

Eli Beamlines

18.12. 2018

TYP AKCE: slavnostní vánoční recepce
DATUM A ČAS: 18.12. 2018, 18.00–24.00 hod.
MÍSTO: Praha 6 - Bubeneč
POČET OSOB: 260-300
ZÁSTUPCE KLIENTA: pan Michael Vích



MENU 1 - 18.12. 2018 - 260 - 300 OSOB

Studené canapés (1ks/os.)

- kanapka s anglickým rostbífem
- kanapka s bezlepkovou vepřovou šunkou
- kanapka s brie
- kanapka s kozím sýrem a brusinkami
- kanapka s kaviarovým krémem

Speciality studené kuchyně - live cooking (50gr/os.)

- tranšírovaný losos uzený v domácí udírně v jablečném kouři s medovou hořčicí a lístky rukoly
- lososový tartar s capari

Zdobené mísy (150gr/os.)

- pečená červená řepa s feta sýrem a lístky rukoly
- rajčata s mozzarellou, balsamicem a panenským olivovým olejem
- těstovinový salát se sušenými rajčaty a olivami
- variace z kuřecích a vepřových řízečků s nakládanou zeleninou
- kuřecí prsíčka připravená metodou sous vide s rajčátky a basalkovým pestem
- variace z vánočních a zvěřinových paštik
- zdobené mísy z uzenin a uzenářských specialit
- sušená šunka s čerstvým ananasem

Teplé chody

- (80gr/os.) - pečená šunka od kosti se švestkovou omáčkou, křenem a hořčicí
- (80gr/os.) - hovězí konfit z vyzrálého hrudí provoněný tymiánem s bramborovo-dýňovým pyré
- (80gr/os.) - kuře tikka masala s jasmínovou rýží
- (50gr/os) - tradiční houbový kuba

Pečivo (2ks/os.)

- domácí banketní pečivo, bílé pečivo, bílý a celozrnný chléb, čerstvé italské pečivo

Výběr ze sýrů (35gr/os.)

- výběr z domácích a zahraničních sýrů podávaný s olivami, ořechy, sušeným ovocem a crackery

Ovoce & čokoláda (200gr/os.)

- čerstvé ovoce s horkou belgickou čokoládou

Deserty (2,5ks/os.)

- tradiční české a vánoční minideserty, panna cotta s pistáciemi , kokosový pudink s ovocem, macarons a jour bonbony

..

NÁPOJOVÝ BALÍČEK

Nealkoholické nápoje - bez limitu

- výběr 100% Pfanner premium juice – pomeranč, jablko, multivitamin
- minerální voda Mattoni, perlivá, neperlivá
- Coca cola, Cola light
- pramenitá voda infuzovaná citronem, pomerančem a mátou

Tepelé nápoje - bez limitu

- Káva Nespresso Grands Crus s mlékem (výběr 10 druhů světové kávy)
- výběr Dilmah čajů

Víno (50cl/os.)

- bílá a červená vína z produkce předních zahraničních vinařství
- bílá vína - Varal Branco POR, Louis Riesling Rheinhessen BRD, Chenin Blanc Stellenbosch SA
- červená vína - Montenero Primitivo Puglia IT, S. Osvaldo Merlot IT, Varal Tinto POR

Sekt (15cl/os.)

- francouzský sekt Louis Perdrier brut excellence

Pivo (30cl/os.)

- nealko pivo clauthaller a birell
- pivo pilsner arguell plech

CENOVÁ REKAPITULACE

CENY V KČ BEZ DPH

Menu 1 (cena na osobu bez DPH)..... 847,-
Cena zahrnuje kompletní menu, přípravu akce, obsluhu, kuchaře na výdej jídla, likvidaci, veškerý pronájem cateringového inventáře a kuchařské technologie, celkové dopravné nákladních a chladících vozů, scarting, likvidaci odpadu, supervizi a koordinaci celé akce.

Nápojový balíček (cena na osobu bez DPH) 275,-
Cena zahrnuje nápojový balíček viz menu.

Bistro stolky včetně designových strečových potahů.....zdarma

KONTAKT

Střížkovská 8/9, 180 00 PRAHA 8
 tel.: +420 777797902, +420 274781640
 e-mail: proficatering@proficatering.cz
 www.proficatering.cz

Nabídku připravil: Robert Zikmund
 Kontakt: mobil – 777797902, e.mail – proficatering@proficatering.cz