

# NABÍDKOVÝ LIST - KONFERENCE EUCARPIA 2019

datum konání: **25. – 28. 6. 2019**

ze dne: 17. 6. 2019

začátek: dle rozpisu

počet osob: cca 100

místo konání: Uvítací raut -Velká zasedací místnost RUP (Křížkovského 8, 771 47 Olomouc)

CB + občedy - Umělecké centrum UP, Atrium  
(Univerzitní 3, 779 00 Olomouc)

Oběd formou rautu - Zámek Slavkov, Sala Terena (Palackého nám. 1, 684 01 Slavkov u Brna)

kontaktní osoba: [REDACTED]

tel./fax.: [REDACTED]

objednávka:

email: [REDACTED]

forma úhrady:

---

**Dodavatel:** SECAT Olomouc s.r.o., Holická 1173/49a, Hodolany, 779 00 Olomouc, oddíl C, vložka 62527

vedená u Krajského soudu v Ostravě, IČ:24203157, DIČ:CZ24203157, účet: [REDACTED]

Splatnost daňového dokladu (faktury) je 10 pracovních dnů ode dne uskutečnění zdanitelného plnění. V tomto případě nepožadujeme zálohu na cateringové služby.

Univerzita Palackého v Olomouci

Konferenční servis | Biskupské nám. 1 | 771 11 Olomouc

## Uvítací raut

**Termín: 25.6.2019, 19:00 – 21:00**

**Místo konání: Velká zasedací místnost RUP (Křížkovského 8, 771 47 Olomouc)**

**Počet účastníků: cca 90**

6 ks Koktejlový stůl včetně prostírání až k zemi

,-

**Nechat trošku místa pro umístění několika kosher potravin.**

Welcome drink

12ks 0,75l Bohemia sekt, brut

300,-

3 600,-

Víno : Znovín Znojmo jakostní suché 0,75 l

200,-

8 800,-

16 ks 0,75l Sauvignon

12 ks 0,75l Ryzlink Rýnský

13 ks 0,75l Rulandské modré

**Rezerva 12 ks vína**

Točené pivo:

1ks 30l Plzeňský prazdroj 12°

2 700,-

---

Nealkoholické nápoje:

13 L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)

40,-

520,-

24 ks 0,33l nealkoholické pivo

25,-

600,-

905 pc Džusy, výrobky coca-cola - karafa

25,-

2 250,-

2 dl pomerančový džus

2 dl jahodový džus

2 dl výrobky coca-cola

Teplé nápoje

50 pc káva espresso Lavazza, cukr HB, smetana

40,-

2 000,-

85 ks Studené speciality finger food

40,-

3 400,-

Carpaccio z červené řepy s rukolou, Cottage sýrem a medovým přelivem

Marinovaná husí foie gras s hruškovým chutney

Carpaccio z pravé svíčkové s parmazánem, rukolou a cappary

Hromádka lososovitého kaviáru marinovaného v sektu

Grilovaná krevetka na krabím salátě

8 ks	Rautové studené mísy zdobené zeleninkou	1 300,-	9 100,-
Rybí mísy			
1 ks	1000g carpaccio z marinovaného lososa		
Masové mísy			
1 ks	2000g marinovaná roštěná v pepřovém kabátku pečená dorůžova		
1 ks	2000g smažené kuřecí nugetky se švestkovou omáčkou		
1 ks	1100g selekce italských salámů		
Zeleninové mísy			
1 ks	1600g zeleninová tempura se sojovou omáčkou a wassabi		
1 ks	2000g baby mozzarella s cherry rajčátky		
Sýry			
1 ks	2000g variace českých sýrů na prkénku s medem a vlaškými ořechy		
Salátový bufet			
3 kg	Šopskýr salát	250,-	2 000,-
3 kg	řecký salát s olivami		
2 kg	cézar salát s marinovanými kuřecími nudličkami, kapari a krutonky		
65 ks	Kanáčky	20,-	1 300,-
Kanáčka s burgunskou šunkou a koktejlovou okurčičkou			
Kanáčka se šunkou			
Kanáčka s herkulem			
Kanáčka se sýrem			
Teplý bufet			
20pc	50g pošírovaný losos ve vinné lázni	75,-	3 750,-
15pc	120g kuřecí medailonky na bylinkách		
15pc	100g hovězí líčka na víně		
Přílohy			
15pc	grilovaná paprika	25,-	1 250,-
15pc	teplá zeleninka		
20pc	jemné brambory s ricottou		
Carving:			
5 kg	Burgundská šunka s jablkovým křenem a hořčicí	450,-	2 250,-
90 ks	Sladké mini dezerty	25,-	2 250,-
Smetanovo-jogurtová flétna s jahodovým chutney			
Panna cotta s jahodami marinované v letitém balsamicu			
Domácí tiramisu			
Čokoládový mouse			
Ovoce			
4 kg	variace tuzemského a tropického ovoce	250,-	1 000,-
170 ks	pečivo	5,-	850,-
Banketky, celozrnné pečivo, žitný chléb			

