

Smlouva o poskytnutí služeb

uzavřená podle § 1746 zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, v aktuálním znění,
níže uvedeného dne, měsíce a roku, mezi smluvními stranami, kterými jsou

Objednatel: Rada pro veřejný dohled nad auditem
Vodičkova 1935/38, 110 00 Praha 1
zastoupený Ing. Pavlem Racochoou, MIA, prezidentem Rady
IČO 72038080

(dále jen Objednatel)

a

Poskytovatel: IN CATERING s. r. o.
Libocká 10 / 64
162 00 Praha 6
zastoupený prokuristou společnosti Ludvíkem Tomanem
IČO 63072572
DIČ CZ 63072572
Zapsáno u Městského soudu v Praze, odd.C, vložka 35898, z 10.3.1995
Bankovní spojení: K.B. Praha 6, Číslo účtu: [REDAKCE]

(dále jen Poskytovatel)

Článek I. - Předmět smlouvy

Předmětem této smlouvy je zajištění cateringových služeb a souvisejících služeb pro akci „Seminář k 10. výročí založení Rady pro veřejný dohled nad auditem“ (dále jen „akce“) v objednaném a vzájemně odsouhlaseném rozsahu.

Článek II. - Dodací podmínky

1. Poskytovatel se zavazuje poskytnout Objednateli cateringové a související služby v rozsahu, který je uveden v Příloze č.1 této smlouvy. Dnem poskytnutí služby je 10. září 2019 (akce je plánovaná od 12:00 do 22:00 hod). Místem poskytnutí služby je Kongresové centrum ČNB, Senovážné náměstí 30, Praha 1. Objednatel se zavazuje za poskytnuté služby zaplatit za podmínek uvedených v této smlouvě.
2. Počet osob, které se budou účastnit akce, uvedený v zadávací dokumentaci a v Příloze 1 této smlouvy je pouze orientační. Přesný počet osob, které se účastní akce (a to jak pro odborný program, tak pro večerní část) sdělí Objednatel Poskytovateli nejpozději 1 týden před konáním akce.
3. Poskytovatel se zavazuje při zajištění všech objednaných služeb postupovat v úzké součinnosti s Objednatelem, v souladu s pokyny, podmínkami, připomínkami a oprávněnými zájmy Objednatele. Všechny úkony, které se ukážou být nezbytné pro splnění předmětu této smlouvy a naplnění jejího účelu, uskuteční právně konformním způsobem a s náležitou odbornou péčí. Při použití subdodavatele Poskytovatel odpovídá ve stejném rozsahu, jako by službu poskytoval sám.
4. Případné vady plnění služeb, které jsou předmětem této smlouvy, je Objednatel povinen oznámit Poskytovateli písemně, nejpozději do 5 dnů po konání akce. Objednatel v oznámení o vadách uvede, kterého plnění se vady týkaly. Poskytovatel se zavazuje snížit cenu služeb dle čl. III odst. 1 této smlouvy o cenu plnění, které bylo poskytnuto vadně. Jestliže Objednatel ve výše uvedené lhůtě žádné vady neoznámí, považují obě strany plnění za řádně předané a Objednatelem převzaté.

Článek III. - Platební podmínky

1. Cena služeb poskytnutých dle této smlouvy je stanovena na základě rozpočtu, který je uveden v Příloze č. 1 této Smlouvy. Celková cena cateringových služeb bude stanovena podle finálního počtu osob, který Objednatel sdělí Poskytovateli dle čl. II odst. 2 této smlouvy, přičemž Objednatel garantuje Poskytovateli minimální počet 40 osob jak pro odborný program, tak pro večerní část.
2. Po podpisu smlouvy vystaví a zašle Poskyvatel Objednateli zálohovou fakturu ve výši 50% předpokládaného rozsahu akce dle Přílohy č. 1, splatnou nejpozději 26. 8. 2019. Nejdříve 6 dní po realizaci akce vystaví Poskyvatel daňový doklad – fakturu s vyúčtováním zálohy. Poskyvatel s Objednatel se dohodli na lhůtě splatnosti 10 pracovních dnů. Je-li Objednatel v prodlení s úhradou faktury, je povinen zaplatit Poskytovateli úrok z prodlení ve výši 0,1 % z dlužné částky denně. V pochybnostech se má za to, že platební povinnost Objednatele je splněna dnem odepsání příslušné částky z jeho účtu.
3. V případě, že Objednatel uplatní nárok na slevu z ceny služeb z důvodů vad plnění podle čl. II odst. 4 této smlouvy, je Poskyvatel oprávněn vystavit konečnou fakturu za služby teprve poté, co dojde mezi Poskyvatel a Objednatel k dohodě o výši slevy. Pokud k dohodě o výši slevy z ceny služeb mezi smluvními stranami nedošlo a Poskyvatel přesto konečnou fakturu vystavil a doručil Objednateli, není Objednatel v prodlení s úhradou té části ceny služeb v rozsahu jím uplatněné slevy, a to až do doby dosažení dohody o její výši mezi smluvními stranami nebo do pravomocného rozhodnutí soudu ve věci.
4. Každý daňový doklad předložený Poskyvatel musí obsahovat všechny údaje požadované obecně závaznými právními předpisy. V případě, že kterákoliv faktura nebude obsahovat výše uvedené náležitosti či fakturovaná částka nebude odpovídat výši uvedené ve smlouvě, vrátí Objednatel fakturu Poskyvateli k opravě, ev. k doplnění s tím, že splatnost začne běžet až dnem doručení opravené faktury Objednateli.

