**SVATEBNÍ BOOM V NEJSTARŠÍM ČESKÉM KLÁŠTEŘE: ZÁJEM O BŘEVNOV VZROSTL O ČTVRTINU**

Praha, 31. 3. 2025

**Historické prostory se těší stále větší oblibě snoubenců, ukazují data z jedné z předních svatebních lokací v Praze. Břevnovský klášter, nejstarší mužský klášter v Čechách založený v roce 993, zaznamenal v prvním čtvrtletí 2025 meziroční nárůst rezervací o 25 procent. Od 1. března 2025 zde navíc působí exkluzivní cateringový partner – společnost IN CATERING s třicetiletou tradicí, která se bude starat o gastronomické zážitky svatebčanů.**

*„Zájem o svatby v klášteře neustále roste a pro rok 2025 již evidujeme o čtvrtinu více rezervací než v loňském roce,“* říká Luděk Vocílka, ředitel společnosti IN CATERING. Čísla ukazují, že by se letos mohl obrátit klesající trend z minulých let. Pokles počtu svatebních obřadů v Břevnovském klášteře z 94 v roce 2023 na 53 v roce 2024 (o 43,6 procent) korespondoval s celostátním trendem úbytku sňatků.

Celostátní data Českého statistického úřadu ukazují, že sňatky zůstávají koncentrované do letních měsíců (červen, červenec, srpen), kdy se konají dvě třetiny všech svateb. Zároveň roste průměrný věk snoubenců – v roce 2023 dosáhl historického maxima 32,7 let u mužů a 30,6 let u žen. Tyto faktory spolu s rostoucí preferencí personalizovaných svatebních menu naznačují, že dnešní snoubenci přistupují k svatbě jako k pečlivě plánované události, kde kvalita převažuje nad kvantitou a autenticita prostředí hraje klíčovou roli, což může vysvětlovat rostoucí atraktivitu historických prostor Břevnovského kláštera pro menší a promyšlenější svatební slavnosti.

*„Páry dnes hledají autentická místa s příběhem, která pro jejich výjimečný den vytvoří nezapomenutelnou kulisu,“* vysvětluje Luděk Vocílka. *„Snoubenci preferují pečlivě sestavená menu s využitím lokálních a sezónních surovin. Stále častěji se setkáváme také s požadavky na vegetariánské a veganské varianty pokrmů nebo s jinými specifickými dietními potřebami,“* přibližuje Luděk Vocílka.

Formální servírované hostiny ustupují ve prospěch uvolněnějšího pojetí s tematickými stoly, které nabízejí větší rozmanitost chutí – ať už jde o italské koutky s čerstvými těstovinami nebo středomořské tapas. Páry také vyhledávají personalizované menu, které odráží jejich životní styl nebo významné momenty jejich vztahu, a v neposlední řadě kladou velký důraz na udržitelnost celého cateringu – od eticky získaných surovin přes ekologické grily až po biologicky rozložitelné nádobí a důslednou minimalizaci odpadu.

 *„Naše exkluzivní partnerství s Břevnovským klášterem přináší snoubencům možnost uspořádat celý svatební den na jediném místě. Od obřadu přes fotografování v zahradách až po večerní oslavu,"* uvádí Luděk Vocílka*.* Páry mohou pro svůj výjimečný den využít impozantní Tereziánský sál s kapacitou až 120 hostů nebo komornější prostor Vojtěška, který je ideální pro menší svatební oslavy.Velkou výhodou pro svatební hosty je také možnost ubytování přímo v areálu kláštera v hotelu Adalbert. Snoubenci a jejich blízcí tak mohou strávit celý svatební víkend v klidném prostředí bez nutnosti přesunů. *„V blízké budoucnosti očekáváme znovuotevření baziliky sv. Markéty, což ještě zvýší atraktivitu celého areálu pro svatební obřady,“* uzavírá Luděk Vocílka.

IN CATERING je cateringová společnost s historií od roku 1995, která má za sebou více než 15 000 úspěšně uskutečněných společenských a firemních akcí. Její služby pokrývají široké spektrum událostí včetně galavečeří, rautů, coffee breaků, svateb, večírků a oslav, čímž uspokojujeme různorodé požadavky klientů. IN CATERING je součástí IN CATERING Group, pod kterou spadá i italská restaurace Ristorante Fabiano, stylová pivnice Sou100 Žižkov, přátelská samoobslužná restaurace il Bistro a moderní jídelna Tácy na Pankráci.