



Setkání managementu ELI Beamlines

Kateřina Bořková

nabídka služeb

č. 07/2021

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Tento dokument obsahuje informace podléhající obchodnímu tajemství a je určen pouze příjemci nabídky uvedeném výše. Obdrželi jste jej nedopatřením? Prosíme, zašlete nám jej zpět na email recepce@hotelostrov.com. Děkujeme.

LEGAL DISCLAIMER: This document and any attached files are confidential and may be legally privileged. If you are not the addressee, any disclosure, reproduction, copying, distribution, or other dissemination or use of this document is strictly prohibited.

V Ostrově u Tisé dne 3. 6. 2021

Vážená paní Bořková,

děkujeme za Vaši emailovou poptávku a zájem o využití služeb Hotelu Ostrov****. S potěšením Vás uvítáme v našem hotelu uprostřed lesů, skal a rybníků. Uděláme maximum proto, aby návštěva proběhla k Vaší naprosté spokojenosti.

Termín:	16. 6. 2021 – 18. 6. 2021
Počet osob, pokojů:	12-14 hostů (6-7x DBL twin)
Ubytování:	cena zahrnuje ubytování, bufetovou snídani, WiFi připojení k internetu, volný vstup do Wellness centra (krytý bazén, parní sauna, vířivka), parkování na hotelovém parkovišti střeženém kamerami jednolůžkový pokoj á 1 390 Kč/osoba/noc dvoulůžkový pokoj á 1 100 Kč/osoba/noc přistýlka á 790 Kč/osoba
Snídaně:	v ceně ubytování, formou bufetu
Obědy:	formou servírovaného menu, nabídka viz níže od 235 Kč/osoba
Večeře:	formou servírovaného menu, příp. formou rautu, viz níže od 235 Kč/osoba
Coffee-breaky:	nabídka viz níže, cena od 95 Kč / osoba
Wellness:	vstup v ceně ubytování, viz níže
Aktivity:	nabízíme níže, v případě Vašeho zájmu sestavíme kalkulaci vybraných aktivit dle počtu účastníků
Konferenční prostory:	nabízíme konferenční prostory plně vybavené veškerou prezentační technikou (širokoúhlý Full HD LED projektor s připojením WiFi, HDMI, VGA a s možností ovládání gesty; ozvučení, flipcharty s papíry a fixy; 3x magnetická, popisovatelná Chytrá zeď). Prosíme o upřesnění uspořádání, nabízíme tvary U, I, T, kulatý stůl, školní nebo divadelní. pronájem prostor vč. techniky á 3 00 Kč/celá návštěva

Věříme, že Vás naše nabídka zaujala a těšíme se na spolupráci s Vámi. Veškeré ceny jsou uváděny bez DPH, jsme plátcí DPH. Prosíme o případné potvrzení nabídky. V případě jakéhokoliv dotazu nás kdykoliv kontaktujte, jsme tu pro Vás. Těšíme se na Vaši návštěvu!



Hotel Ostrov
Ostrov u Tisé, CZ, 403 35 Tisá
telefon recepce: +420 475 222 428
e-mail: recepcce@hotelostrov.com
web: www.hotelostrov.com

Ondřej Kulič
Jednatel



Nabídka menu

Nabízíme Vám následující dvou- a tříchodová menu. V případě volby bufetového menu prosíme o upřesnění porcí vegetariánské varianty.

dvouchodové bufetové menu á 235 Kč/osoba

MENU 1 - bufet

Silný vývar z kukuřičných kuřat s masem a kořenovou zeleninou

Zvěřinový guláš s karlovarskými knedlíky

Široké nudle se zeleninovým ragú

dvouchodová servírovaná menu á 260 Kč/osoba

MENU 2

Domácí paštika z husích jatýrek s brusinkovým kompotem a plátkem celozrnného chleba

