

firma, která chutná

VYŠEHRAID

2000
group



Nabídka pohoštění

DATUM KONÁNÍ AKCE	MÍSTO KONÁNÍ AKCE	POČET OSOB
3.12.2019	Lichtenštejnský palác	120

Příjemce

Vážená paní

Mgr. Martina Kučerová
MPSV

T: 221 923 484

M:

E: martina.kucerova2@mpsv.cz

Odesílatel

Vyšehrad 200 Group

T:

M:

E:



Nabídka pohoštění, 3.12. 2019, 120 osob

Dopolední coffeebreak – 10:30

Sladké pohoštění

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 2 ks na osobu.)

Moravské koláčky s rumovými povidly a máslovou drobenkou
Domácí koláč s ovocem a tvarohem
Křehký perník se zavařeninou a s citrónovou polevou a ořechem

Ovoce

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 50 g na osobu.)

Čerstvé krájené ovoce

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po celý den od 9:00 do 16:00.)

Minerální voda perlivá, neperlivá v karafách s citronem
Káva espresso – Fair trade J.J. Darboven
Výběr čajů – Eilles - Fair trade J.J. Darboven

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH** , - Kč



Buffetový oběd – 12:30

Studené slané pohoštění a saláty

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 150 g na osobu.)

Carpaccio z červené řepy s rukolou a modrým sýrem - **vegetariánské**

Uzená šunka pečená v medové marinádě podávaná s hořčičnou smetanou a listovým salátem

Variace českých sýrů doplněná vinnými hrozny

Galantina z kachničky se špekovou nádivkou a špenátem

Míchané listové saláty s pečenou slaninou, kukuřicí a hořčičnou omáčkou

Zelný salát Coleslaw

Teplé pohoštění

(Podáváno kuchařem, celkem 200 g masa + 150 g přílohy + 0,15 L polévky na osobu)

Bramborová polévka s houbami

Krůtí medailonky s pepřovo jalovcovou omáčkou a zeleninový kuskus

Vepřové ragout se zeleninou, dušená rýže

Ve vakuu pečená hovězí pečeně s medovou mrkví a kukuřičné placky - **bezlepkové**

Zapečené špeckle se zeleninou, bylinkami a sýrem - **vegetariánské**

Pečivo

(Založeno na rautových stolech, celkem 2 ks na osobu.)

Tmavé a světlé banketky, mini housky a rohlíčky, chléb, ciabatta

Deserty

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 3 ks na osobu.)

Krémový dortík s kakaovým práškem

Ovocné košíčky

Ořechový řez s medem a čokoládou

Vdolečky s povidly a tvarohem



Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po celý den od 9:00 do 16:00.)

Minerální voda perlivá, neperlivá v karafách s citronem
Káva espresso – Fair trade J.J. Darboven
Výběr čajů – Eilles - Fair trade J.J. Darboven

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH** , - Kč

Coffeebreak 14:25

Studené pohoštění

(Založeno na rautových stolech. Celkem 2 ks na osobu.)

Minisendvič s roastbeefem a karamelizovanou cibulkou
Tortila wrap s pražskou šunkou se salátem z uzeného sýru a bylinkami
Minisendvič s grilovanou zeleninou a mozzarellou – **bezlepkové, vegetariánské**

Ovoce

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 50 g na osobu.)

Čerstvé krájené ovoce

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po celý den od 9:00 do 16:00.)

Minerální voda perlivá, neperlivá v karafách s citronem
Káva espresso – Fair trade J.J. Darboven
Výběr čajů – Eilles - Fair trade J.J. Darboven

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 15% DPH** , - Kč



Ostatní služby

V CENĚ MENU JE ZAHRNUTO:

INVENTÁŘ:

Stoly, scarting, talíře, příbory, sklo, technologie na výdej pohoštění a live cookingu, likvidace odpadu
Bistro stolky jsou obsaženy v ceně menu

DEKORACE:

Aranžérská výzdoba prostor, rautových stolů a barů bude korespondovat s nabízeným občerstvením a umocní atmosféru slavnostního večera.

Základní dekorace bufetových stolů a barů je obsažena v ceně menu.

V CENĚ MENU NENÍ ZAHRNUTO:

KVĚTINY:

Rádi pro Vás zajistíme květinovou výzdobu dle konkrétních požadavků.

MOBILIÁŘ:

Rádi pro Vás zajistíme stoly a židle pro usazení hostů, případně další mobiliář jako sedačky, štendry, apod.

DOPRAVA:

Přepravu jídla a nápojů zajišťujeme vlastními chladicími vozy.
Závoz a likvidace včetně řidiče –,-

PERSONÁL:

Obsluhující personál – 5 x číšník/servírka - 5 x
Kuchaři na výdej oběda – 2 x kuchař - x,-

Veškerý personál vybíráme na základě osobních pohovorů, všichni zaměstnanci jsou poučeni o hygieně a bezpečnosti práce (zdravotní průkaz je samozřejmostí). Klademe důraz na vzhled, praxi a příjemné vystupování.



