

KOGO
SLOVANSKÝ
DŮM

EVENT
2026

Společenské akce

Pronájem prostor pro firemní večírky a soukromé akce.

Více než 30 let zkušeností, 25 let ve Slovanském domě a přes 1000 realizovaných eventů. Restaurace a Wine Bar Kogo je ideálním místem pro firemní večírky, společenské události i soukromé oslavy – přímo v centru Prahy.

Společně s vámi navrhneme event na míru přesně podle vašich představ s důrazem na detail, hladkým průběhem a osobní péčí o každého hosta. Naší rolí je vás hýčkat do posledního detailu. Děláme to s nasazením, profesionalitou a hlavně s chutí, protože nás to jednoduše baví.



Firemní stolování už dávno není jen o objednávání a podávání rukou přes stůl. Jde o budování vztahů, vytváření pozitivního dojmu a spojení kulinářského zážitku s vaší značkou. V Kogu tomu rozumíme.

Prostory

Prostory restaurace i odděleného Wine Baru lze upravit podle typu akce. Klidná zahrada ve vnitrobloku, jedna z nejhezčích v Praze, nabízí příjemné zázemí.

Pronájem: Pro skupiny od 50 osob je zdarma.
Pro menší skupiny a rezervaci celého Wine Baru nás kontaktujte pro individuální nabídku.

WINE BAR

Rozloha: 200 m²

Kapacita k sezení: 60 míst

Kapacita recepce (koktejl): 100 osob

Zahrada: 90 míst





RESTAURACE

Rozloha: 358 m²

Kapacita k sezení: 120 míst

Letní zahrada: 120 míst

Středomořské menu pro každou příležitost

Pro vaše společenské akce připravujeme tříchodová i čtyřchodová menu, která zaujmou všechny – od milovníků mořských plodů, přes gurmány vyhledávající kvalitní maso, až po vegetariány.

Naše nabídka zahrnuje:

- Předkrmy: výběr toho nejlepšího z naší studené kuchyně.
- Mezichody: domácí těstoviny a rizota s důrazem na autentické středomořské ingredience.
- Hlavní chody: pečlivě vybrané speciality z ryb, masa i vegetariánské alternativy.
- Dezerty: klasické sladké speciality, které elegantně zakončí vaše setkání.

Menu doplňuje pečlivě sestavený vinný lístek, který reflektuje středomořský charakter naší kuchyně. Na výběr nabízíme více než 200 italských vín, takže si každý host najde ideální doprovod k vybraným chodům.

Ceník menu

Vegetariánské menu:
3 chody – 1 150 Kč
4 chody – 1 450 Kč

Rybí / Masové menu:
3 chody – 1 650 Kč
4 chody – 1 950 Kč

Občerstvení je možné podávat servírovanou formou nebo rautově.

Individuální menu na míru je možné připravit dle požadavků klienta.



Šéfkuchař a majitel



Jovo Savić

Jovo Savić je srdcem a duší restaurace Kogo ve Slovanském domě. Narodil se v Sarajevu, kde vlastnil a vedl tři restaurace, které musel opustit kvůli válce. Do Prahy přesídlil v roce 1992 a od té doby zde buduje svou gastronomickou vizi.

Od založení Koga se zaměřuje na středomořskou kuchyni, kladoucí důraz na prémiové a čerstvé suroviny, kvalitní italská vína a dokonalou péči o každý detail – od servisu přes přípravu pokrmů až po atmosféru. Jeho filozofie je jednoduchá: nabízet vždy jen to nejlepší.

Jovo udržuje osobní a důvěryhodné vztahy s klienty i týmem, inspiruje se cestami po Středomoří a svou vášeň přenáší do každého pokrmu. Miluje sport, zejména tenis, a je také velkým fanouškem fotbalu. Přesto většinu svého času věnuje rozvoji restaurace, která je pro něj životní poslání.



Udržitelnost

Záleží nám na naší planetě a na tom, co svým hostům servírujeme. Každý den vaříme s respektem ke kvalitě, lidem i přírodě.
S našimi dodavateli se osobně známe, majitel Jovo Savić je všechny navštívil, takže přesně víme, odkud naše suroviny pocházejí a jakým způsobem jsou pěstovány, vyráběny nebo loveny.

