



Podhlavický mlýn

2026
BANKETOVÁ MAPA



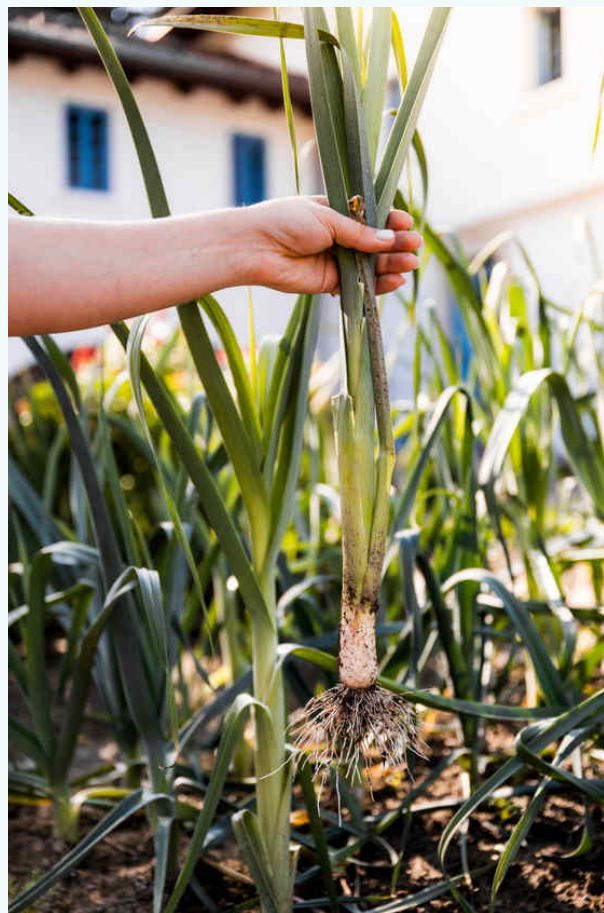
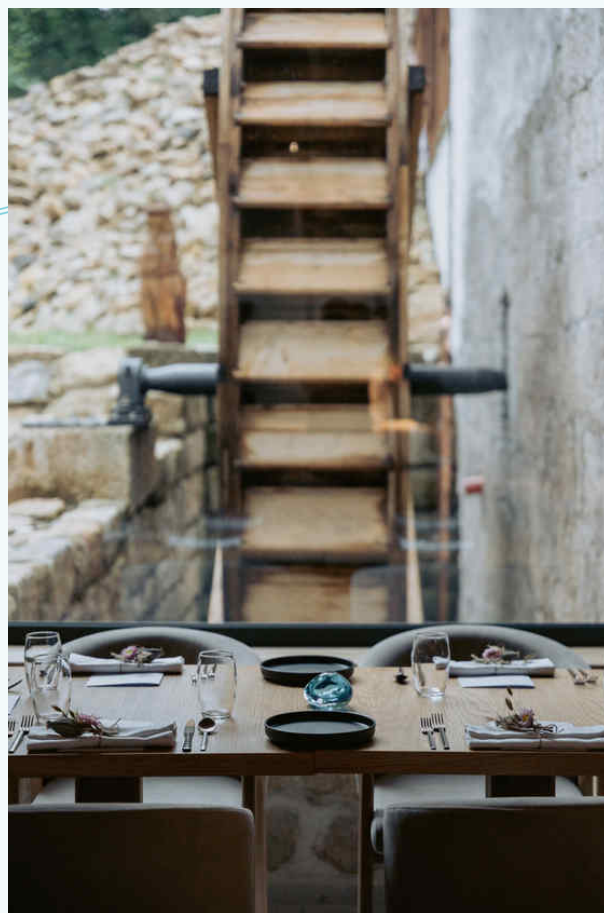
RESTAURACE

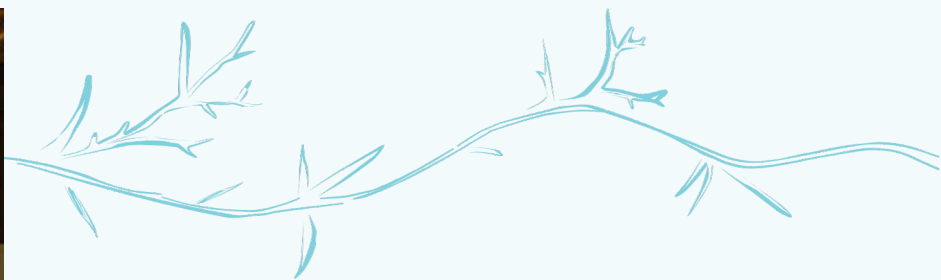
Restaurace Podhlavického mlýna nabízí
exkluzivní chutě postavené na
kvalitních lokálních surovinách,
bylinkách a zelenině z vlastní zahrady.