Článek IV. - Smluvní doba

Tato smlouva se uzavírá na konkrétní akci dne 10. září 2019, a její platnost se stvrzuje podpisem mezi oběma smluvními stranami.

Článek V. – Storno podmínky

Objednatel je oprávněn od této smlouvy odstoupit, přičemž odstoupení je účinné dnem doručení Poskyvateli. Při odstoupení z jiného důvodu, než je zahájení insolvenčního řízení s Poskyvatel, se uplatní následující storno podmínky:

Zrušení akce 10 dnů před plánovaným datem	30% objednaného rozsahu
Zrušení akce 9 - 5 dny před plánovaným datem	50% objednaného rozsahu
Zrušení akce 4 – 2 dny před plánovaným datem	80% objednaného rozsahu
Zrušení méně než 48 hodin před zahájením akce	100% objednaného rozsahu

Článek VI. – Odpovědnost za škodu a pojištění odpovědnosti

1. Poskyvatel odpovídá za škodu způsobenou při plnění dle této smlouvy dle platných právních předpisů.
2. Poskyvatel je pojištěn smlouvou č. 503 556 885 u Allianz pojišťovny a.s., uzavřenou dne 1.7.2017 s platností do 30.6.2020 a doložkou každoroční proloužce: Pojištění odpovědnosti s rozšířenou odpovědností dle předmětů rozšíření až do výše 100.000.000 Kč.

Článek VII. - Ostatní ustanovení

V případě písemného požadavku Objednatele zajistí Poskyvatel pro Objednatele i doplňující služby, přičemž podmínky budou upraveny dodatkem smlouvy.

Článek VIII – Kontaktní osoby

Kontaktní osoby Poskytovatele: David Kocourek, Catering manager, e-mail: [REDACTED]
tel.: + [REDACTED]

Kontaktní osoby Objednatele: RNDr. Eva Racková, e-mail [REDACTED] tel.: [REDACTED]

Článek IX – Závěrečná ustanovení

1. Smluvní strany potvrzují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem přečetly a s jejím obsahem souhlasí. Na důkaz toho připojují své podpisy. Tato smlouva je sepsána v českém jazyce ve dvou vyhotoveních, z nichž každé vyhotovení má povahu originálu. Poskytovatel i Objednatel obdrží po jednom vyhotovení.
2. Smluvní strany se zavazují zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, zejména však o důvěrných informacích, které se dověděly v rámci spolupráce nebo plnění smlouvy. Smluvní strany se zavazují vyvinout maximální úsilí k tomu, aby zabránily úniku důvěrných informací. Tím však není dotčeno plnění povinností Objednatele coby povinné osoby podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů.
3. Smlouva vstupuje v platnost a účinnost dnem podpisu obou smluvních stran. V případě aplikace zákona č. 340/2015 Sb. o registru smluv, nabývá účinnosti dnem uveřejnění smlouvy v registru smluv dle § 6 odst. 1 zákona 340/2015 Sb. Zveřejnění smlouvy v registru smluv zajišťuje Objednatel.
4. Měnit nebo doplňovat text smlouvy je možné jen formou písemných vzestupně číslovaných dodatků podepsaných oběma smluvními stranami. To platí i pro vzdání se písemné formy.
5. Ostatní touto smlouvou neupravené se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., Občanský zákoník, v platném znění. Ustanovení § 1740 odst. 3 a §1765 občanského zákoníku se nepoužije.

V Praze dne: 1.8. 2019

V Praze dne: 5.8. 2019

Rada pro veřejný dohled nad auditem

[REDACTED]
Ing. Pavel Racoča, MIA
prezident Rady

IN CATERING s.r.o.

[REDACTED]
Ludvík Toman,
CFO a prokurista

IN CATERING s.r.o. (B)
Libocká č.o. 64 č.p.10, 162 00 Praha 6, CZ
MěS v Praze, odd. C, vl. 35898
Tel.: +420 220 560 494 – 6
IČ: 63072572
DIČ: CZ63072572
IN CATERING

Nedílná příloha smlouvy č.1: Nabídka Poskytovatele včetně rozpočtu akce (1a) a požadované rozšíření služeb (1b)

INCATERING

I VÁŠ EVENT BUDE IN

Rada pro veřejný dohled
nad auditem

Seminář k 10. výročí
založení Rady pro veřejný
dohled na auditem

Praha, ČNB

10. 9. 2019

80 / 50 hostů



OFICIÁLNÍ DODAVATEL ČESKÉ
FOTBALOVÉ REPRÉZENTACE

www.incatering.cz

NABÍDKU PŘIPRAVIL:

David Kocourek

CATERING

OSTROV
FABIANO

SOUJOO

EMPIRE

PŘÍLOHA 1a

Identifikační údaje

IN CATERING s. r. o.