**CELKEM**

Cena celkem vč. DPH

50 620,- Kč

Termín: **25.6.2019**

Místo konání: Umělecké centrum UP, Atrium nebo chodba před Auditoriem (bude upřesněno), (Univerzitní 3, 779 00 Olomouc)

Počet účastníků: cca 75

**Coffee break 9:30 Auditorium 75 osob**

Teplé nápoje inventář - UH		
75 pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,- 1 875,-
10 pc	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky	20,- 200,-
Nealkoholické nápoje: inventář sklo		
25 pc	0,2l ledový čaj	25,- 625,-
50 pc	0,2l pomerančový džus	25,- 1 250,-
35 L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,- 1 400,-
<b>Cena celkem vč. DPH 15%:</b>		<b>5 350,- Kč</b>

**Oběd: 12:30 Atrium 75 osob**

10 ks	Koktejlův stůl včetně prostírání až k zemi	500,- 5 000,-
Teplé nápoje inventář - UH		
75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,- 1 875,-
(+ zůstatek z CB)		
čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky ( zůstatek z CB)		
Nealkoholické nápoje: inventář sklo		
25pc	0,2l ledový čaj	25,- 625,-
50pc	0,2l pomerančový džus, hruškový džus	25,- 1 250,-
20L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,- 1 200,-

**75pc + 20pc Hlavní jídlo: 10 200,-**

25pc	70g losos grilovaný na bylinkách, jemné brambory
50pc	100g Anglický roastbeef, opékané brambory, salsa rossa
20pc	250g zapečený lilek

4 kg	Salátový bufet	250,- 1 000,-
Krájená zelenina (rajče, okurek, paprika, ledový salát...), olivový olej, dressink balkánský sýr		
Salát z tropického ovoce		
<b>Cena celkem vč. DPH 15%:</b>		<b>21 150,- Kč</b>

**Coffee break 15:30 – 16:00 Atrium 75 osob**

6 ks	Koktejlův stůl včetně prostírání až k zemi z rána	0,-
Teplé nápoje inventář - UH		
75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,- 1 875,-
20pc	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky	20,- 400,-
Nealkoholické nápoje: inventář sklo		
50pc	0,2l ledový čaj	25,- 625,-
50pc	0,2l pomerančový džus	25,- 1 250,-
30L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,- 1 200,-
75ks	Šátečky - inventář - UH	17,- 1 275,-
50g Šáteček povidlový		
65g Šáteček pudingový		
50g rozpékané taštičky sýrové		
Ovoce:		
3kg	variace tuzemského a tropického ovoce	250,- 750,-
<b>Cena celkem vč. DPH 15%:</b>		<b>7 375,- Kč</b>

**Termín: 26.6. 2019**

**Coffee break 10:30 – 11:00 ATRIUM 75 osob**

Teplé nápoje inventář - UH

75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,-	1 875,-
20pc	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky	20,-	400,-

Nealkoholické nápoje: inventář sklo

25pc	0,2l ledový čaj	25,-	625,-
50pc	0,2l pomerančový džus	25,-	1 250,-
30L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,-	1 200,-