Kuřecí řízek smažený v bylinkách se šťouchanými bramborami a malým salátkem

MENU 3

Silný vývar z kukuřičných kuřat s masem a kořenovou zeleninou

Konfitované kachní stehno s restovaným zelím a bramborovým točem

MENU 4 - vegetariánské

Roketový salát s červenou řepou, krájenými jablky, vlašskými ořechy a rozinkami

Celerové placičky, žampiony na víně, dip z řapíkatého celeru, malý salát

tříchodová servírovaná menu á 320 Kč/osoba

MENU 5

Kulajda s lesními houbami, bramborami a koprovým olejem

Salát Caesar s grilovaným kuřecím prsíčkem, krutony a hoblinkami parmezánu

Tvarohové knedlíčky plněné belgickou čokoládou, omáčka z lesního ovoce

MENU 6

Domácí paštika z husích jatýrek s marinovanými brusinkami a plátkem celozrnného chleba

Pečené prso z kukuřičného kuřete s jemnou bramborovou kaší a restovanou kořenovou zeleninou

Crème brûlée s naší zmrzlinou

MENU 7

Silný vývar z kukuřičných kuřat s masem a kořenovou zeleninou

Svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami

Mrkvový koláč s citrusovou pěnou



Nabídka coffee-breaků

Nabízíme Vám následující typy coffee-breaků, prosíme o výběr z navržených variant níže.

C-B nápojový á 95 Kč/osoba

Káva
Čaj – výběr z nabídky

Toma natura neperlivá a jemně perlivá
Juice – jablečný, pomerančový,
multivitamin

C-B malý á 135 Kč/osoba

Káva
Čaj – výběr z nabídky
Toma natura neperlivá a jemně perlivá

Výběr krájeného ovoce – dle sezónnosti
Juice – jablečný, pomerančový,
multivitamin

C-B dopolední á 169 Kč/osoba

Káva
Čaj – výběr z nabídky
Juice – jablečný, pomerančový, multivitamin

Toma natura neperlivá a jemně perlivá
Výběr krájeného ovoce – dle sezónnosti
Domácí jablečný závin

C-B odpolední á 189 Kč/osoba

Káva
Čaj – výběr z nabídky
Juice – jablečný, pomerančový, multivitamin
Toma natura neperlivá a jemně perlivá

Výběr krájeného ovoce – dle sezónnosti
Wrap z tortilly s restovaným kuřecím
prsem a krájenou čerstvou zeleninou

C-B business á 230 Kč/osoba

Káva
Čaj – výběr z nabídky
Juice – jablečný, pomerančový, multivitamin
Toma natura neperlivá a jemně perlivá
Výběr krájeného ovoce – dle sezónnosti

Domácí mramorová bábovka
Domácí tvarohový koláč
Šnek z listového těsta
Mini-sandwiche

C-B svačinový (formou take-away) á 230 Kč/osoba

½ francouzské bagety s grilovaným
kuřecím prsem, roketou, rajčetem a
majonézou
½ francouzské bagety se šunkou, sýrem,
okurkou a bylinkovým tvarohem

0,5l PET minerální voda
Ledová káva
Banán, jablko
Tatranka



Položkový raut

Nevybrali jste si ze standardní rautové nabídky? Nevadí, sestavte si raut dle vlastní chuti!

Finger food

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> Kanapka s hovězím tatarákem | 1 ks / 28 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka s mozarellou a cherry rajčetem | 1 ks / 28 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka s limetovou smetanou a pstruhem lososovitým | 1 ks / 32 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka se sýrem, česnekem a hroznovým vínem | 1 ks / 20 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka se šunkovou pěnou a kapary | 1 ks / 22 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka s grilovanou zeleninou a parmezánem | 1 ks / 22 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka s uzeným tofu a bazalkovou ricottou | 1 ks / 22 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kanapka s kozím sýrem a vlašským ořechem | 1 ks / 22 Kč |
| <input type="checkbox"/> Cibulová marmeláda s kachním pršutem | 1 ks / 45 Kč |
| <input type="checkbox"/> Marinované sýry v olivovém oleji | 1 ks / 28 Kč |
| <input type="checkbox"/> Terinka z kachních foie gras s karamelizovaným jablkem | 1 ks / 59 Kč |
| <input type="checkbox"/> Grilovaná zelenina s hovězím pastrami | 1 ks / 29 Kč |
| <input type="checkbox"/> Pikantní čočkový salát s křepelčím vejcem | 1 ks / 28 Kč |
| <input type="checkbox"/> Marinované olivy s chilli a sušenými rajčaty | 1 ks / 28 Kč |