Ližocká 10/64
162 00 Praha 6

tel: 
fax: 
sales@incatering.cz

IČ: 63072572
DIČ: CZ63072572

oddíl C, vložka 35898, společnost vedená u Městského soudu v Praze

INCATERING

TVÁŠ EVENT BUDE IN

www.incatering.cz

INCATERING

restaurace
FABIANO

SOLINO

café
EMPORIA

Club
Centrum
Praha

INCATERING

Realizované akce podobného charakteru – čestné prohlášení

Já

LUDĚK VOČÍLKA, prokurista a generální ředitel společnosti **IN Catering s.r.o.**

Vysoký Újezd - Kozolupy, K Vechtru, PSČ 267 16

Čestně prohlašuji, že společnost **In catering s.r.o.** v uplynulých dvou letech úspěšně realizo uведенé cateringové akce včetně jejich samotné organizace před a v průběhu akce.

27. 5. 2019 / Rozhodčí soud / Kaiserštejnský palác / 300 osob

- oslava k výročí 70 let od založení Rozhodčího soudu

20. 5. 2019 / Medialogue / Muzeum Hudby / 80 osob

- Gala večere k zakončení výstavy Voda a civilizace

9. - 12. 4. 2019 / Evropské hodnoty / Sněmovni 7 / 100 osob

- STRATCOM SUMMIT

IN CATERING s.r.o.
Libocká č.p. 143/3
MĚS v Praze 4
TEL: +420 220 561
IČ: 63072573
DIČ: CZ67 Praha

1

INCATERING

ASU-CAFÉ
FABIANO

SOMMO

CAFÉ
ENTPIRIA

Dubek
Dentium
Praha

CATERING

20

Nabízené služby

IN Catering ručí za hladký průběh celé akce včetně komplexní organizace před i během akce

Realizační tým:

1x Zodpovědný senior manager akce

1x Junior manager

6x Číšník / servírka

2x Hosteska

3x Kuchař

Ručíme za:

- **Dopravu na místo realizace a z místa realizace včetně nastěhování a vystěhování**
- **Prezence hostů u vchodu hosteskami**
- **Zajištění tlumočení v průběhu celého oficiálního programu**
- **Personální zajištění na přípravu, likvidaci a úklid po akci**
- **Pokrmu v garantovaném rozsahu navrhované gramáže dle nabídky**
- **Komplexní profesionální chladicí i varné vybavení pro servis jídel a nápojů**
- **Květinové aranžmá bufetových stolů a bistro stolků**
- **Profesionální nafocení celé akce včetně předání fotografií ve vysoké kvalitě**

