-zázvorovým dipom na karlovarskom knedlíku
- 170g Grilované medajlónky z bravčovej panenky podávané s garganellami s hříbmi
- 200g Losos na pare s marinovanou zeleninou a citrónovo-maslovou omáčkou
- 250g Tri druhy zeleniny (špargľa, zelená fazuľka, mrkva) obalené v lístkovom ceste s údeným syrom, zemiakovo-hráškové pyré
- 170g Gratinovaný encián s lesnými hříbmi, ragú z koreňovej zeleniny s medvedím cesnakom, maslová omáčka
- 250g Plnená cuketa zo zeleninovým ragú a tofu, zeleninové krokety, syrová omáčka

Bufetové stoly

**Teplé a studené špeciality pre
svadobné bufetové stoly, sladké aj
slané pokrmy. Pripravte pre priateľov
poriadnu svadobnú hostinu!**

Minimálny počet porcií jedného druhu pokrmu je 10 porcií
Bufet je možné pripraviť pre minimálne 20 osôb

- 0,33 l Domáca kapustnica s hubami a údeným mäsom
- 0,33 l Kotlíkový guláš so zemiakmi
- 150g Hydinové soté na smotane so šampiňónmi
- 100g Šampiňónový perkelt, halušky
- 150g Grilovaná zelenina
- 200g Rebierka grilované v mede a BBQ
- 70g Bravčový alebo kurací rezeň
- 70g Grilovaný losos na masle s bylinkami
- 75g Grilovaná bravčová pikantná krkovička
- 150g Grilované kuracie stehienka a krídelká
- 75g Grilované kuracie prsia na provensálskom korení s bazalkou
- 70g Galantína z kurčťa
- 100g Penne Bolonese
- 75g Hovädzí tokáň na červenom víne
- 75g Hovädzie rezance v marináde
- 75g Zabíjačkové špeciality (klobása / jaternica / tlačienka)
- 100g Plnené zemiakové guľky s údeným mäsom a kapustou
- 200g Bryndzové halušky so slaninou
- 200g Šúlance s makom alebo orechmi
- 200g Pirohy plnené lekvárom / bryndzou / syrom / tvarohom a podobne
- 70g Hydinová roláda s ovocím / bylinkami / zeleninou / šunkou
- 100g Gratinovaná zelenina na lístkovom ceste so smotanou a bielym vínom a rozmarínom
- 150g Sviečková na smotane
- 150g Segedínsky guláš LUX
- 150g Maďarský guláš
- 100g Kačacie stehná, dusená kapusta, lokša

Šaláty

Tradičné zeleninové šaláty,
výborné smotanové, či špeciality
s nádychom exotiky.
Šaláty jednoducho osviežia vaše
svadobné menu.

ŠALÁTY

- 100g Zemiakový s majonézou
- 100g Zemiakový s cibuľou
- 100g Vlašský
- 100g Parížsky
- 100g Trenčiansky pikantný (zemiaky, suchá saláma, údený syr, majonéza, chili)
- 100g Kapustový s kukuricou
- 100g Fazuľový so šampiňónmi
- 100g Šampiňónový s údeným syrom (Šampiňóny, mäkká saláma, údený syr,
- 100g Fitness (cvikla, biely jogurt, chia semiačka, ľadový šalát)
- 100g Mrkvový s ananásom
- 100g Kukuricový so syrom
- 100g Feferónový
- 100g Racio (červená kapusta, kukurica, jogurtový dresing s cesnakom)
- 100g Z čínskej kapusty, hrášku a zelenej fazuľky
- 100g Brokolicový s cestovinou
- 100g Kukuricový s uhorkou, syrom a zelenou fazuľkou
- 100g Ovocný s cestovinou
- 100g Smotanový uhorkový s rokfortom
- 100g Šalátový mix zo zelených listov s gréckym nálevom
- 100g Šalát coleslaw

- 100g Tuniakový (tuniak, červená cibuľa, kukurička, majonéza, čierne olivy)
- 100g Andalúzsky ryžový (Ryža, vlašské orechy, hruška, biely jogurt, poľníček)
- 100g Šopský
- 100g Grécky
- 100g Krevetový s kukuricou (krevety, kukurica, majonéza, šalotka)
- 100g Mozzarella so cherry paradajkami a bazalkou

Ostatní

**Chýba vám niečo na svadobnej hostine,
alebo by ste ju chceli niečím ozvláštniť?**

**Vyberte si zďalších špeciálít
a nárezových mís.**

- 400g Čokoládová fontána /dávka 400g čokolády/
- 1 kg Ovocie k fontáne
- 1 ks Receptné a svadobné kolačiky /rôzne druhy/
- 80g Štrúdlä rôzne druhy
- 30g Moravské koláčiky
- 25g Oškvarkový /cibuľový pagáč
- 1 kg Slané pečivo
- 1 kg Čajové pečivo
- 120g Smotanový dezert s malinami /panna cota/ alebo Tiramisu
- 400g Čokoládová fontána + 1 kg ovocie k fontáne
- 50g Pochutiny: horčica, chren, uhorky...

NÁREZOVÉ STUDENÉ MISY

Nárezová so šunkou, syrom a zeleninou

Nárezová so syrom a zeleninou alebo ovocím

Nárezová so syrom a vlašským šalátom

Obložená misa s ovčím syrom, oštiepkom, korbáčikmi a zeleninou



Svadobné rezervácie:

**Hotel Zerrenpach Látky
Prašivá č. 4, 985 45 Látky, Slovensko**

**tel.: +421 907 833 236
manager@zerrenpachlatky.sk**

www.zerrenpachlatky.sk