75 ks	Sladké pečivo	15,-	1 125,-
-------	---------------	------	---------

30g Rohlíček ořechový



30g Šáteček meruňka –tvaroh



30g Čtvereček višně-tvaroh



75 pc	55g Croissant kynutý syrový plněný šunkou a zeleninou	35,-	2 625,-
-------	---	------	---------



Ovoce:

2 kg	variace tuzemského a tropického ovoce	250,-	500,-
------	---------------------------------------	-------	-------

**Cena celkem vč. DPH 15%: 9 600,- Kč****Oběd: 12:30 – 14:00 Atrium 75 osob**

10 ks	Koktejlův stůl včetně prostírání až k zemi	500,-	5 000,-
-------	--	-------	---------

Teplé nápoje inventář - UH

75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,-	1 870,-
(+ zůstatek z CB)			
	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky ( zůstatek z CB)		

Nealkoholické nápoje: inventář sklo

25pc	0,2l ledový čaj	25,-	625,-
50pc	0,2l pomerančový džus, jablečný džus	25,-	1 250,-
20L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,-	1 200,-

**75 pc + 20pc Hlavní jídlo: 100,- 9 500,-**

40pc	120g Smažený kuřecí řízek ( 2 ks/ pc), 200g bramborový salát
35pc	100g Svičková na smetaně, houskový knedlík, brusinky
20pc	200g zapékaný chřes s holandskou omáčkou, vařený brambor

3 kg	Salátový bufet	250,-	750,-
------	----------------	-------	-------

Coleslaw

Salát z tropického ovoce

**Cena celkem vč. DPH 15%: 20 195,- Kč****Coffee break 15:30 – 16:00 Atrium 75 osob**

Teplé nápoje inventář - UH

75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,-	1 875,-
20pc	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky	20,-	400,-

Nealkoholické nápoje: inventář sklo

25pc	0,2l ledový čaj	25,-	625,-
50pc	0,2l pomerančový džus	25,-	1 250,-
30L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,-	1 200,-

75 ks	Koláčky	10,-	750,-
-------	---------	------	-------

svatební koláček tvarohový

svatební koláček povidlový

svatební koláček ořechový

67 ks	50g rozpékané taštičky pizzové, špenátové		1 125,-
-------	---	--	---------

Ovoce:

3kg	variace tuzemského a tropického ovoce	250,-	750,-
-----	---------------------------------------	-------	-------

**Cena celkem vč. DPH 15%: 7 975,- Kč**

Oběd formou rautu

Termín: **27.6.2019**, cca kolem poledne (bude upřesněno)

Místo konání: Zámek Slavkov, Sala Terena (Palackého nám. 1, 684 01 Slavkov u Brna)

Počet účastníků: cca 85

Termín : **28.6.2019**

**Coffee break 10:30 – 11:00 Atrium 75 osob**

Teplé nápoje inventář - UH

75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,-	1 875,-
20pc	čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky	20,-	400,-

Nealkoholické nápoje: inventář sklo

25pc	0,2l ledový čaj	25,-	625,-
50pc	0,2l pomerančový džus	25,-	1 250,-
30L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,-	1 200,-

<b>75 ks</b>	<b>bagetka plněná – rozřezaná na porce (bagety tmavé, světlé )</b>	<b>20,-</b>	<b>1 500,-</b>
--------------	--	-------------	----------------

- se sýrem a zeleninou

- s mozzarellou a rajčetem

- se šunkou a zeleninou



Ovoce:

2 kg	variace tuzemského a tropického ovoce	250,-	500,-
------	---------------------------------------	-------	-------

**Cena celkem vč. DPH 15%: 7 350,- Kč**

**Oběd: 13:00 – 14:00 Atrium 75 osob**

10 ks	Koktejlův stůl včetně prostírání až k zemi	500,-	5 000,-
-------	--	-------	---------

Teplé nápoje inventář - UH

75pc	káva nescafé GOLD, smetana, cukr HB	25,-	1 875,-
------	-------------------------------------	------	---------

(+ zůstatek z CB)

čaj černý, ovocný, zelený, cukr HB, citrónky ( zůstatek z CB)