INCATERING

restorace
FABIANO

SOLIOO

café
EMPIRIA

CELIK
Centrum
Praha

INCATERING

Občerstvení před zahájením

1ks Slané a sladké pečivo

Bagel s uzeným lososem, creme fraiche, capary

Brioška se sýrem Halloumi, červená řepa - VEGE

Čokoládové brownies

Vanilkové profiterolls

80g Ovoce

Čerstvě krájené ovoce

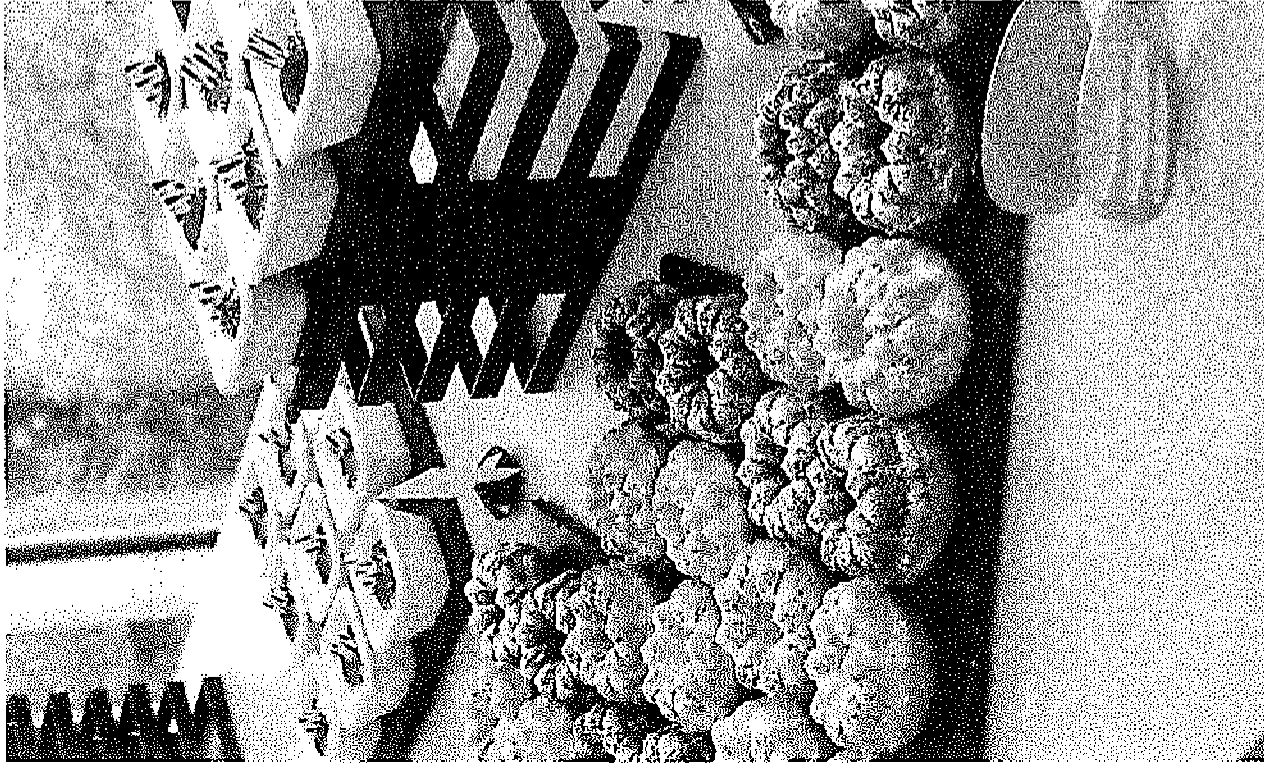
Nápoje

Espresso, výběr prémiových čajů Harney & Sons

100% Pomerančový a jablečný džús

Domácí sezónní limonáda

Minerální voda



INCATERING

RESTAURANTE
FABRIZIO

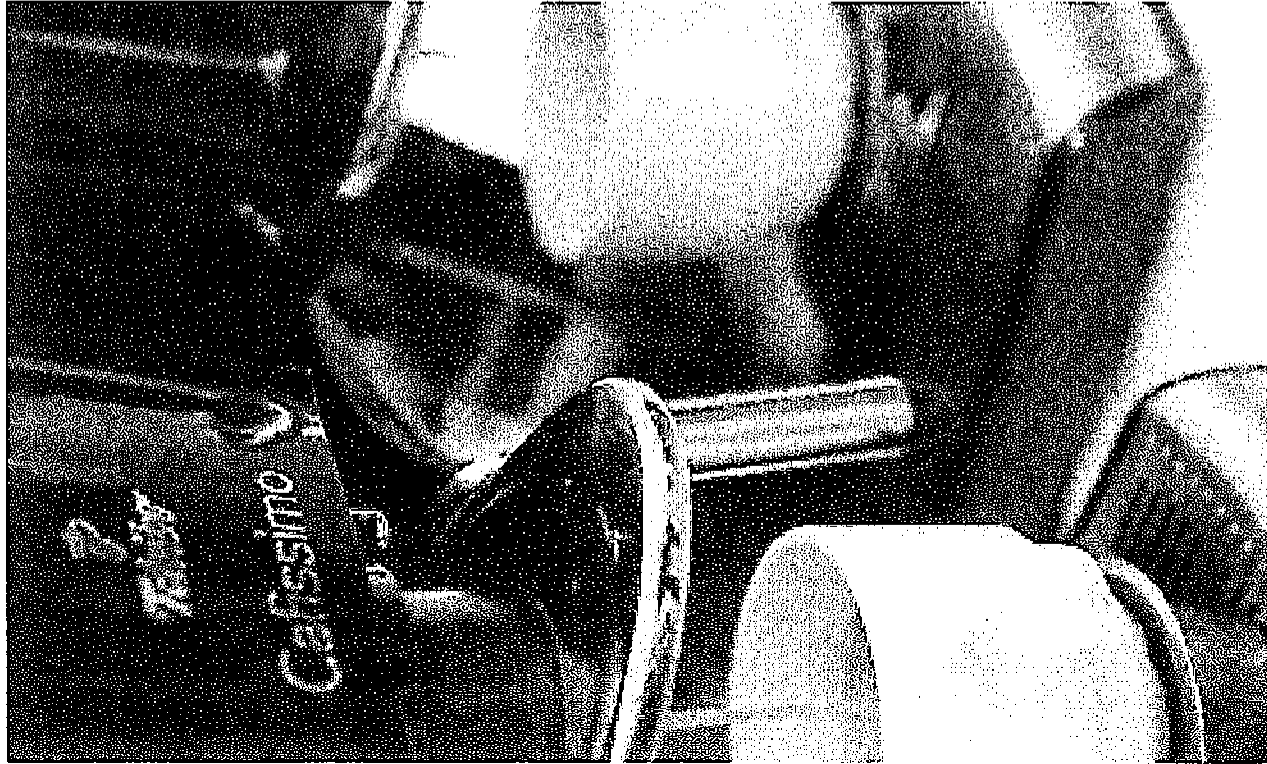
SOMMO

café
EMPÍRIA

CUBOX
CONSUM
PLATE

CATERING

CP



Kávová přestávka

1ks Slané pečivo

Teplý Wrap s kuřecím masem a salátem rozpečený před hosty

Foccacia s parmskou šunkou a medovým melounem

Mini kaiserka se sýrem a rajčetem

1ks Sladké pečivo

Výběr muffinů a donutů

Domácí sezónní ovocný koláč

80g Ovoce

Čerstvě krájené ovoce

Nápoje

Espresso, výběr prémiových čajů Harney & Sons

100% Pomerančový a jablečný džus

Domácí sezónní limonáda

Minerální voda

INCATERING

RESTAURACE
FABRINO

SOLIOO

CAFÉ
EMPÍRIA

CAFÉ
CENTRUM
TABA

INCATERING

Koktejlové menu

3 ks Studené kanapky

Roastbeef s hořčičným dipem

Serrano šunka s medovým melounem

Uzená kachní prsa s fíkovým čatní

Roquefortová pěna s karamelovým ořechem

3 ks Předkrmové kousky

Teplé hříbkové cappuccino

Gratinovaný kozí sýr s medovo-limetkovým glazé

Jemně zauzený lososový tataráček s avokádem a pečeným cherry rajčetem

Čekankový salát s gorgonzolou a červenou řepou

Uzená kachní prsíčka s fíkovou hořčicí

2 ks Dezerty a ovoce

Kokosová panna cotta s ananasem

Pistáciové tiramisu

Lehký Amaretto dezert s malinou

Ovocný salát s granátovým jablkem