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.

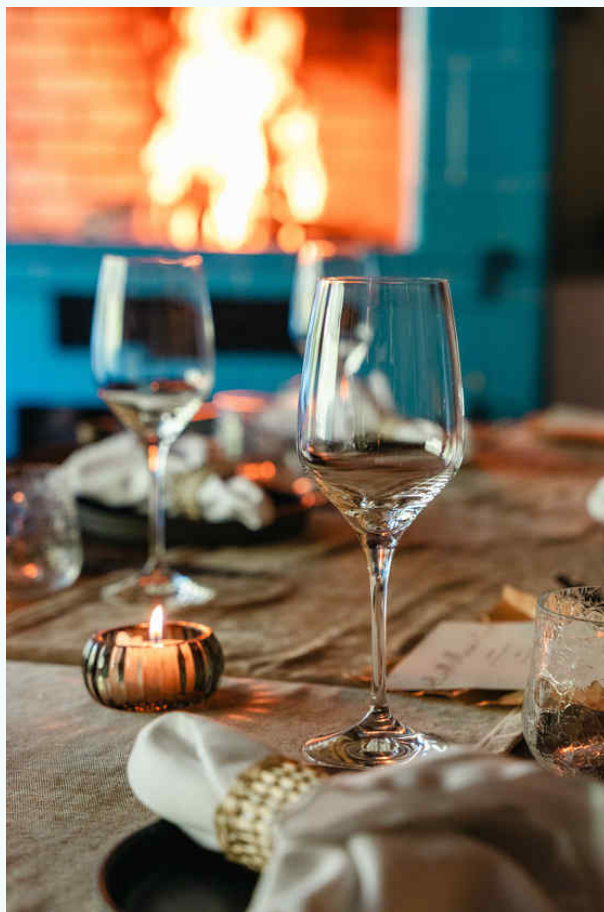
Maximální kapacita 22 osob.





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.

