



NABÍDKA

Cenová kalkulace cateringových služeb

Klient

Ústav přístrojové techniky AV ČR

Zpracováno / 9.10. 2019

Zpracovala / Jana Rafajová

Datum

21. 10. 2019

Místo

Královopolská 147, Brno

Eva Soukupová

+420

soukopova@isibrno.cz

Počet osob

46 hostů



ÚVOD

Rád bych Vám poděkoval za projevený zájem o cateringové služby naší společnosti. Dovolujeme si Vám předložit vzorovou nabídku na zajištění pohoštění dle předem domluvených specifikací.

Naše společnost se zabývá gastronomickými službami od roku 1992 a pevně věřím, že i pro Vás se staneme symbolem spolehlivosti a kvality.

V případě nejasností jsme připraveni zodpovědět Vaše dotazy a udělat vše proto, aby byla maximálně uspokojena všechna Vaše přání.

S upřímným pozdravem.

Josef Blašík
Jednatel Společnosti



OBĚDOVÉ BALÍČKY

Plněné pečivo balené

Mini bageta se třemi druhy sýrů a bylinkovým máslem doplněné barevnou zeleninkou 46 POR

Mini ciabatta se šťavnatým kuřátkem na ledovém salátu, karamelizovaná cibulka a sýrový dip 46 POR

Ovoce

Jablko celé 46 KS

Dezert balený

Selský koláč s tvarohem a povidlím 46 KS



KALKULACE

Položka	Cena bez DPH
Gastronomické menu – Obědové balíčky	4 370 Kč
Příprava akce	500 Kč
Cena celkem bez DPH	4 870 Kč

* Jakékoliv změny v této nabídce je možné provádět nejpozději do 11. 10. 2019

STORNO PODMÍNKY

Při zrušení již potvrzené akce jsou dohodnuty následující storno podmínky:

- zrušení po uzavření smlouvy či podání objednávky 50% z celkové částky
- zrušení 7 dnů před smluveným datem 75% z celkové částky
- zrušení méně než 48 hodin před smluveným datem 100% z celkové částky

TECHNICKÉ ZAJIŠTĚNÍ



MY CATERING VYRÁBÍME, DĚLÁME DESIGN
I SERVIS, MYSLÍME NA VŠE



Porcelánový inventář

Abychom si udrželi dlouhodobě vysoký standard služeb, upřednostňujeme klasický inventář (sklo, nerez, keramika) před jednorázovým (papír, umělá hmota). Ten používáme pouze na výslovné přání klienta či při akcích, které nedovolují jinak.

Používáme produkty od lokálních dodavatelů

Tam, kde je to možné, upřednostňujeme suroviny českého
původu od místních/regionálních dodavatelů.

Zpracování odpadu

Výroba pokrmů podléhá podmínkám certifikace H.A.C.C.P, které striktně určují zacházení s potravinami od příjmu po likvidaci. Třídění a likvidace odpadů probíhá dle příslušných nařízení.



Spolupracujeme s profesionály



A detailed photograph of a La Marzocco espresso machine, featuring a white body and dark wood accents. A blue ceramic cup is positioned under the spout, with coffee being dispensed. To the left, a clear glass bottle is partially filled with milk. In the foreground, a stainless steel milk pitcher and a grey textured cloth are visible. To the right, a portion of a coffee grinder is shown. The entire scene is set on a wooden surface.

Presovaná nebo filtrovaná káva s baristou

OBSLUHOVALI JSME ANGLICKOU KRÁLOVNU

Profesionální catering vám na českém trhu servírujeme už od roku 1992 a od 2002 také v zahraničí.

Nic pro nás není příliš velké sousto. Spolupracovali jsme s významnými firmami, bankami a institucemi v soukromé i státní sféře. S klidným svědomím můžeme přísahat na tu nejdražší svíčkovou, že nám vždy záleží na kvalitním výsledku a vašem jedinečném zážitku.



REFERENCE

S kým jsme již spolupracovali



Ministerstvo zahraničních věcí
České republiky



ROYAL EVENT

Potřebujete profesionálně plánovat akci, navštivte web naší dceřiné společnosti,

Protože s jídlem roste chuť, založili jsme v roce 1995 zážitkovou agenturu Royal Event. Na našem bohatém menu přibyly tematické programy, teambuildingy, semináře a nejrůznější společenské události. Nikdy nevynecháme žádný chod – všechny akce zajišťujeme včetně režie, scénáře, technického zázemí, vhodného místa i uměleckých vystoupení.

www.royalevent.cz





KONTAKT

Royal Party Servis spol. s r.o.

Korespondenční adresa:
Mendlovo nám. 20, 603 00, Brno
Nad Štolou 4, 117 00, Praha 7

t: +420 543 420 138-9
e: catering@royalpartyservis.cz
w: royalpartyservis.cz



www.facebook.com/royalpartyservis/

