

Z

**EUROCITIES 2019  
CATERINGOVÁ  
NABÍDKA**

C

[www.zatiscatering.cz](http://www.zatiscatering.cz)

CHOVAT SE EKOLOGICKY ZNAMENÁ ŽÍT S RESPEKTEM K PLANETĚ A SVOU ČINNOSTÍ JI  
CO NEJMÉNĚ ZATĚŽOVAT. TOHO SE SNAŽÍME V **ZÁTIŠÍ CATERINGU** DOCILIT I PŘI POŘÁDÁNÍ  
SPOLEČENSKÝCH AKČÍ. SEZNAMTE SE S PRINCIPY NAŠEHO „UDRŽITELNEHO CATERINGU“.

# Párty pro příští generace



**Z**

**C**

## PŘÍRODNÍ ZDROJE

Vybíráme dodavatele, kteří uplňují podmínky vhodného obdělávání půdy a přístupu k přírodním zdrojům. Zakládáme je zejména požadovaného odvětví a sestavujeme menu tak, aby odpovídalo aktuální sezónní nabídce.

## LOKÁLNÍ NÁKUPY

Podporujeme místní dodavatele a misku sestavujeme s ohledem na jejich úrodu. V zimních měsících využíváme suroviny, které se přirozenou cestou ukrádají, zavařují, nakládají.

## CENNÁ VODA

Nepřehráme ji při přípravě surovin, myjí nádobí, úklidu, ale ani na akci. Pokud klient dovedl, využíváme kombourou vodu místo plastových lahví. Vodu doporučujeme kytikami a ovocem z českých sadů, lužáků a hřbů.

## BEZ ODPADU

Omezujeme množství odpadu na nezbytné minimum a maximálně jej třídíme. Používáme kompostovatelné a recyklované nádobí. Suroviny již od dodavatelů kupujeme bez zbytečných obalů. Při sestavování menu motivujeme klienty k optimalizaci množství narhovaného jídla na osobu.

## ZDRAVÉ JÍDLO

Zbytečně nezařizujeme železní prostřední dávkovou doplnou. Nepoužíváme polotovary. Vše připravujeme z čerstvých surovin. Mísíme před akcí nebo přímo na místě – obilniny, jablek všechny varianty live cooking show.

[www.zatiscatering.cz](http://www.zatiscatering.cz)

Kongresové centrum

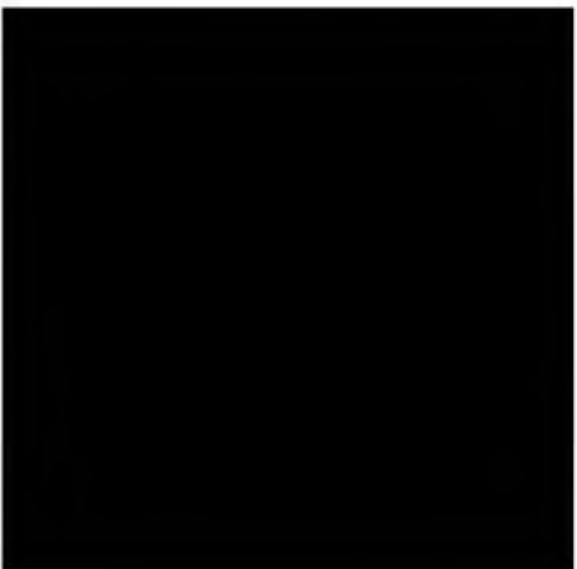
Praha

21. – 22. 11. 2019

450 hostů

Z

C



## Z UDRŽITELNOST NA VAŠEM EVENTU

- Ekologické nádobí
- Jídlo je připraveno tak, aby jeho konzumace byla snadná
- Co nesníte na místě, odnesete si v míse domů



## Z Nápojový balíček C

**NÁPOJOVÝ BALÍČEK 21.11. (09:00 – 16:30)**

- Voda infuzovaná bylinkami a ovocem
- Ovocná limonáda
- Ovocné džusy – pomeranč, jablko
- Espresso / Filtrovaná káva

**Cena za osobu 195 Kč**

**NÁPOJOVÝ BALÍČEK 21.11. (09:00 – 13:30)**

- Voda infuzovaná bylinkami a ovocem
- Ovocná limonáda
- Ovocné džusy – pomeranč, jablko
- Espresso / Filtrovaná káva

**Cena za osobu 165 Kč**

**Položky, které je možné přidat ke coffee breaku:**

Fresh Juice	60 Kč / 0,2 l (možné připravovat na fresh bike)
Smoothie bar	80 Kč / 0,2 l
Vitamin bar	35 Kč / 0,2 l (min. 100 porcí)



**FRESH BIKE  
STATION**

**FRESH BIKE**

- Možnost připravit si fresh juice z libovolného ovoce
- Výběr ovoce – jablka, hrušky, banány, jahody

**Cena za porci 60 CZK**  
*(účtováno dle reálné spotřeby)*



**Z** VITAMIN BAR **C**

**FOCUS**  
**BOOST**  
**YOUTH**  
**DEFENCE**



Vybrané vysoce kvalitní ingredience z celého světa  
vložené do jedné malé krychle.