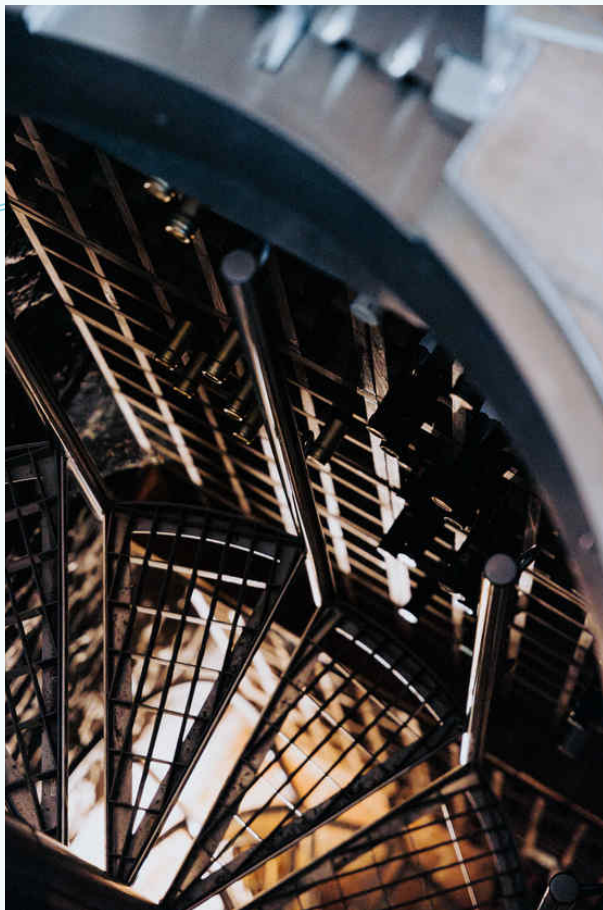


BAR & VINOTÉKA

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

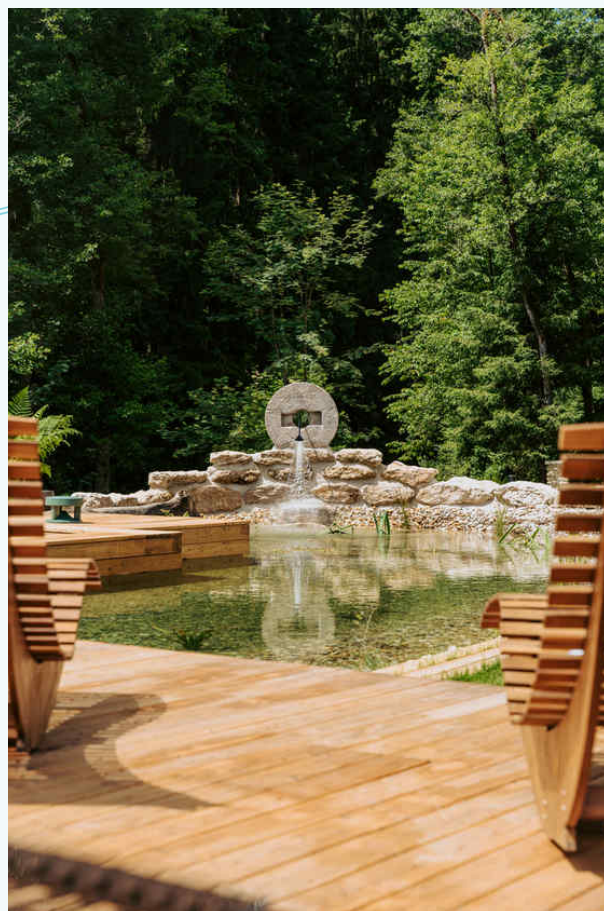
Objevte **místo pro výjimečné chvíle, kde se čas plyne pomaleji.**

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

GRILOVÁNÍ

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 a jogurt s domácí granolou.

Doplněno o čerstvé ovoce a zeleninu, výběrovou kávu, čaj, 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)

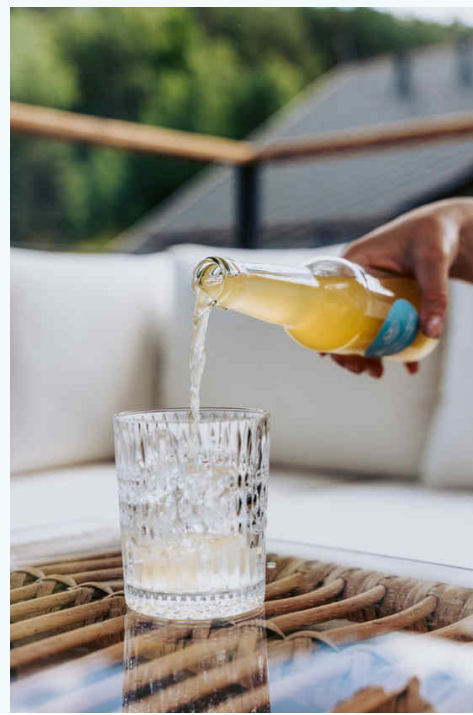
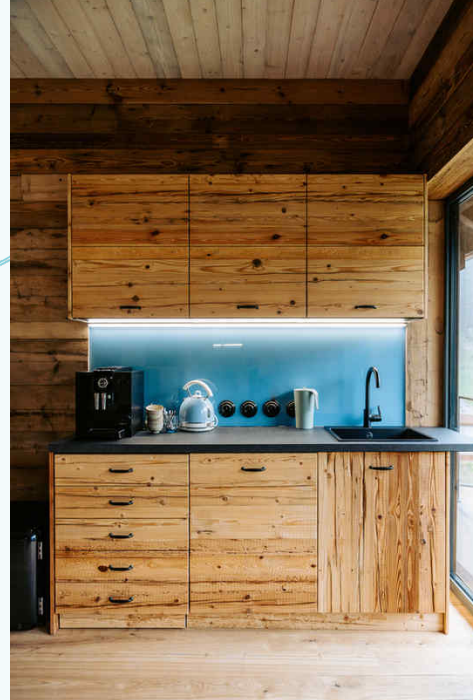
Občerstvení

Domácí sladké pečivo

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

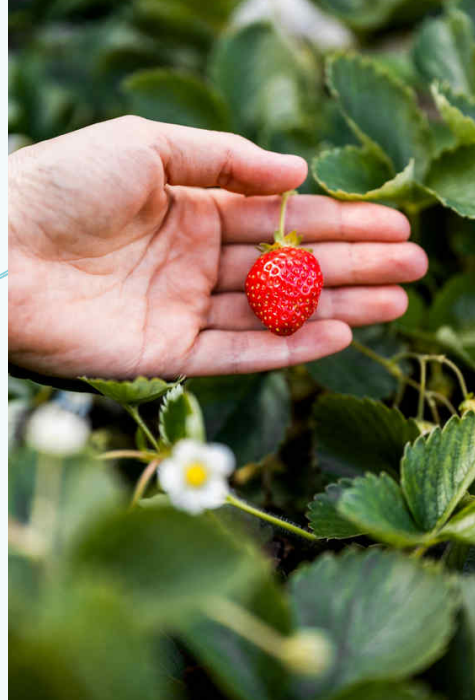
Domácí koláče a dezerty

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

780 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,
omáčka 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