PLATEBNÍ PODMÍNKY A OSTATNÍ INFORMACE:

Finální menu a počty osob je nutné potvrdit nejpozději 7 dní před akcí formou objednávky s uvedenými fakturačními údaji.

Kalkulace je vypracována pro minimální počet 120 hostů, v případě menšího počtu hostů může být nabídka upravena – cenově i variabilitou pokrmů.

CENOVÁ REKAPITULACE:

OBECNÝ POPIS PRŮBĚHU CATERINGOVÉ AKCE

Suroviny – celý proces výroby začíná objednáním surovin od dodavatelů, které pečlivě vybíráme a průběžně kontrolujeme. Od všech dodavatelů potravin požadujeme dodržování hygienických předpisů (dodávky chladicími auty, čistota, správná manipulace s potravinami, čerstvost surovin, apod.). Suroviny jsou pečlivě přebrány (kontrola teploty, vizuální kontrola, kontrola záruční doby, nepoškozenost obalů) a uskladněny ve výrobním středisku.

Zpracování – zpracování surovin na konkrétní akci probíhá na základě zpracovaného rozpisu surovin od vedoucího akce. Při výrobním procesu jsou dodržovány veškeré hygienické předpisy. Studené výrobky jsou zpracovány v chlazených prostorech poté ihned zabaleny a zchlazeny v expedičním boxu na teplotu nejvýše 8°C. Teplé pokrmy musí ve všech částech dosáhnout minimálně 75°C po dobu nejméně 5 minut. Pokud charakter pokrmu vyžaduje použití teploty nižší, musí doba působení teploty zajistit zdravotní nezávadnost pokrmu.

Expedice – všechny výrobky jsou chráněny před mikrobiální kontaminací a znečištěním. K výrobkům teplé, studené kuchyně a cukrářských výrobků používáme průvodky se záznamem teplot (při expedici, přepravě, výdeji). Veškeré výrobky převážíme chladicími auty vychlazenými minimálně na 8°C. K přepravě teplých pokrmů používáme tepelné boxy, které udržují potřebnou teplotu teplých pokrmů 65°C pro převoz.



CATERING

VYŠEHRAD 2000

Firma, která chutná

Servis – na servis studených pokrmů a sladkého pohoštění používáme skleněné mísy číré a bílé, melaminové mísy bílé a černé v různých kombinacích velikostí a tvarů. Dále používáme porcelán v klasickém a moderním designu, nerezové příbory a sklo. Skladba jednotlivých menu je vyvážená a zahrnuje potraviny vhodné pro vegetariány. U jednotlivých jídel jsou umístěny popisky s názvem pokrmu v češtině případně angličtině a s vyznačením informací o jeho vhodnosti pro alergiky (obsah nejčastějších potravinových alergenů) a vhodnosti pro vegetariány. Alergenové a další značení řešíme standardizovanými piktogramy pro snazší orientaci.

Nápoje – také u dodavatelů nápojů provádíme důkladný výběr. Klademe důraz na flexibilitu při závozu, hygienu, čistotu, záruční lhůty, apod. Na každou akci jsou nápoje připraveny společně se seznamem dovezeného množství pro překontrolování s klientem a následné zapsání/překontrolování po akci.

Kontrola dodavatel/odběratel – navrhujeme při každé akci, aby zvolení zástupci za obě strany prošli položkově sortiment (kontrola vizuální, chuťová, kontrola teplot) u nápojů kontrola dodaného množství. Po skončení akce opět kontrola spotřebovaných nápojů a podepsání dodacího listu, který slouží jako podklad pro vystavení faktury.

VYŠEHRAD 2000
DLOUHOLETÝ
CATERINGOVÝ PARTNER
OBEČNÍHO DOMU



Catering

www.catering-vysehrad2000.cz



Kavárna Obecní dům
Coffee house Municipal House

www.kavarnaod.cz



Catering
v Obecním domě

www.cateringod.cz





CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ:

Cateringové středisko Vyšehradu 2000, a. s. získalo celosvětově uznávanou certifikaci provozu ISO 22 000:2005 provedenou švédskou firmou Intertek Semko Certification, a certifikaci ISO 9001:2008 Quality Management System Organization od anglické firmy Tayllor & Cox.

Všechna výrobní a provozní střediska naší společnosti mají certifikační osvědčení „Zavedení systému kritických bodů (HACCP) a „Zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe“. Naše společnost je dlouholetým dodavatelem cateringových služeb pro nejvyšší vládní instituce, kde je vždy úspěšně podrobována těm nejpřísnějším hygienickým kontrolám.

**golf resort, hotel, restaurant
Areál Botanika**

www.arealbotanika.cz / www.golfbotanika.cz

**Pilsner Urquell Original Restaurant
Malostranská beseda**

www.malostranska-beseda.cz

**Café
Rožmberský palác**
www.rozmberskypalac.cz