Studený bufet

- | | |
|--|--------------|
| <input type="checkbox"/> Kachní pršut s rukolou a želé z portského vína | 50 g / 99 Kč |
| <input type="checkbox"/> Paštika z husích jatýrek provoněná portským vínem | 30 g / 54 Kč |
| <input type="checkbox"/> Hovězí pastrami s marinovanou červenou cibulí | 30 g / 55 Kč |
| <input type="checkbox"/> Wrap se zeleninou a grilovaným kuřecím prsem | 1 ks / 75 Kč |
| <input type="checkbox"/> Tartárek z marinovaného pstruha lososovitého, čerstvý kopr | 50 g / 95 Kč |
| <input type="checkbox"/> Tataráček z mladého býka s topinkami na sádle | 50 g / 99 Kč |
| <input type="checkbox"/> Šťavnatý hovězí roastbeef s kaparovou remuládou | 50 g / 79 Kč |
| <input type="checkbox"/> Marinovaný pstruh lososovitý Gravlax | 30 g / 75 Kč |
| <input type="checkbox"/> Konfitovaný vepřový bok protkнутý česnekem, pikantní koření | 50 g / 51 Kč |
| <input type="checkbox"/> Sýrové prkno – selekce francouzských sýrů | 50 g / 79 Kč |
| <input type="checkbox"/> Prosciutto di Parma s cukrovým melounem | 50 g / 81 Kč |
| <input type="checkbox"/> Nakládaný pstruh lososovitý na kyselo, marinovaná zelenina | 30 g / 65 Kč |

Teplý bufet

- | | |
|---|---------------|
| <input type="checkbox"/> Marinovaná kuřecí křídla | 100 g / 59 Kč |
| <input type="checkbox"/> Kuřecí mini řízečky / Vepřové mini řízečky | 50 g / 55 Kč |
| <input type="checkbox"/> Houbové ragú se smetanou a kuřecími medailonky | 100 g / 79 Kč |
| <input type="checkbox"/> Pikantní cizrnové ragú, houby, zázvor, teriyaki a zelenina | 100 g / 55 Kč |
| <input type="checkbox"/> Grilované kousky norského lososa v tomatové omáčce | 100 g / 95 Kč |
| <input type="checkbox"/> Restovaná zelenina s pestem a ovčím sýrem | 50 g / 75 Kč |
| <input type="checkbox"/> Krevety se šalotkou, česnekem, cherry rajčaty | |
| <input type="checkbox"/> Červené drůbeží curry s jasmínovou rýží | 100 g / 79 Kč |
| <input type="checkbox"/> Grilované kuřecí paličky | 50 g / 69 Kč |

<input type="checkbox"/>	Hovězí po burgundsku s čerstvou bagetou	50 g / 75 Kč
<input type="checkbox"/>	Medailonky z vepřové panenky v pepřové omáčce	50 g / 64 Kč
<input type="checkbox"/>	Kompot z kachních stehýnek s žemlovým knedlíkem	100 g / 79 Kč
<input type="checkbox"/>	Hovězí guláš s bramboráčky, nebo karlovarským knedlíkem	100 g / 79 Kč
<input type="checkbox"/>	Vepřová žebírka v pikantní marinádě	100 g / 75 Kč
<input type="checkbox"/>	Tradiční bramboračka s lesními houbami	100 ml / 60 Kč
<input type="checkbox"/>	Silný kuřecí vývar se zeleninou a domácími nudlemi	100 ml / 42 Kč

Dresinky a dipy

<input type="checkbox"/>	Česnekový dip	500 g / 190 Kč
<input type="checkbox"/>	Pikantní dip	500 g / 190 Kč
<input type="checkbox"/>	Dressing Caesar	100 g / 95 Kč
<input type="checkbox"/>	Šalotkový dressing	100 g / 50 Kč
<input type="checkbox"/>	Hořčicovo-medový dip	100 g / 50 Kč
<input type="checkbox"/>	Dip z řapíkatého celeru	500 g / 190 Kč
<input type="checkbox"/>	Okurkové tzaziky	500 g / 190 Kč