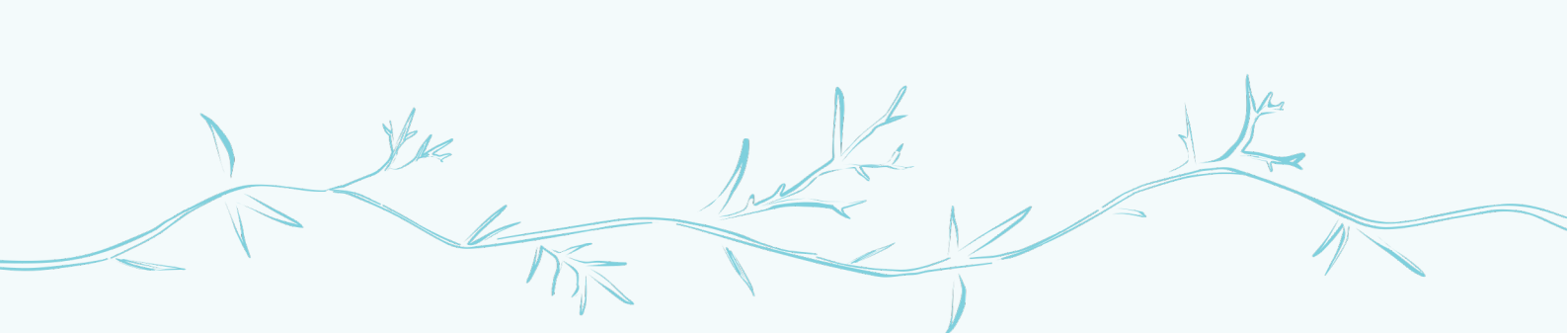
Pečené baby kuře, nádivka se špenátem a špekem, dýňové pyré, kuřecí jus s vínem

Dezert

Žloutkový krém s nakládanou broskví



Cena: 1 390 Kč / osoba



DEGUSTAČNÍ MENU

NAŠE INSPIRACE

I. Předkrm

Smažená treska, koprová majonéza, nakládaný tuřín,
omáčka z podmáslí

II. Předkrm

Hovězí tatarák, houbová emulze, nakládané shimeji,
fermentované špendlíky

I. Hlavní chod

Grilovaný candát, květákový steak, nakládaný fenykl,
šafránová omáčka

II. Hlavní chod

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

Dezert

Ganache – čokoládový chips, slaný karamel

Cena: 2 200 Kč / osoba





VEČERNÍ OBČERSTVENÍ

NAŠE INSPIRACE

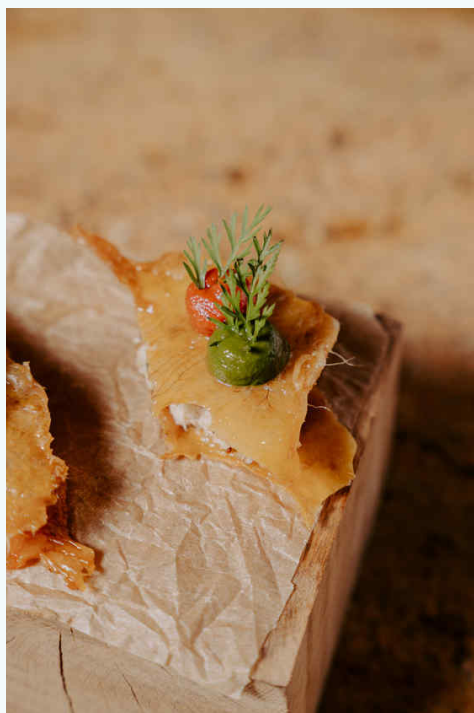
Farmářské prkénko z lokálních specialit

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



KONTAKT



Eva Čečelská
Event & Concierge Manager
eva@podhlavickymlyn.cz
+420 732 278 131



Aneta Grusová
Operation Coordinator
aneta@podhlavickymlyn.cz
+420 720 827 442