Nealkoholické nápoje: inventář sklo

25pc	0,2l ledový čaj	25,-	625,-
------	-----------------	------	-------

50pc	0,2l pomerančový džus, jablečný džus	25,-	1 250,-
20L	1L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně)	40,-	1 200,-

**75pc + 20pc Hlavní jídlo: 100,- 9 500,-**

45pc	120g Filety tresky se špenátem a smetanou
10pc	100g Špíz ( kuřecí maso, vepřové maso, zelenina), vařený brambor
20pc	Grilovaný hermelín, vařené brambory, tatarská omáčka

4 kg	Salátový bufet	250,-	1 000,-
	Míchaný zeleninový salát		
	Salát z tropického ovoce		

**Cena celkem vč. DPH 15%: 20 450,- Kč**

Oběd formou rautu příprava 11:00 , úklid do 17:00

Termín: **27.6.2019** 13:00 – 15:30

Místo konání: Zámek Slavkov, Sala Terena (Palackého nám. 1, 684 01 Slavkov u Brna)

Počet účastníků: **95**

týče obědového rautu na zámku Slavkov (27.6.), níže Vám zasílám kontaktní informace na paní [redacted], se kterou můžete projednat veškeré technické detaily (vybavení, čas příjezdu/odjezdu, příprava/úklid atd.).

Doprava celkem: 3 200,-

Víno : Víno Mikulov Morava jakostní suché 0,75 l 200,- 3 600,-

10 ks 0,75l Ryzlink Rýnský

8 ks 0,75l Zveigwltrebe

Točené pivo:

1ks 30l Plzeňský prazdroj 12° 2 700,-

Nealkoholické nápoje:

20 L neperlivá voda, citrón – karafa ( dodáváme postupně) 40,- 800,-

24 ks 0,33l nealkoholické pivo 25,- 600,-

90 pc Džusy, výrobky coca-cola - karafa 25,- 2 250,-

2 dl pomerančový džus

2 dl ananasový džus

2 dl výrobky coca-cola

Teplé nápoje

60 pc káva espresso Lavazza, cukr HB, smetana 40,- 2 400,-

8 ks Rautové studené mísy zdobené zeleninkou 1 300,- 10 400,-

MASOVÉ MÍSY

1 ks 3000g pikantní kuřecí křídélka s BBQ omáčkou

1 ks 2800g kuřecí paličky marinované v lesním medu s mandlovými šupinkami

1 ks 2000g vepřová panenka v listovém kabátku

1 ks 1800g srnčí paštička s brusinkovou omáčkou

1 ks 2000g husí játra marinované v pikantní tomatové omáčce

1 ks 2000g moravské uzené s jablečným křenem

1 ks 2000g selekce moravských uzenin

ZELENINOVÉ MÍSY

1 ks 1700g grilovaný lilek s pažitkovým cream freiche

Sýry

2 kg moravský bochník plněný tvarůžkovým salátem 350,- 700,-  
 1 ks 2000g variace českých sýrů na prkénku s medem a vlašskými ořechy 1 300,- 1 300,-

Salátový bufet

2 kg brokolicevový salát se šunkou 250,- 1 500,-  
 2 kg těstovinový salát s kuřecím masem a cherry rajčátky  
 2 kg švýcarský salát se sýrem

Teplý bufet

75,- 6 375,-  
 30pc 100g kuřecí medailonky na bylinkách  
 30pc 100g hovězí líčka na víně  
 25pc 100g moravský vrabec

Přílohy

25,- 2 625,-  
 35pc jemné brambory s ricottou  
 35pc houskový knedlík  
 35pc kysané zelí

Carving:

10 kg hovězí roštěná pečená do růžova s omáčkou salsa rossa 650,- 6 500,-

příloha

20 pc pečená brambora v alobalu s čerstvými bylinkami 25,- 500,-

75 ks Sladké mini dezerty 25,- 1 875,-  
 Domácí tiramisu  
 Čokoládový mouse  
 Smetanovo-jogurtová flétna s jahodovým chutney  
 Panna cotta s jahodami marinované v letitém balsamicu

