



Podhlavický mlýn

2026
BANKETOVÁ MAPA



RESTAURACE

Restaurace Podhlavického mlýna nabízí
exkluzivní chutě postavené na
kvalitních lokálních surovinách,
bylinkách a zelenině z vlastní zahrady.

Sezónní menu měníme podle rytmu
přírody a každý pokrm je připravován s
ohledem na maximální **čerstvost,**
udržitelnost a smysl pro detail.

Gastronomický zážitek **umocňuje výhled**
na ikonické mlýnské kolo, které dotváří
jedinečnou atmosféru celé restaurace.

Maximální kapacita 22 osob.





STODOLA

Podvečer ožívá stodola Podhlavického mlýna vůní dřeva, kouře a sezónních surovin. Mlýnské grilování staví na vaření na **otevřeném ohni a poctivém přístupu k surovinám.**

Servírujeme to nejlepší, co nám příroda a aktuální sezóna nabídne, od čerstvé zeleniny z vlastní zahrady, přes lokální maso až po domácí pečivo.

Vše se připravuje přímo před vámi.

Každý pátek se ve stodole koná večerní grilování.

Maximální kapacita 20 osob.





BAR & VINOTÉKA

Bar se nachází v mlýnici, která nejvíce odráží historii původní kamenné stavby mlýna. Nabízíme několik **originálních signature drinků** a také speciální drink na bázi **heřmánku**.

Naše vinotéka je umístěna v původní turbínové studně s kapacitou až 400 láhví a naleznete zde **výběr vín z celého světa**.

Maximální kapacita lobby 10 osob.





SUN DECK LETNÍ TERASA

Objevte **místo pro výjimečné chvíle, kde se čas plyne pomaleji.**

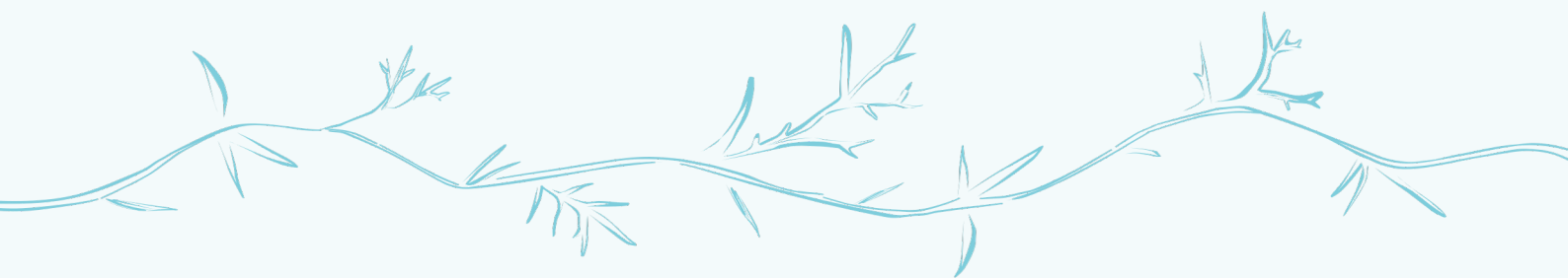
Naše sluneční terasa s výhledem do korun stromů je ideálním zázemím pro soukromá či pracovní setkání.

Vůně lesa, čerstvý vzduch a slunce odrážející se na hladině přírodního jezírka vybízí k setkávání v netradičním prostředí.

Díky tichu okolní přírody a krásným výhledům se zde každé posezení promění v jedinečný okamžik.

Maximální kapacita 20 osob.





Gastronomické služby

SNÍDANĚ

COFFEE BREAKS

OBĚDY

VEČEŘE

DEGUSTAČNÍ VEČEŘE



SNÍDANĚ

Honosná a bohatá snídaně formou rautu, **ideální začátek nového dne.**

Nabídka zahrnuje variace uzenin a sýrů, čerstvé pečivo s domácím šlehaným máslem i jogurt s domácí granolou.