1 porce - 250 ml

Minimální objednávka je 100 porcí

Cena za 100 porcí je 3.500 Kč



Z GALERIE C





**Celodenní  
Z občerstvení  
C 21.11.**



### RANNÍ ZAVÁŽKA

Menu 2 ks + ovoce

Čokoládové a borůvkové muffiny

Jogurt s ovocným chutney a granolou

Sojový jogurt s ovocným chutney (10% z objemu) -

VEGAN

Uhlavný chléb s vajíčkovou pomazánkou a rukolou

Uhlavný chléb s mrkvovou pomazánkou a pečenou mrkví

Výběr ovoce

Healthy snacking – 50 g / os

Výběr oříšků

Výběr sušeného ovoce

Dostupné na státnou po celý den

### DOPolední ZAVÁŽKA

Menu 2 ks

Litý koláč se švestkami a drobenkou

Chia pudink z kokosového mléka s ovocem - vegan

Wrappy s guacamole, salátem a thyaným kuřetem

Wrappy s hummusem a čerstvou zeleninou

Mini croissanty plněné hummusem a čerstvou

zeleninou (10% z objemu) vegan

### ODPOLEDNÍ ZAVÁŽKA

Menu 2 ks

Cake pops – brownie, štrúdl a mrvánek

Domácí tvaroháček s grilážovými oříšky

Ovocný salátek – vegan (10% z objemu)

Sliders s thyaným vepřovým masem a karamelizovanou cibulkou

Sliders s grilovanou zeleninou

Avokádový hummus ze zeleninovým crudité – (10% z objemu) vegan

**Cena na osobu 245 Kč**

**Celodenní  
Z občerstvení C  
22.11.**



**RANNÍ ZAVÁŽKA**

Menu 2 ks + ovoce

Mramorová bábovka

Overnigh oats ze sojového mléka jablečným chutney a skořicí -  
vegan (10% z objemu)

Open focaccia sendviče s parmskou šunkou a sušeným rajčetem  
Open focaccia s pestem, rajčaty a mozzarellou

Open focaccia s pestem a rajčaty – vegan, GF (10% z objemu)

Výběr ovoce

Healthy snacking – 50 g / os

Výběr oříšků

Výběr sušeného ovoce

Dostupné na stationu po celý den

**DOPOLEDNÍ ZAVÁŽKA**

Menu 2 ks

Tapikový pudink s tropickým ovocem

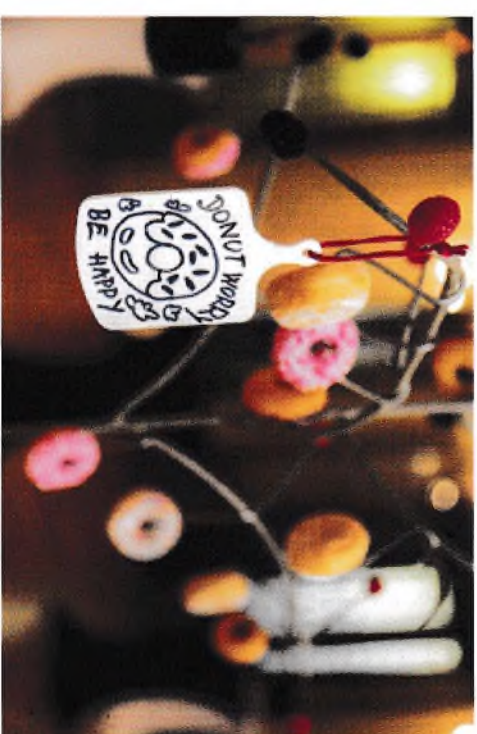
Vafle s čokoládou připravované před hosty

Slunečnicový chléb s pražskou šunkou a křenovým creme fraiche  
Slunečnicový chléb s bylinkovým tvarohem, rukolou a sušeným  
rajčetem