Přílohy

<input type="checkbox"/>	Restované fazolky na slanině	500 g / 225 Kč
<input type="checkbox"/>	Konfitované brambory grenaille v másle	500 g / 119 Kč
<input type="checkbox"/>	Kukuřičný klas s mořskou solí	1 ks / 62 Kč
<input type="checkbox"/>	Černý kořen restovaný na pančeti	500 g / 360 Kč
<input type="checkbox"/>	Smažené farmářské hranolky	500 g / 115 Kč
<input type="checkbox"/>	Bylinková bageta	1 ks / 65 Kč

Saláty

<input type="checkbox"/>	Coleslaw	100 g / 55 Kč
<input type="checkbox"/>	Grilované cukety, lilek a papriky v panenském olivovém oleji	100 g / 70 Kč
<input type="checkbox"/>	Roketa s cherry tomaty	30 g / 49 Kč
<input type="checkbox"/>	Míchaný zeleninový salát s marinovaným balkánským sýrem	50 g / 50 Kč
<input type="checkbox"/>	Zeleninové crudité s omáčkou z modrého sýra	100 g / 65 Kč
<input type="checkbox"/>	Listový salát s domácím dressingem	50 g / 29 Kč
<input type="checkbox"/>	Caprese	50 g / 75 Kč
<input type="checkbox"/>	Košík pečiva	100 g / 20 Kč
<input type="checkbox"/>	Lehký čočkový salát	50 g / 49 Kč

Dezerty

<input type="checkbox"/>	Mrkvový dort	1 ks / 45 Kč
<input type="checkbox"/>	Domácí jablečný závin s rozinkami a ořechy	1 ks / 39 Kč
<input type="checkbox"/>	Mix dortíků (ovocný košík, tiramisu, čokořez) – min. odběr 20 ks	1 ks / 50 Kč
<input type="checkbox"/>	Nadýchaná mramorová bábovka	1 ks / 32 Kč
<input type="checkbox"/>	Tvarohový koláč s omáčkou z lesního ovoce	1 ks / 39 Kč
<input type="checkbox"/>	Crème brûlée s lesním ovocem	1 ks / 48 Kč
<input type="checkbox"/>	Čokoládová pěna s malinovou omáčkou	30 g / 38 Kč
<input type="checkbox"/>	Krájené sezónní ovoce	80 g / 46 Kč



Nabídka grilování

Grilované selátko, grilovaná vepřová kýta cena dle počtu osob

Ochutnejte šťavnaté selátko, nebo selečí kýty z bio-chovu v blízkých Petrovicích. Připravované přímo před Vámi na naší terase. Cena dle počtu osob, zahrnuje výběr omáček a pochutin, pečivo.

Ohniště a opékání špekáčků cena dle počtu osob

Grilování na terase cena dle počtu osob

Na grilu WEBER na dřevěném uhlí na naší terase vám rádi připravíme večeři. O vaši spokojenost se postará u grilu přímo náš šéfkuchař, Antonín Marcín. Můžeme připravit i profesionální zázemí grilu a suroviny, a pokud máte v týmu nadšence do grilování, můžete grilovat sami

Maso

- | | |
|--|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vepřová krkovice v pikantní marinádě | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Kuřecí prso s kůží a tymiánem | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Krevetový špíz | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Steakové maso dle výběru (Flank, Rib-eye, T-bone, svíčková) | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Steak z vepřové kýty z farmy v Milešově | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Pstruh lososovitý | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Hovězí burger | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Grilovací klobásky | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Klobása od řezníka | <i>počet porcí.....</i> |

Zelenina

- Marinovaná cuketa
- Marinovaná paprika
- Marinovaný lilek
- Klas kukuřice
- Brambory ve slupce
- Trhané salátové listy
- Salát Coleslaw
- Zelenina Crudité s omáčkou z modrého sýra

Dresinky

- Tzatziki
- Česnekový dip
- Hořčičný dip
- Chilli dip
- Dip z řapíkatého celeru

Ostatní

- | | |
|--|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> Hermelín v alobalu | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Uzený sýr Oštepok na gril | <i>počet porcí.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Ananas | <i>počet kusů.....</i> |
| <input type="checkbox"/> Pečivo | |



Tipy na výlety

Unikátní lokalita v srdci přírody a bezpočet turistických cílů v okolí. Kliknutím zobrazte umístění v mapě. Níže to nejzajímavější, co jsme poznali a doporučujeme:

Turistické cíle v okolí:

uvedené vzdálenosti v kilometrech od hotelu, kliknutím na název se cíl zobrazí v mapě



Vyhlídka Grenzplatte – 1 km

Krásná skalní vyhlídka na německé straně ostrovského údolí.