Doplněno o čerstvé ovoce a zeleninu, výběrovou kávu, čaje, fresh džusy a minerální vodu.

Snídaně jsou součástí ubytování v hotelové části a jsou zahrnuty **v ceně pobytu.**





COFFEE BREAK

LIGHT

Lehká přestávka inspirovaná přírodou

Nápoje

Káva Nespresso

Výběr bylinných a ovocných čajů

Pramenitá mlýnská voda (perlivá / neperlivá)

Občerstvení

Domácí sladké pečivo

Variace uzenin a sýrů

260 Kč / osoba



Coffee breaky rádi přizpůsobíme dle charakteru
Vaší akce a individuálních preferencí.





COFFEE BREAK

STANDARD

Vyvážená nabídka z poctivých surovin

Nápoje

Káva Nespresso

Výběr bylinných a ovocných čajů

Pramenitá mlýnská voda (perlivá / neperlivá)

Heřmánková limonáda, Coca Cola, ovocné džusy

Občerstvení

Domácí koláče a dezerty

Variace uzenin a sýrů

Sezónní ovoce

Crudités

480 Kč / osoba





COFFEE BREAK

PREMIUM

Prémiový zážitek inspirovaný okolní krajinou

Nápoje

Káva Nespresso

Výběr bylinných a ovocných čajů

Pramenitá mlýnská voda (perlivá / neperlivá)

Heřmánková limonáda, Coca Cola, ovocné džusy

Prosecco

Občerstvení

Domácí koláče a dezerty

Variace uzenin a sýrů

Crudités

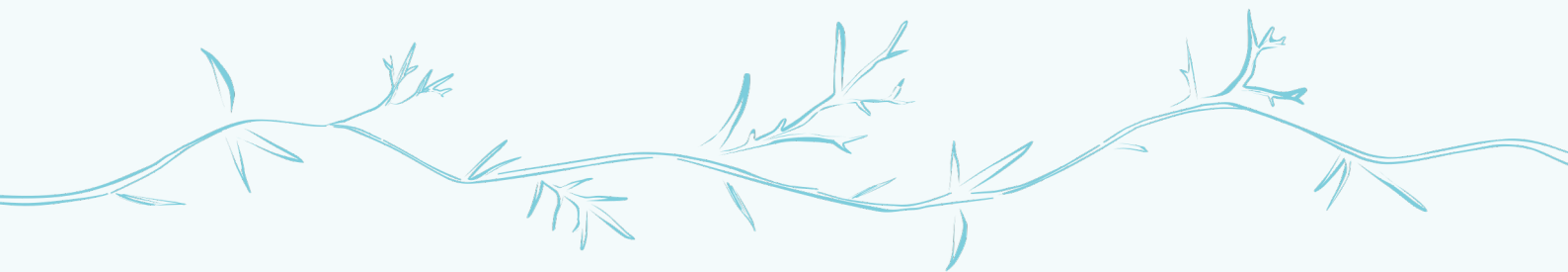
Ciabatta caprese / Wrap niçoise

Kešu / Grissini

Sezónní ovoce

420 Kč / osoba





OBĚDY & VEČEŘE

Každé menu pro Vás rádi sestavíme na míru po osobní konzultaci.

Zohledňujeme **Vaše preference, charakter akce** i **aktuální sezónu**, abychom vytvořili jedinečný gastronomický zážitek přesně podle Vašich představ.