Řepový hummus ze zeleninovým crudité – (10% z objemu) vegan

**Cena na osobu 195 Kč**

**Coffee break  
(alternativy k  
nabízeným  
položkám)**



**SLANÉ POLOŽKY NA VÝBĚR**

- Open focaccia sandwich s grilovaným kuřetem a guacamole
- Bagel (1/2) se sýrem brie, ručola a sušeným rajčetem Bagel (1/2) s roastbeefem, hořčičným dipem a rukolou
- Precilky s mořskou solí
- Zeleninové crudité s hummusem
- Sliders s hovězím masem a čedarem
- Sliders s grilovanou zeleninou a tomatovou pastou
- Tramezzini se šunkou a sýrem
- Tramezzini s guacamole a sušenými rajčaty
- Wrapy s grilovanou zeleninou
- Francouzské bagety s roastbeefem, rukolou a hořčičným dipem

**SLADKÉ POLOŽKY NA VÝBĚR**

- Vanilkové muffiny s citronovou polevou
- Borůvkové muffiny
- Red Velvet Cake
- Brownie
- Domácí mrkvánek
- Jablečný štrúdl
- Borůvkový nebo švestkový koláč s drobenkou
- Čokoládový tvarohový krém
- Eclair se slaným karamellem, s čokoládou a mořskou solí
- Jogurt s domácí granolou

**POLOŽKY NA COFFEE BREAK JE MOŽNÉ  
LIBOVLNĚ KOMBINOVAT.**

**MAXIMÁLNÍ POČET DRUHŮ JSOU 4**

Z BUFETOVÉ OBĚDY C



## OBĚDOVÉ MENU 21.11.

### Z Obědová menu C 21.11.

#### Salátový bar 150 g / os

- Michané salátové listy
- Rajčata, okurky, paprika, fazole, mrkev, nakládaná řepa
- Olivy, slunečnicová a dýňová semínka
- Kuře, salátový sýr, mozzarella, tofu

#### Polévky 150 ml / os

- Tomatovo čočková polévka – VEGAN
- Drůbeží vývar s nudlemi

#### FLAT BREAD SHOW

- Mozzarella, švestky
- Prosciutto, rukola, sušená rajčata

#### Hlavní chody 200g masa + 180g přílohy

- Vepřová panenka, houbová omáčka, dýňové pyré
- Kachní konfit a prsa, kokosová rýže, citronovo-kořeněná omáčka
- Losos, šafránová omáčka, štrouchané brambory se špenátem
- Tofu makhana, kokosová rýže – vegan

#### Dezerty 80g / os + ovoce

- Pekanová tartletka
- Earl grey crème caramel
- Mango sličky ríče
- Ovocné špižky - vegan

Cena za osobu 595 Kč / os

## OBĚDOVÉ MENU 22.11.

#### Salátový bar 150 g / os

- Michané salátové listy
- Rajčata, okurky, paprika, fazole, mrkev, nakládaná řepa
- Olivy, slunečnicová a dýňová semínka
- Kuře, salátový sýr, mozzarella, tofu

#### Polévky 150 ml / os

- Mírkový krém se zázvorem
- Hovězí vývar, julienne zelenina, játrová zavaňka

#### FLAT BREAD SHOW

- Ricotta, ostružiny
- Kuřecí maso, 4 druhy sýru

#### Hlavní chody 200g masa + 180g přílohy

- Hovězí svíčková s tradiční zeleninovou omáčkou, karlovarský knedlík a brusinkové chutney
- Grilovaný bůček z přešitka, nastávaná kaše s kroupami
- Pečený candát, brambory marinované v jogurtu s indickým kořením, omáčka z citronové trávy
- Zeleninová paella - VEGAN

#### Dezerty 80g / os + ovoce

- Citronová tartletka
- Eclair s čokoládou s možskou soli
- Mini pavlova, jahody, šlehačka
- Ovocné špižky - vegan

Cena za osobu 595 Kč / os



Z GALERIE C



CASH BAR –  
CAFE REUNION



## Na konci roku 2018 jsme otevřeli svou novou kavárnu – Café REUNION nacházející se v přízemí přímo naproti vchodu č. 5

Tento prosto může také sloužit jako místo pro občerstvení stávků, vystavovatelů a dalších členů týmu, který se podílí na přípravách konferencí kongresů. Mohou zde být zároveň servírovány předpřipravené obědy a malé bufety.

Domácí bagely a tortilla wrapy

Dezerty z naší cukrárny

Polévky a hlavní chody

Nespresso – espresso, cappuccino, macchiato

Domácí limonády

Soda a neperlivá voda

Italské prosecco

Česká červená a bílá vína

Pivo Pilsner Urquell a nealkoholické pivo Radeagast birell

A mnoho dalšího.....

