



Slavnostní menu

2026

Dolní Lomná 07

+420 724 142 637

Provozovatel:

ZO OS KOVO Třinecké železářny

Průmyslová 1030

739 61 Třinec - Staré Město

Vážení hosté,

slavnostní dny patří k nejkrásnějším okamžikům našeho života. Ať už plánujete svatební hostinu, narozeninovou oslavu či jinou rodinnou sešlost, penzion Beskydka je ideální volbou. Romantické prostředí v srdci lomňanské přírody a nádherný výhled z restaurace penzionu, vytvoří dokonalou atmosféru pro Váš jedinečný den.

Rádi Vám pomůžeme s přípravou tohoto významného dne a připravíme vše podle Vašich představ. Zajišťujeme uspořádání slavnostní hostiny (tzn. sestavení slavnostního menu a rautu, květinovou výzdobu) a ubytování hostů.

Doufáme, že naše služby přispějí k tomu, aby se tento den stal nezapomenutelným a krásným zážitkem až do konce Vašeho života.

Za personál penzionu Beskydka

vedoucí Jadwiga Volná

Slavnostní hostina

Pro uspořádání oslav Vám nabízíme několik místností. Podle druhu a velikosti hostiny si můžete vybrat:

- Velký sál s tanečním parketem pro max. 86 osob
 - První salónek pro max. 10 osob
 - Druhý salónek pro max. 30 osob
 - Vinárna pro max. 30 osob
 -

V salóncích je standardně, kromě slavnostní tabule (tvar U, I, T), připraven také rautový stůl, stůl a lednice na nápoje,

stůl s vázami pro květiny, vozík na slavnostní rozkrojení dortu a zázemí pro hudbu (jen velký sál).

Slavnostní menu

Rádi s Vámi osobně prokonzultujeme a sestavíme slavnostní menu dle Vašich požadavků (diety, alergie, počet dětských porcí apod.). Výsledná kalkulace, včetně gramáží, bude vyhotovena na základě konkrétní poptávky.

Za dětskou porci účtujeme 60 % ceny plné porce.

Ke všem hlavním chodům si můžete vybrat přílohy, které mohou být servírovány na porci nebo na mísách na stoly.

Tradiční polévka

Na svatebních hostinách nezapomínáme na tradiční polévku z jednoho talíře. Pro novomanžele připravíme společný talíř s polévkou, jídelní lžící a bryndákem. Tento zvyk symbolizuje vzájemnou spolupráci novomanželů v životě.

Sladká tečka

Kromě slavnostního dortu, zákusků a cukroví můžete hostům nabídnout i sladkou tečku v podobě dezertů z naší aktuální nabídky, například zmrzlinových pohárů a moučníků.

Slavnostní výzdoba

Slavnostní tabule je prostřena bílými ubrusy a doladěna doplňky v zvolené barvě (štola, ubrousky, kamínky, květiny apod.). Cena se odvíjí od počtu hostů a spotřeby materiálu. Nabízíme také možnost zapůjčení slavnostních potahů na židle s mašlemi nebo zapůjčení pouze mašlí.

Ubytování

Penzion nabízí v hlavní budově 13 dvoulůžkových a třílůžkových pokojů s možností přistýlek a 10 až šestilůžkových chatek v areálu penzionu. Pokoje i chatky jsou vybaveny vlastním sociálním zařízením, lednicí a televizorem. Na hlavní budově je k dispozici Wi-Fi připojení, relaxační prostory (sauna, posilovna, vířivka) po předchozí domluvě.

V období letních prázdnin je ubytování pro hosty hostiny umožněno pouze na pokojích hlavní budovy.

Ceny ubytování

- Pevné lůžko se snídaní: 1000 Kč/osoba/noc
- Přistýlka se snídaní: 800 Kč/osoba/noc

Rezervace termínu

Rezervace termínu je nezávazná na 30 dní. Při závazném potvrzení termínu se vybírá nevratná záloha ve výši 10 000 Kč, která bude odečtena z konečné částky při finálním zúčtování hostiny.

Platba

Platbu lze provést v hotovosti (Kč, EUR, PLN), platební nebo kreditní kartou a převodem na účet. Zúčtování probíhá dle domluvy, nejdříve druhý den po konečném uzavření účtu.

Konzumace a donáška vlastních potravin a nápojů

Standardně lze donést vlastní cukrářské výrobky (dorty, zákusky, koláče, cukroví, korbačiky), vína a alkoholické nápoje. Jiné možnosti je třeba předem konzultovat.

