

MAXIMUM

catering

CATERINGOVÁ NABÍDKA

ČESKÁ FILHARMONIE, Hana Barylová 731 407 767

5.9.2019 - čtvrtek

Rudolfinum – sloupový sál + dvorana

150 osob - recepce

21:30 hodin – 24:00 hodin - recepce



MENU RECEPCE

STUDENÉ PŘEDKRMY A SALÁTY 180 g / osoba

Kachní paštika s brusinkovým dipem

Anglický roastbeaf s celerovou remuládou

Lososový tataráček s chlebovým chipsem a limetkovým dipem

Pomalu pečená vepřová krkovice a pikantní bůček, nakládaná zelenina

Kuřecí a vepřové mini řízečky, citrón

Míchaný zeleninový salát, řecké olivy, FETA sýr, olivový olej a balsamiko

CAESAR salát, WALDORF salát, Sherry rajčátka s baby mozzarellou a bazalkovým pestem

EVROPSKÉ UZENINY A SÝRY 70 g / osoba

Krájené na ručním nářezovém stroji BERCKEL servírované s italským pečivem, čerstvými bylinkami a ovocem, cibulovou a meruňkovou marmeládou, lesním medem a fíkovým chuttney

TEPLÝ BUFFET 250 g / osoba (krájen před hosty)

V celku pečená krutí prsa, vepřová panenka a hovězí flank steak

Omáčky – se zeleným pepřem, silný telecí demi glacé, s modrým sýrem

Přílohy – opečené GRENAILLE brambůrky s tymiánem, grilovaná

zelenina, italské zeleninové rizoto s bílým vínem

Kuskus s grilovanou zeleninou, sušenými rajčátky a římským kmínem

DEZERTY A OVOCE 100 g / osoba

Výběr čokoládových a ovocných minidezertů

Vanilková zmrzlina s horkými malinami

Variace našich makronek

Vanilkové crème bruleé



NÁPOJE + OSTATNÍ

NÁPOJE – NELIMITOVANÁ KONZUMACE

Jemně perlivá a neperlivá voda s citrusovými plody a čerstvou mátou

Domácí višňová a meruňková limonáda

Pomerančový a jablečný džus

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Tonik

Káva espresso, mléko

Výběr čajů CAMELIA TEA, lesní med a citrón

Hubertus 11, čepované (minipivovar Kácov)

Radegast Birell světlé a polotmavé nealkoholické pivo, lahvové

VÍNO – vlastní nabídka

Maximum services zajistí kompletní vychlazení, sklo a servis

NABÍDKA ZAHHRNUJE

Pokrmý a nápoje v nabídce uvedené. Inventář potřebný k servisu včetně bufetových stolů a barů, technologii pro výdej menu, **10x** bistro stůl včetně strečových ubrusů, **10x** kulatý stůl pro 6 osob včetně ubrusu + **60x** židle, **1x** manager akce, **8x** obsluhující personál, **2x** kuchař, popisky jídel včetně alergenů, základní dekoraci bufetových, barových a bistro stolů, kompletní dopravu.

CENA CELKEM: 87 500,- Kč bez DPH