INCATERING

restaurace
FABIANO

SOLIOO

cafe
EMPIRIA

Dubex
Centrum
Praha

INCATERING



Možné rozšíření menu - statí

SPECIALITY ASIJSKÉ KUCHYNĚ

80 porcí á 150 g

- Polévka Tom kha gai
- Smažená rýže Nasí Goreng s kuřecím masem a zeleninou, arašídová omáčka
- Soba nudle s plátky hovězí svíčkové a stir fry zeleninou

Rozpočet: XXXXXXXXXX

MOLEKULÁRNÍ SORBETY VYKOUZLENÉ TEKUTÝM DUSÍKEM

80 porcí á 100 g

- Tequila Sunrise
- Jahodový
- Meruňkový
- Hruškový
- Doplnky na ozdobení - čerstvé ovoce, máta, čokoládové hobliny

Rozpočet: XXXXXXXXXX

Nápoje ke koktejlovému menu

BÍLÁ VÍNA

Rulandské šedé, pozdní sběr, 2017, polosuché, Vinařství Spielberg, Archlebov

Cuvée Kraus bílé, jakostní, 2017, suché, Mělnické vinařství Kraus

Porca de Murca Branco, 2016, suché, Douro, Portugalsko

ČERVENÁ VÍNA

Modrý Portugal, pozdní sběr, 2018, suché, Vinařství Spielberg, Archlebov

Porca de Murca Tinto, 2016, suché, Douro, Portugalsko

PIVO

Pilsner Urquell 12°

Nealkoholický Birell

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Rooibos Ice-tea

Domácí sezónní limonáda

OSTATNÍ NÁPOJE

Pomerančový, jablekový džus - 100%

Coca-Cola, Coca Cola Light

Perlivá a neperlivá voda

Káva a čaj

Nespresso

Výběr prémiových čajů Harney & Sons

Mléko, hnědý a světlý cukr, citron

Neomezená konzumace nápojů na 2h akce

INCATERING

FRABIANO

SOLJICO

EMPÍRIA

Citrus
Citrón
Pepsi

CATERING

CP

Rautové menu v klubu ČNB

100 g Studené aranžované předkrmy a mísy

Batátový koláček s uzeným kachním prsíčkem

Vepřový bůček, Hoisin omáčka, koriandr, chilli

Uzený úhoř marinovaný v soli, cukru a brandy, vyuzený na ořechovém dřevu

Mini slané quiche (špenát, slanina, feta, tofu kerblík)