Slavnostní menu

Aperitiv

0,1 l	Metropol Bianco, Rosso	50 Kč
0,1 l	Cinzano Dry, Bianco, Rosso	59 Kč
0,1 l	Martini, Dry, Bianco, Rosso	59 Kč
0,7 l	Bohemia sekt	330 Kč
0,7 l	Bohemia sekt s jahodou	350 Kč

Nealkoholické nápoje na hostiny

1 l	Džbánek čepované kofoly	120 Kč
1,5 l	Minerální voda čistá, ochucená	60 Kč
1 l	Džbánek rozlévaného džusu (dle nabídky)	260 Kč
1 l	Džbánek s vodou a citrónem / mátou	50 Kč

Předkrmy

150 g	Rajčátko plněné žervé s bazalkovým pestem, banketka (1, 7)	88 Kč
60 g	Šunková rolka plněná křenovou šlehačkou, banketka (1, 7)	77 Kč
100 g	Kuřecí koktejl podávaný ve skle, banketka (1, 7)	88 Kč
100 g	Broskev plněná kuřecím salátkem, banketka (1, 3, 7)	93 Kč
70 g	Plátky jemné zvěřinové paštiky, mandle a brusinky, tmavé pečivo (1, 3, 7)	93 Kč
80 g	Parmská šunka doplněná žlutým melounem, banketka (1, 7)	115 Kč

Polévky

0,33 l	Slepičí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi (1, 3, 9)	68 Kč
0,33 l	Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a domácími nudlemi (1, 3, 9)	72 Kč
0,33 l	Jemný brokolicový krém servírovaný se sýrovými krutóny (7)	68 Kč
0,33 l	Horalka (7, 9) <i>(smetanová polévka s kousky vepřového masa, kořenové zeleniny a žampionů)</i>	72 Kč

Hlavní chody

200 g	Kuřecí roládky (7, 10) <i>(uzený sýr, anglická slanina, kozí rohy)</i>	200 Kč
200 g	Smažená kuřecí kapsa (1, 3, 7) <i>(eidam, šunka, kapie)</i>	220 Kč
200 g	Maso 3 barev (1, 7) <i>(kuřecí prso, vepřová panenka, hovězí roštěnec, anglická slanina, parmazán)</i>	220 Kč
200 g	Pikantní špízy 2 barev (1, 7, 10) <i>(vepřová panenka, kuřecí prsa, Poličan, uzený sýr, hořčice)</i>	220 Kč
200 g	Krůtí rolka se zelenými fazolkami (1, 7) <i>(sušené rajče, slanina, šunka, uzený sýr, zelené fazolky)</i>	230 Kč
350 g	Kachní stehno, 2 druhy zelí, houskový a karlovarský knedlík nebo kluski (1,3,7)	310 Kč
200 g	Lomňanský měšec (1, 3, 7) <i>(krkovička, vepřový bůček, anglická slanina, žampióny, jarní cibulka)</i>	200 Kč
200 g	Vepřová panenka v kabátku (1) <i>(sušená rajčata, švestka, anglická slanina)</i>	220 Kč
200 g	Vepřová panenka po myslivecku se šipkovou omáčkou	220 Kč
200 g	Vepřové medailónky se smetanou a žampióny (1, 7)	220 Kč
200 g	Smažený vep. řízek z panenky v krustě z čerstvého pečiva a parmazánu (1,3,7)	200 Kč
200g	Vepřový řízek Kardinál (7) <i>(vepřová krkovička, pórek, anglická slanina)</i>	210 Kč
200 g	Vepřová grilovaná krkovička (1, 3, 7) <i>(cibule, anglická slanina)</i>	170 Kč
300 g	Steak z vepřové krkovičky s hříbkovým přelivem (7)	308 Kč
200 g	Hovězí svíčková s brusinkovým terčem, houskový a karlovarský knedlík(1,3,7,9)	284 Kč
200 g	Hovězí vídeňská roštěná se sázeným vejcem (3, 7)	253 Kč
200 g	Jelení kýta na víně s karlovarským knedlíkem (1, 7, 9, 10)	225 Kč
200 g	Losos s bylinkovým máslem (4, 7)	260 Kč
300 g	Lilek zapečený s kuskusem, zeleninou a tofu (1)	159 Kč

