



Cenová nabídka pro Ústecký kraj 2019:

- cena za ubytování dospělé osoby ve více lůžkovém pokoji je u nás 900,- Kč/noc
- v jednolůžkovém 1200,- Kč/noc,
- ceny obsahují DPH a bohatou bufetovou snídani
- 1 zasedací místnost, kde je k dispozici flipchart, dataprojektor a plátno Vám pronajmeme za 2.500,- Kč/den cena bez DPH

Coffe breaky připravujeme ve třech úrovních 200/250/300,- Kč včetně DPH:

- verze 200,- Kč včetně DPH/porce obsahuje - 120g uzenin a sýrů (lokální řezník pan Chovaneček, biofarma Držovice, 80g ovoce, 60g sladkého, překapávanou kávu, čaj, vodu
- verze 250,- Kč včetně DPH/porce obsahuje - 150g uzenin a sýrů (lokální řezník pan Chovaneček, biofarma Držovice, 100g ovoce, 80g sladkého, překapávanou kávu, čaj, vodu
- verze 300,- Kč včetně DPH/porce obsahuje - 120g uzenin a sýrů (lokální řezník pan Chovaneček, biofarma Držovice, 4ks čerstvého sushi, 80g ovoce, 60g sladkého, překapávanou kávu, čaj, vodu
- "Nápojový" coffee break máme naceněn 115,- Kč včetně DPH/porce.

Nápoje a případné doplnění nabídky dle aktuálního požadavku budou fakturovány dle skutečné spotřeby.

Výběr jídel obědy/večeře z připraveného jídelního lístku 1 osoba - 300,- včetně DPH:

DVŮR PERLOVÁ VODA



Oběd: I. servírovaný

Polévka:

Hrášková krémová polévka s mátou

Hlavní chod:

- 1. 1/2 jarního kuřátka s nádivkou na sezónní zelenině s medvědí česnekem**
- 2. Pivovarský hovězí guláš s křenem a žemlovým knedlíkem**
- 3. Špenátové lasaně se sýrem z Držovic a listovým salátem (vegetariánské)**

Večeře: servírovaná

Předkrm:

Cesar salát s krutóny a slaninou (s vejcem vegetariánská varianta)

Hlavní chod:

- 1. Vepřová líčka dušená na našem pivu „Lanýž“ a kořenové zelenině s bylinkovou bramborovou kaší**
- 2. Pečený filet z candáta na bramborové placce s mrkvovým pyré**
- 3. Bramborové noky s houbovým smetanovým ragů (vegetariánské)**

Oběd: II. servírovaný

Polévka:

Silný hovězí vývar se zeleninou a masem

Cizrnový krém (vegetariánské)

Hlavní chod:

- 1. Husí roláda s červeným jablečným zelím, bramborové knedlíky s cibulkou**
- 2. Smažený vepřový řízek z pečeně s „vídeňským“ bramborovým salátem**
- 3. Farmářský salát z pečené čerstvé zeleniny s pošírovaným vejcem, ředkvičkami a bylinkami (vegetariánské)**