Přestože jsme velká restaurace, pečlivě plánujeme, nic nevyhazujeme a nic u nás nepřijde nazmar. Udržitelnost pro nás neznamená jen vybírat lokální produkty, ale přemýšlet nad celým procesem. Sledujeme skutečnou uhlíkovou stopu – od pěstování až po dopravu.
Zelenina z vytápěných skleníků v tuzemsku má kvůli vysoké energetické náročnosti větší uhlíkovou stopu než plodiny pěstované přirozeně na poli v italském klimatu. Díky šetrnému hospodaření, efektivní logistice a zodpovědnému lovu mořských plodů mají naše suroviny ze Středomoří často menší dopad na životní prostředí.

Často kladené dotazy (FAQ)

Do kdy může akce trvat?
Otevírací doba restaurace je do 23:00. Po dohodě lze prodloužit.

Storno podmínky:
Do 48 hodin před akcí je záloha vratná v plné výši. Při zrušení později je záloha použita jako storno poplatek.

Je objekt bezbariérový?
Přístup je možný, avšak toalety bezbariérové nejsou.

Je možné přinést si vlastní dort?
Ano, lze přinést vlastní dort, nebo využít naše domácí dorty – jahodový cheesecake, Reforma (čokoládový dort s ořechy).

Účtujete poplatek za vlastní jídlo?
Ano, poplatek odpovídá ceně tříchodového vegetariánského menu.

Lze u vás promítat prezentaci nebo pustit vlastní hudbu?
Ano. K dispozici je televizor i možnost přehrávání hudby z mobilního zařízení.

Zajišťujete výzdobu a doprovodný program?
Ano – květiny, tematickou výzdobu, fotokoutek, barmanskou show, sommeliera či hudební doprovod je možné objednat u externích dodavatelů.

Máte dětské židličky?
Ano, dětské židle jsou k dispozici. Dětský koutek nemáme.

Poskytujete košer nebo halal jídlo?
Košer ani halal jídlo nezajišťujeme, ale je možné přinést si vlastní pokrm za poplatek.

Podmínky

Záloha: Pro potvrzení skupinové rezervace je nutné uhradit zálohu (výše dle rozpočtu). Platba převodem nebo online kartou.

Zrušení rezervace: Do 48 hodin před akcí je záloha vratná v plné výši. Při zrušení později je záloha nevratná.

Změna počtu osob: Snížení počtu účastníků méně než 24 hodin před akcí nemá vliv na cenu. Při navýšení bude účtován skutečný počet osob.

Service charge: Skupinové akce podléhají poplatku 10 % z celkové konzumace.

Způsob platby: bankovním převodem, kartou online, hotově nebo kartou v restauraci.

Kontakt

Plánujete společenskou akci?
Kontaktujte naše manažerky:

Jitka Kovalčíková a Jana Silná

Email
slovanskydum@kogo.cz

Website
www.kogo-slovanskydum.cz

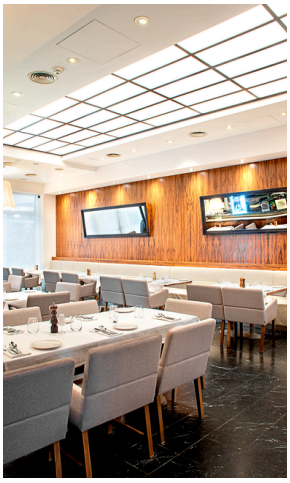
Provozovatel:
Prague Rest Group, s.r.o.
Na příkopě 859/22
110 00 Praha 1

IČ: 27209270
DIČ: CZ27209270



Galerie

Wine bar


Restaurace





odkaz na virtuální prohlídku

odkaz na fotografie interiéru

Reference

Gault&Millau je prestižní gastronomický průvodce, který hodnotí kvalitu restaurací napříč světem. Dvě čepice představují vysokou úroveň gastronomie a jsou udělovány podnikům, které vynikají precizní kuchyní, kvalitním servisem a celkově vyváženým kulinářským zážitkem. Restaurace oceněné dvěma čepicemi se zároveň řadí mezi 100 nejlepších restaurací v České republice.

Ocenění Zlatí lvi je prestižní česká gastronomická certifikace udělovaná v rámci nezávislého průvodce TopLife Czech. Dva zlaté lvy představují špičkovou úroveň kvality. Získávají je podniky, které nabízejí mimořádnou úroveň gastronomie, luxusní servis a komplexní kulinářský zážitek

„V centru Prahy představuje Kogo Slovanský dům ideální volbu pro pracovní obědy i večerní setkání. Elegantní interiér, profesionální servis a špičková kuchyně podtrhují prestižní charakter tohoto místa.“

Václav Koukolíček, manažer externí komunikace Coca-Cola HBC ČR a SR.