Skalní město Himmelreich – 2 km

Romantické skalní město přímo v Ostrově, kde se natáčel i velkofilm Letopisy Narnie.



Tiské stěny – 4 km

Nejznámější cíl v naší lokalitě, desítky skalních věží s krásným výhledem do krajiny.



Skalní věž Doga – 4 km

Nádherná majestátní věž východní části Tiských stěn, která jako tiše sedící, hlídající doga zhlíží do údolí. Málo známý turistický cíl, přesto jeden z nejzajímavějších.



Děčínský Sněžník – 7 km

Nejvyšší stolová hora v Evropě, z rozhledny na jejím vrcholu je vidět až 100 km daleko. Doporučujeme sjezd z dolů na terénní koloběžce (k zapůjčení na vrcholu v restauraci).

Celodenní výlety:



Pravčická brána – 35 km autem / 27 km pěšky

Největší skalní brána v Evropě, symbol celého NP České Švýcarsko.



Skalní most Bastei – 43 km autem / 28 km pěšky

Skutečná perla NP Saské Švýcarsko, kamenný most mezi vysokými skalami tyčícími se nad meandrujícím Labem. Velkolepé výhledy na stolové hory a skalní města jsou zážitek!



Pevnost Königstein – 32 km autem / 17 km pěšky

Jedna z největších pevností v Evropě, monumentálně tyčící se vysoko nad údolím Labe. Nezapomenutelné jsou zdejší slavné Vánoční trhy. Všele doporučujeme!

Více výletů najdete na www.hotelostrov.com/tipy-na-vylety



Aktivity

Neutrácejte firemní rozpočet za notoricky známé aktivity...

Osedlejte traktory John Deere a ukažte kolegům, jak se umíte ohánět s balíkem slámy! Proběhněte se na hladině rybníka před hotelem v aquazorbu, nebo sjeďte na koloběžce z nejvyšší stolové hory v ČR!

Netradiční teambuilding? Jsme připraveni.

Vyzkoušeli jsme a doporučujeme:

John Deere, soutěž traktoristů – na louce pod Děčínským Sněžníkem se účastníci rozdělí na max. 4 teamy. Dostanou k dispozici traktory John Deere a mají v teamech za úkol zabalit, uchopit, převézt traktorem a vyskládat balíky slámy. Traktory jsou vyhřívány, s instruktory a startují za každého počasí. Vyhrává ten nejrychlejší a nejzručnější team.

Lanové přemostění Ostrovských skal – přímo před hotelem se rozkládá skalní panorama věží, vysokých až 60 metrů. Mezi dvěma nejzajímavějšími napneme lano, po kterém musí účastníci (s dvojím jištěním) ujít vzdálenost 50 m s propastí několik desítek metrů hlubokou pod sebou. Extrémní adrenalin!

Sjezd Sněžníku na koloběžce – volnou projížďkou nebo v soutěži na čas vystartujte z nejvyšší stolové hory v ČR, Děčínského Sněžníku na koloběžce. Překonáte 300 metrové převýšení s cílem v našem hotelu. Nenáročná aktivita s překrásnými přírodními scenériemi.

Horolezecký workshop – pod vedením zkušených horolezců se naučíte základy lezení na pískovci, jištění a techniku. Leze se na masivech cca 350 metrů od hotelu. Jeden z instruktorů je Ondra Beneš, česká lezecká špička.

Aquazorbing na Ostrově – koná se jako teamová soutěž na rybníku přímo před hotelem. Nenáročná, byť netradiční aktivita nezávislá na počasí.