Flautas s haloumí sýrem a domácím quacamole

50 g Tataráčky dodělávané na místě před hosty

Hovězí tataráček s česnekovým toustem

Lososovo – avokádový tataráček

Tataráček masitých rajčat s koriandrem a blanširovanou keňskou fazolkou

80 g Salátový bar

Thajský hovězí salát, sezam, cibule, fazole, zeli, mango

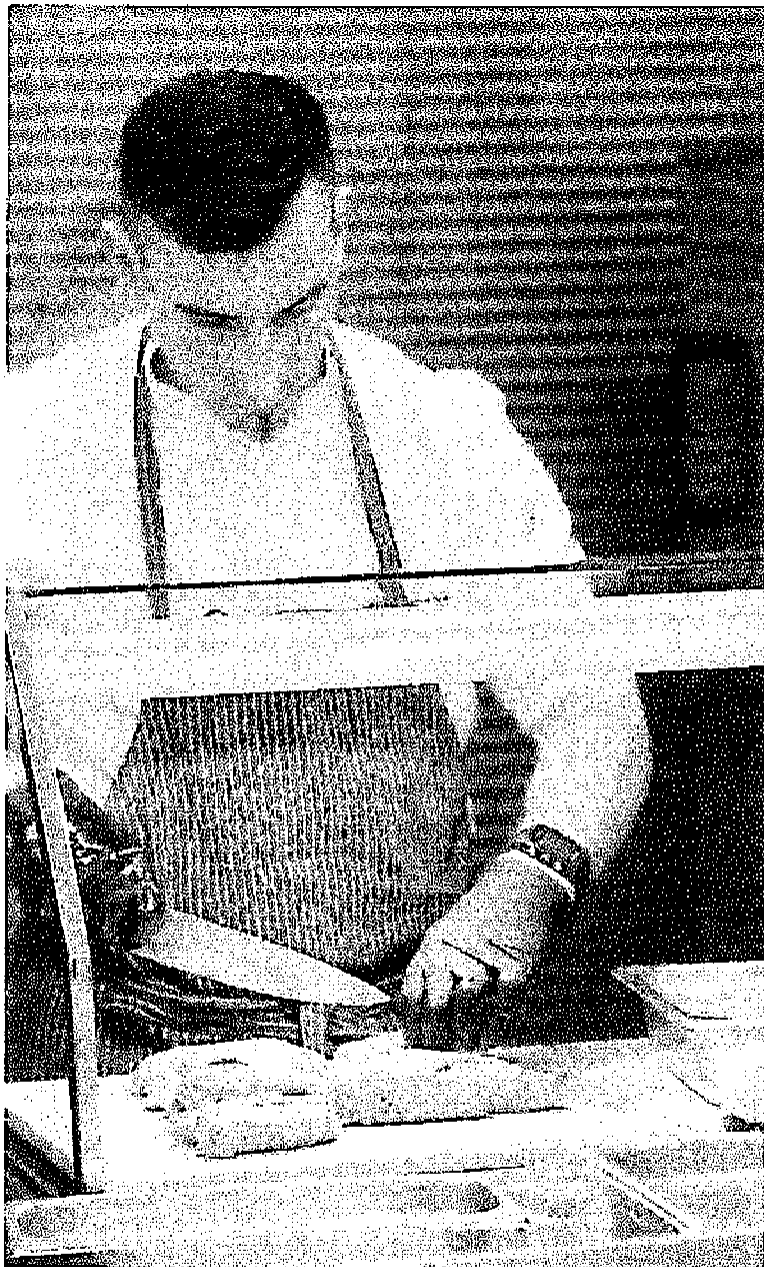
Římský salát s filírovaným kuřecím masem a ančovičkovým dresinkem

Čerstvý špenát s pečenou hruškou, ořechy a modrým sýrem

INCATERING FÁBIFINO SOBIOO EMPIRIA

Čižba
Cantina
Práha

CATERING



150g Před hosty krájená masa včetně příloh

Do růžova pečený hovězí flank steak, pepřová omáčka, smetanové brambory

Králičí hřbet na hrubozrnné hořčici se slaninou vyuzenou na třešňových hoblinách a bylink omáčka, petrželovo-bramborové pyré

200 g Ostatní pokrmy teplé kuchyně včetně příloh

**Pečená kachní prsa na včelím medu s marmeládou z červeného zeli,a sušenými brusinkam
bramboráčky**

Středomořský wok s kokosovým mlékem a se zeleninou

Tempeh s houbovým ragú a grilovanou polentou – VEGE

60 g Domácí pečivo

Ciabatta, celozrnná bageta, pšeničnožitný chléb

30g Sýry

Výběr českých sýrů na prkénku, hrozny, ořechy v medu, brusinky

INCATERING

Restorace
FABIANO

SOLITO
Café

Café
EMPIRIA

Cubex
Centrum
Praha

INCATERING
CATERING

Handwritten signature or mark.

2 ks Dezerty

Výběr makronek

Kaštanový zákusek s kakaovou hlínou

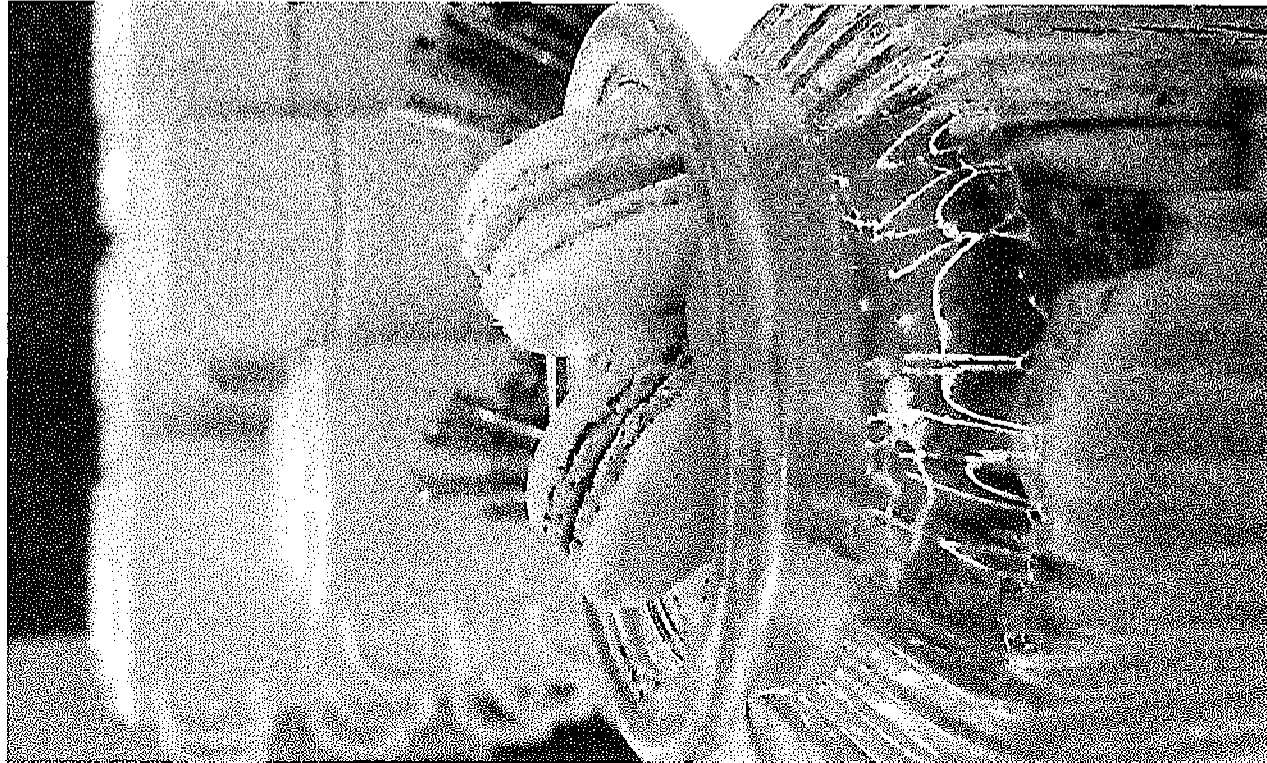
Ganache z tmavé čokolády rebarborové chutney s vanilkovým krémem