ZA POSLEDNÍCH 12 MĚSÍCŮ JSME OBSLOUŽILI 1.297 EVENTŮ,  
KDE NAŠI KUCHYNI OCHUTNALO 348.523 HOSTŮ

REFERENCE

2018	Listopad	Devcon konference	3.000 hostů
	Září	Red Hat kick off meeting	1.000 hostů
	Červenec	FEBS	1.500 hostů
	Květen	Intel konference	1.300 hostů
2017	Listopad	ICCA kongres	1.500 hostů
	Srpen	ICYMB kongres	
	Červen	HPLC kongres	
	Květen	ESOC kongres	



# Z Kalkulace C



POLOŽKA	POČET OSOB	CENA ZA OSOBU / KS	CELKEM BEZ DPH	DPH
Nápojový balíček 21. 11.	450	195 CZK	87 750 CZK	15%
Nápojový balíček 22. 11.	450	165 CZK	74 250 CZK	15%
Celodenní občerstvení 21. 1.	450	245 CZK	110 250 CZK	15%
Celodenní občerstvení 22. 11	450	195 CZK	87 750 CZK	15%
Obědové menu 21. 11.	450	595 CZK	267 750 CZK	15%
Obědové menu 22. 11.	450	595 CZK	267 750 CZK	15%
Service fee	1	60 000 CZK	60 000 CZK	21%
Transport & Logistics	1	10 000 CZK	10 000 CZK	21%
<b>Celkem bez DPH</b>			<b>965 500 CZK</b>	

## Z C Cenová specifikace

### CENOVÁ KALKULACE ZAHRAUJE:

Veškerý potřebný inventář  
Mobiliář – barové a bufetové stoly, stoly potřebné pro coffee breakové stanice  
Koktejlkové stoly – 1 pro každých 15 hostů, bez ubrusů  
Doprava pro eventy v Kongresovém centru  
Servíce po dobu akce a den přípravy  
Náklady spojené s dopravou a logistikou akce

### CENOVÁ KALKULACE NEZAHRAUJE:

DPH 15 % - pokrmy a nealkoholické nápoje  
DPH 21 % - služby, servis, pronájem dalšího vybavení, alkoholické nápoje...  
Ostatní nábytek (sedící zóny pro obědy / večere)  
Proloužení servisu a nápojového balíčku  
Ubrusy na koktejlkové stoly  
Květinová dekorace  
Další náklady spojené s lokalitou  
(pronájem, energie, zázemí pro catering, vytápění, stany, buyout...)

### CENY JSOU KALKULOVÁNY PRO 400 A VÍCE HOSTŮ

Finální složení menu a počet osob musí být potvrzen nejpozději 7 dní před začátkem akce



# reference



[www.zatisicafairing.cz](http://www.zatisicafairing.cz)

[Facebook.com/zatisicafairing](https://www.facebook.com/zatisicafairing)

[www.wow.zatisigroup.cz](http://www.wow.zatisigroup.cz)

## Kalkulace akce

Datum:	21. - 22.11.2019		
Název akce:	Eurocities konference		
Klient kontaktní osoba:	Sabina Firková		
Společnost:	Hlavní město Praha		
KPM	Jakub Volek		
Typ akce:	konference		
Počet osob:	dle kalkulace		
Lokalita:	KCP		
Číslo akce:	BW		

## Předběžná kalkulace

Položka	Počet osob / položek	Cena za osobu / položku	Cena celkem bez DPH	DPH	DPH	Celkem včetně DPH	Poznámka
Nápojový balíček 21.11.	450	195 Kč	87 750 Kč	13 163 Kč	15%	100 913 Kč	224 Kč
Nápojový balíček 22.11.	450	165 Kč	74 250 Kč	11 138 Kč	15%	85 388 Kč	190 Kč
Celodenní občerstvení 21.11	450	245 Kč	110 250 Kč	16 538 Kč	15%	126 788 Kč	282 Kč
Celodenní občerstvení 22.11.	450	195 Kč	87 750 Kč	13 163 Kč	15%	100 913 Kč	224 Kč
Obědové menu 21.11.	450	595 Kč	267 750 Kč	40 163 Kč	15%	307 913 Kč	684 Kč
Obědové menu 22.11.	450	595 Kč	267 750 Kč	40 163 Kč	15%	307 913 Kč	684 Kč
Service fee	450	133 Kč	60 000 Kč	12 600 Kč	21%	72 600 Kč	161 Kč
Transport & logistics	450	22 Kč	10 000 Kč	2 100 Kč	21%	12 100 Kč	27 Kč
<b>CELKEM</b>		<b>2 146 Kč</b>	<b>965 500 Kč</b>	<b>149 025 Kč</b>		<b>1 114 525 Kč</b>	<b>2 477 Kč</b>