Obědové menu: od **690** Kč / osoba

Večeře: od **990** Kč / osoba

Degustační večeře: od **2 000** Kč / osoba





OBĚDOVÉ MENU

NAŠE INSPIRACE

Polévka

Topinamburový krém s krutóny z briošky

Hlavní chod

Grilovaný pstruh – pažitkové brambory, beurre blanc, křupavá zelenina

Dezert

Panna cotta – ovoce, oříškový crumble

Cena: 890 Kč / osoba





VEČERNÍ MENU

NAŠE INSPIRACE

Polévka

Crudo z candáta - červený pomeranč, omáčka z citrusů, koprový olej

Hlavní chod

Pečené baby kuře - nádivka se špenátem a špekem, dýňové pyré, kuřecí jus s vínem

Dezert

Žloutkový krém s nakládanou broskví



Cena: 1 390 Kč / osoba



DEGUSTAČNÍ MENU

NAŠE INSPIRACE

Předkrm 1

Smažená treska - koprová majonéza, nakládaný tuřín, omáčka z podmásli

Předkrm 2

Hovězí tatarák - houbová emulze, nakládané shimeji, fermentované špendlíky

Hlavní chod 1

Grilovaný candát - kvěťákový steak, nakládaný fenykl, šafránová omáčka

Hlavní chod 2

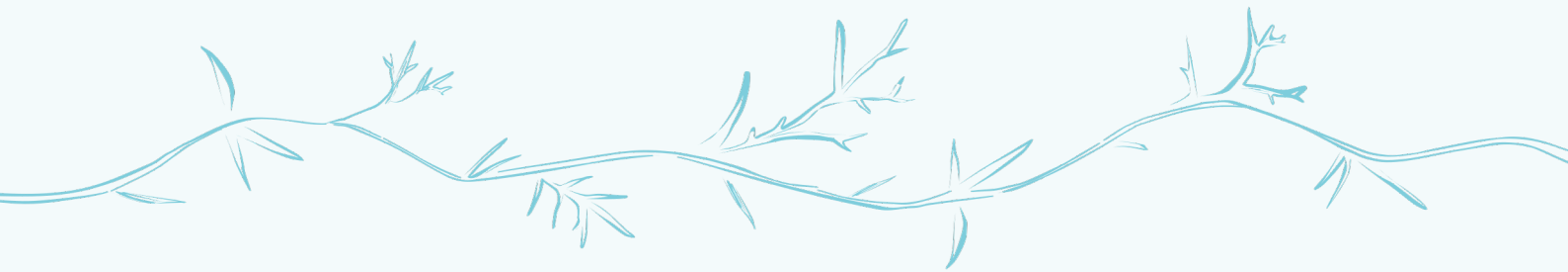
Hovězí krk - máslové bramborové pyrė, chips z kořenové zeleniny, hovězí jus s červeným vínem

Dezert

Ganache - čokoládový chips, slaný karamel

Cena: 2 200 Kč / osoba





VEČERNÍ OBČERSTVENÍ

NAŠE INSPIRACE

Farmářské prkénko z lokálních specialit

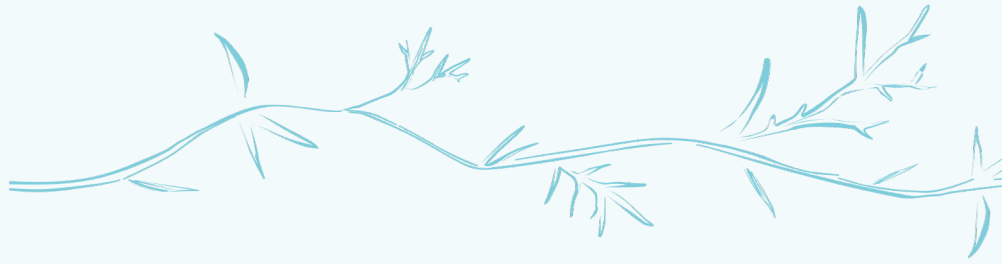
Výběr prémiových sýrů a uzenin

nakládaná zelenina, čerstvé ovoce, pečivo

Hovězí tatarák na křupavé kanapce



Cena: 3 700 Kč / set (900 g)



Každý detail našeho menu pečlivě
přizpůsobujeme individuálním potřebám hostů.
Samozřejmostí je zohlednění **vegetariánských,**
veganských i dalších specifických požadavků
včetně **potravinových intolerancí a alergií.**

Veškeré preference s Vámi předem
konzultujeme, abychom zajistili maximální
komfort a plnohodnotný gastronomický zážitek
pro každého hosta

Tým Podhlavický mlýn