Flákové krémě bruleé

80 g Ovoce

Červený meloun marinovaný zázvorem

Výběr čerstvého ovoce



INCATERING PREMIUM **FABIANO** **SOMMO** **ENTRIA**

Čistý
Čistým
Čistě

CATERING

Nápoje k rautu v klubu ČNB

BÍLÁ VÍNA

Rulandské šedé, pozdní sběr, 2017, polosuché, Vinařství Spielberg, Archlebov
Cuvée Kraus bílé, jakostní, 2017, suché, Mělnické vinařství Kraus
Porca de Murca Branco, 2016, suché, Douro, Portugalsko

ČERVENÁ VÍNA

Modrý Portugal, pozdní sběr, 2018, suché, Vinařství Spielberg, Archlebov
Porca de Murca Tinto, 2016, suché, Douro, Portugalsko

PÍVO

Pilsner Urquell 12°
Nealkoholický Birell

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Rootbos Ice-tea

Domácí sezónní limonáda

OSTATNÍ NÁPOJE

Pomerančový, jablekový džus - 100%
Coca-Cola, Coca Cola Light
Perlivá a neperlivá voda

Káva a čaj

Nespresso

Výběr prémiových čajů Harney & Sons

Mléko, hnědý a světlý cukr, citron

Neomezená konzumace nápojů na 4h akce

NCATERING

FABIANO

SOBICO

EMPIRIA

COBB
CANTON
PIZZA

CATERING

ROZPOČET CATERING

SLUŽBA

Občerstvení při příchodu
Kávová přestávka
Koktejlové menu
Rozšíření menu dle výběru
Nápoje - 2h ke koktejlu
Večeře formou rautu v klubu ČNB
Nápoje - 4h v klubu ČNB

INCATERING

FABIANO

SOLTOO

EMPIRIA

Clubbox
Centrum
Praha

CATERING

ROZPOČET CELKOVÝ

SLUŽBA	KČ/OSOBA	POČET OSOB / Ks	CELKEM BEZ DPH	DPH	S
Pronájem koncových stanic vč. vysílačů Tlumočníci po dobu oficiálního programu Fotograf vč. předání dokumentace po akci Hostesky u vstupu pro prezenci hostů Pronájem vybavení pro občerstvení Personál pro obsluhu hostů Cena za občerstvení / 15% DPH Cena za občerstvení / 21% DPH Cena za úklid prostor					