95 ks Mini zákusky 20,- 1 900,-  
 Mini věneček  
 Mini ovocný košíček  
 Mini ovocný řez

Ovoce 250,- 500,-  
 2 kg variace tuzemského a tropického ovoce

200 ks pečivo 5,- 1 000,-  
 Banketky, celozrnné pečivo, žitný chléb

**CELKEM**

<b>Cena celkem vč. DPH</b>	<b>50 725,-,- Kč</b>
----------------------------	----------------------

**Termín: 28.6.2019** 19:30 – 23:00 Atrium

**Místo konání: Umělecké centrum UP, Atrium** počet účastníků: cca 85

Welcome drink			
11ks 0,75l Bohemia sekt, brut	300,-	3 300,-	
Víno, pivo, nealkoholické nápoje a teplé nápoje dodává restaurace Konvikt včetně obsluhy na vuýdej i úklid po nápojích			
85ks Studené speciality finger food	40,-	3 400,-	
Tartar z lososa			
křepelčí vejce s lososovitým kaviárem			
Smažené krevety s fenyklem			
foie gras s pečeným jablíčkem na toustu			
Pečená paprika s ančovičkami na opečené bagetce			
Telecí medailonky s hřibovým soté			
Meloun s Jamónem			
9 ks Rautové studené mísy zdobené zeleninkou	1 300,-	11 700,-	
Rybí mísy			
1 ks 1000g carpaccio z marinovaného lososa			
Masové mísy			
1 ks 1700g Krutí terinka s v karotkovém kabátku s uzeným lososem			
1 ks 2000g smažené kuřecí nugetky se švestkovou omáčkou			
1 ks 1100g selekce italských salámů			
1 ks 1900g hovězí sous-vide s variací omáček BBQ, Sweet chilli sauce, pepřová			
1 ks 2000g Vepřová roláda plněná jemnou paštikou			
1 ks 2000g Smžené kuřecí řízečky			
Zeleninové mísy			
1 ks 2000g baby mozzarella s cherry rajčátky			
1 ks 1700g Marinované žampiony, šalotka, artyčoky			
Sýry			
2 kg výseč Grand Moravia s domácím olivovým olejem	1 050,-	2 100,-	
2 kg moravský bochník plněný tvarůžkovým salátem	350,-	700,-	
1 kg variace českých sýrů na prkénku s medem a vlaškými ořechy	650,-	650,-	
Salátový bufet	250,-	1 750,-	
2 kg šopský salát s balkánským sýrem			
2 kg těstovinový salát s kuřecím masem a cherry rajčátky			
2 kg krevetkový salát v mušli sv. Jakuba			
Teplý bufet	120,-	12 000,-	
20pc 120g Hovězí guláš			
20pc 120g kuřecí maso s ananasem			
20pc 200g zeleninová Paella			
20pc 150g konfitované kachní stehýnko nadívané žemličkou			
20pc 80g Grilovaný losos			
Přílohy	25,-	2 000,-	
20pc teplá zeleninka			
20pc jemné brambory s ricottou			
20pc bramborový knedlík			
20pc červené zelí s jablky			
Carving			
5 kg Uzené vepřové kolínko, čerstvý křen, hořčice	450,-	2 250,-	



100 ks	Sladké mini dezerty Mini věneček Mini čokoládová roláda Mini laskonka Ovocný řez	25,-	2 500,-
Ovoce		250,-	500,-
2 kg	variace tuzemského a tropického ovoce		
200 ks	pečivo	5,-	1 000,-
	Banketky, celozrnné pečivo, žitný chléb		

**CELKEM**

<b>Cena celkem vč. DPH</b>	<b>43 850,- Kč</b>
----------------------------	--------------------

**Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.**

**Rezerva na nápoje: 20.000,- Kč**

**CELKEM OBČERSTVENÍ VE DNECH 25.-28.6.2018**

**KONFERENCE**

<b>Cena celkem vč. DPH :</b>	<b>264 640,- Kč</b>
------------------------------	---------------------

**Příplatek za poschodí bez výtahu 3%.**