Přílohy

150 g	Krokety	55 Kč
150 g	Hranolky	50 Kč
150 g	Americké brambory	55 Kč
150 g	Dollarchips	55 Kč
3 ks	Bramborové placičky	80 Kč
1 ks	Brambor plněný brokolicí a smetanou (7)	55 Kč
200 g	Brambory vařené, maštěné máslem (7)	50 Kč
200 g	Brambory farmářské	60 Kč
200 g	Brambory štouchané s cibulkou a slaninou	49 Kč
200 g	Bramborová kaše (7)	39 Kč
200 g	Brambory gratinované (7)	70 Kč
150 g	Dušená rýže	36 Kč
150 g	Zeleninová rýže	38 Kč
180 g	Knedlík karlovarský (1, 3)	44 Kč
180 g	Knedlík houskový (1, 7)	35 Kč
180 g	Knedlík bramborový (1)	35 Kč
180 g	Kluski śląskie (1, 3)	49 Kč
180 g	Červené a bílé zelí dušené (1)	38 Kč
180 g	Zelí kyselé slezské (1)	50 Kč
50 g	Tatarská omáčka	18 Kč
50 g	Ďábelská omáčka	20 Kč
50 g	Kečup	15 Kč
100 g	Chléb (1)	14 Kč
1 ks	Pečivo (1)	12 Kč

Teplé rautové pokrmy

1 Kg	Grilovaná kýta – hmotnost od 3 – 12 Kg	470 Kč
1 Kg	Grilované koleno (s kostí), hořčice, křen, kozí rohy (10) – hmotnost 1,8 – 2 Kg	250 Kč
1 Kg	Bavorská grilovaná žebra (10)	500 Kč
1 Kg	Smažené kuřecí prsní řízečky (1, 3 , 7)	700 Kč
1 Kg	Smažené vepřové řízečky z panenky (1, 3, 7)	770 Kč
1 Kg	Kuřecí špalíčky pečené	320 Kč
1 Kg	Kuřecí špalíčky smažené se sezamem (1, 3, 7, 11)	370 Kč
1 Kg	Jelítka, jitřičky (100g)	490 Kč
200 g	Grilovaná krkovička – rojberka	170 Kč
200 g	Grilovaný losos filet s bylinkovým máslem (4, 7)	260 Kč
200 g	Candát s citrónovou omáčkou (4)	288 Kč
200 g	Ohnivé maso z vepřové panenky	210 Kč
200 g	Kuřecí čína (1)	160 Kč
150 g	Zvěřinový guláš, příloha (1)	210 Kč
150 g	Hovězí guláš, příloha (1)	195 Kč
0,33 l	Bigos polski (7)	94 Kč
3 ks	Blašáky, smetana, cukr, bůček, máslo (1, 3)	132 Kč
1 plech	Bachora (cca 10 porcí) (3)	1100 Kč

Studené rautové pokrmy, mísy

1 Kg	Tatarský biftek, topinky (1, 3, 10) <i>(pravá hovězí svíčka)</i>	2000 Kč
1 Kg	Sýrová mísa (7)	720 Kč
1 Kg	Zabijačková mísa - vepřová roláda, sekaná (7)	720 Kč
1 Kg	Plněné žampióny masovou směsí (3)	470 Kč
1 Kg	Plněné žampióny vegetariánskou směsí (3)	450 Kč
1 Kg	Teplá grilovaná zelenina, dresink s koprem a česnekem <i>(cuketa, lilek, kapie, žampion, červená cibule)</i>	280 Kč
1 Kg	Těstovinový salát s kuřecím masem (1, 3)	440 Kč
1 Kg	Mísa listových salátků <i>(listové salátky mix, cherry rajčata, citrón, olivový olej)</i>	320 Kč
1 Kg	Kuřecí roláda	480 Kč
1 Kg	Bůčková roláda	470 Kč
1 Kg	Sekaná (1, 3)	440 Kč
500 g	Švestky zapečené v anglické slanině	495 Kč
350 g	Salát šopský (7)	100 Kč
350 g	Salát řecký (7)	100 Kč
350 g	Salát Coleslaw (7, 9) <i>(mrkev, cibule, celer, zelí, smetana)</i>	60 Kč
2500 g	Salát skládaný (3, 7, 9) <i>(šunka, sýr, celer, vejce, jablko, kukuřice, ananas, pórek, majonéza)</i>	720 Kč
1 ks	Čokoládová fontána (7) <i>(1 Kg pravá belgická čokoláda, 2 kg kousky sezónního ovoce)</i>	1000 Kč
1 ks	Party jednohubky (3, 4, 7) <i>(česnekové, s uzeným lososem, uzeninou)</i>	40 Kč