INCATERING

restorante
FABIANO

SOLU100

café
EMPIRIA

Cubex
Centrum
Praha

CATERING

20

Nápoje k rautu v klubu ČNB

BÍLÁ VÍNA

Rulandské šedé, pozdní sběr, 2017, polosuché, Vinařství Spielberg, Archlebov

Cuvée Kraus bílé, jakostní, 2017, suché, Mělnické vinařství Kraus

Porca de Murca Branco, 2016, suché, Douro, Portugalsko

ČERVENÁ VÍNA

Modrý Portugal, pozdní sběr, 2018, suché, Vinařství Spielberg, Archlebov

Porca de Murca Tinto, 2016, suché, Douro, Portugalsko

Pivo

Pilsner Urquell 12°

Nealkoholický Birell

DOMÁCI LIMONÁDY

Rooibos Ice-tea

Domácí sezónní limonáda

OSTATNÍ NÁPOJE

Pomerančový, jablečný džus - 100%

Coca-Cola, Coca Cola Light

Perlivá a neperlivá voda

Káva a čaj

Nespresso

Výběr prémiových čajů Harney & Sons

Mléko, hnědý a světlý cukr, citron

Neomezená konzumace nápojů na 4h akce

INCATERING

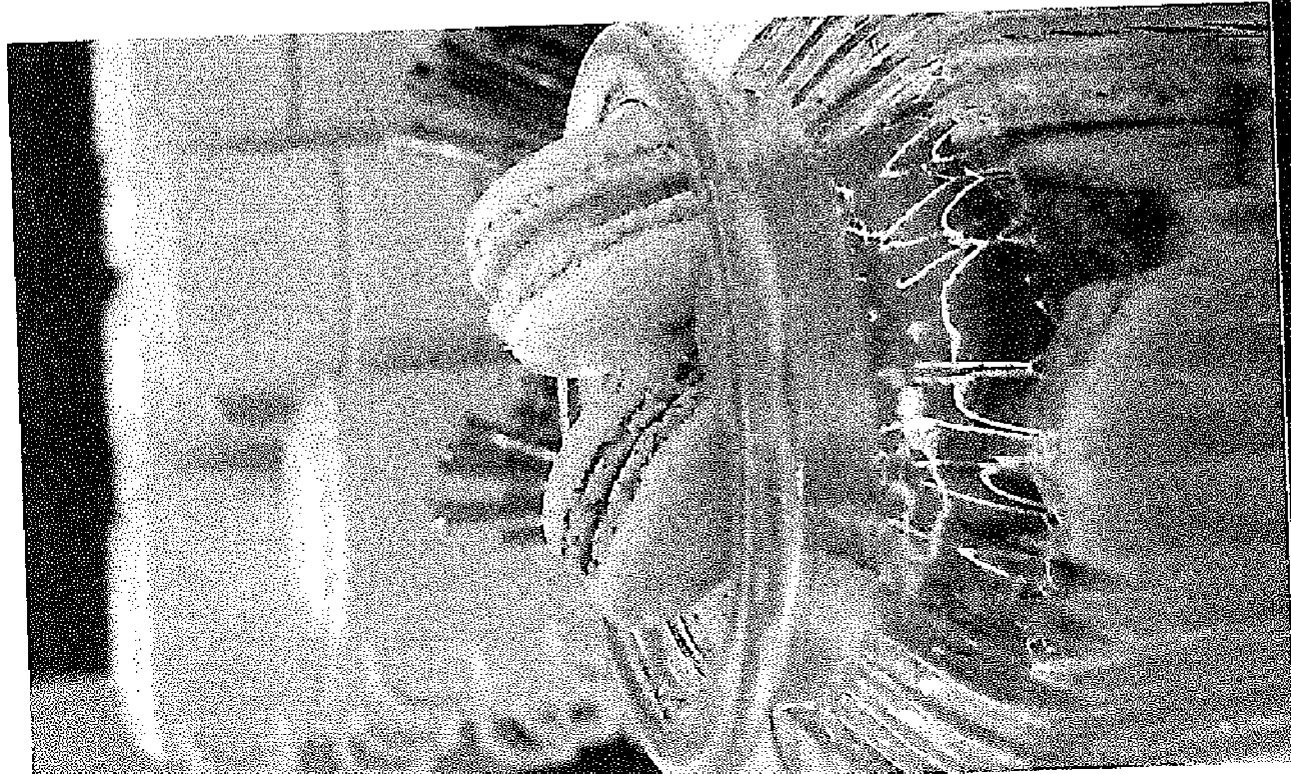
restaurace
FABIANO

SOLIOO

café
EMPÍRIA

Cubex
Contium
Praha

CATERING



2 ks Dezerty

Výběr makronek

Kaštanový zákusek s kakaovou hlinou

Ganache z tmavé čokolády rebarborové chutney s vanilkovým krémem

Fialkové creme brûlée

80 g Ovoce

Červený meloun marinovaný zázvorem

Výběr čerstvého ovoce

INCATERING

SOLJOO

EMPIRIA



CATERING



ŠKODA



HYUNDAI



CREATIVE PRO[®]
PASSION FOR MOMENTS



PŘEROST A ŠVORC
AUTO



GUARANT
INTERNATIONAL

Forbes

POR
ČESKA R

legrand[®]



SLAVNOSTNÍ CATERING
PRO VELVYSLANECTVÍ



Belgie



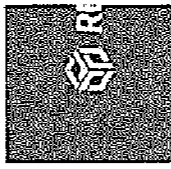
Polsko



Španělsko



Francie



MUFG

AC&C

PUBLIC RELATIONS



OK

HASAP

- Jsme držitelem certifikátu HASAP, zavedení postupů založených na HACCP.
- V souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.



DALŠÍ INFORMACE

- Pro zajištění tlumočení a pronájem koncových stanic včetně vysílání využito subdodavatele společnosti KONFES kongresová technika s má se zajišťováním podobných služeb v prostorách ČNB bohaté zkušenosti.
- Nabídka je platná do plánovaného data realizace akce tj. 10. 9. 2011.
- Návrh smlouvy je přiložen jako samostatný soubor v emailu s nabídkou.

KONTAKTNÍ OSOBY

• David Kocourek

•

•

• Michal Hronek

•

•

INCATERING

Discreet
FABIANO

SOLIOO

Café
EMPIRIA

Cubex
Conium
Plate

CATERING

IM CATERING

Group

WE LOVE FOOD

IM CATERING s.r.o.

Libocká 10/64

162 00 Praha 6

www.imcatering.cz

INCATERING

reštaurace
FABIANO

SOLMOO

café
EMPIRIA

Příloha č. 1b:

Oproti nabídce budou hostesky přítomny po celou dobu oficiálního programu – cena za tuto službu je 5000,-Kč bez DPH, dále bude rozšířena nabídka nápojového balíčku o Prosecco (bez dopadu na cenu).

WR