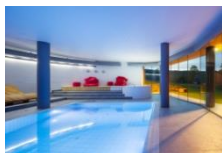


Konkrétní cenovou nabídku vždy sestavujeme dle dostupnosti aktivity, v případě zájmu nás prosíme, informujte. [Kompletní nabídka teambuildingových aktivit zde.](#)



Wellness

Vypněte a odpočiňte si od všedních starostí v hotelovém Wellness centru, vstup v ceně ubytování. Otevřeno denně od 8:00 do 21:00, kompletně pokryto bezplatným WiFi internetem.



Krytý bazén o rozměrech 6m x 11m x 1,5m s bublinkovou masáží, vyhříváme na komfortních 28°C. Zaplavte si po náročném dni s výhledem na Ostrovské skály...



Vířivka USSPA pro 5 osob, nechte se unést kouzelným výhledem do přírody a na skály za doprovodu 27 vodních a 13 vzduchových trysek. Špičková technologie nejlepšího českého výrobce zaručuje jen ten nejvyšší komfort.



Finská sauna DYNTAR pro 5 osob s aromaterapií a hvězdným nebem zajistí dokonalé uvolnění od stresu a napětí. Standardně vyhříváme na 85 °C, na přání až na 120 °C. Vyzkoušejte prokazatelně blahodárné účinky saunování na Vaši mysl i tělo.



Parní komora pro 4 osoby, má díky teplé mlhové lázni (teplota 45 °C, vlhkost 100 %) blahodárný vliv na zdraví pokožky, nachlazení, poruchy prokrvení a je vynikajícím prostředkem k relaxaci. Coby lázeňská procedura má i preventivní účinek.



Večer při svíčkách, je příjemným zakončením aktivního dne v našem hotelu. Pronajměte si naše wellness centrum, které bude rezervováno pouze pro vás. Večerní atmosféru dokresluje stovka plápolajících svíček a láhev Crémant de Bourgogne k vířivce.



Masáže, provádí náš profesionální hotelový masér Milan Vavruška. Jeho specialitou je jemná manuální terapie, doporučovaná při bolestech pohybového aparátu, Dornova metoda.

[Aktuální nabídka masáží zde](#)

Masáže po předchozí objednávce za příplatek

Možnost privátního pronájmu wellness centra – po předchozí objednávce:

20:00 – 24:00 1 200 Kč/každá započatá hodina

21:30 – 24:00 2 400 Kč/večer při svíčkách/2,5 hodiny

Restaurace

Ochutnejte moderní českou kuchyni v oceňované restauraci, která je Vám k dispozici po celou dobu Vašeho pobytu.



Jídelní list

Pochutnejte si na vyhlášených a oceňovaných pokrmech týmu našich kuchařů; objevte nepřebornou nabídku rumů, whisky, brandy, nebo se jen kochejte nádherným skalním panorama. [Aktuální jídelní list naší restaurace naleznete zde.](#)



Vinný list

Vychutnávejte ta nejlepší vína z Moravy, francouzského Bordeaux nebo italského Piemontu a Toskánska. Pro všechny milovníky vína máme připravený průřez nejlepšími ročníky a oblastmi Evropy a širokou paletu rozlévaných vín, které ošetřujeme speciální technologií vzácných plynů – Private Preserve. [Aktuální vinný list naší restaurace naleznete zde.](#)



Snídaně

Den u nás začíná bohatou snídaní formou bufetu v hotelové restauraci. Nabízíme bohatý výběr cereálií, pečiva, uzenin, sýrů, ovoce, mléčných výrobků, teplý bufet, kávu, čaje, juice, vodu a mnoho dalšího. Snídaně standardně podáváme od 8:00 do 10:00, po předchozí dohodě od 7:30.



Vaříme bez lepku

V naší restauraci je možnost objednávky jídel připravovaných dle přísných dietologických požadavků bezlepkové diety. V případě zájmu o jídlo připravené bez lepku, prosíme, informujte nás před Vaším příjezdem.

Cenová kalkulace

Dodavatel

Odběratel

INSULO s.r.o.
Na Popluží 821/11
Ústí nad Labem 400 01

Fyzikální ústav AV ČR, v. v. i.
Na Slovance 1999/2
182 21 Praha 8

IČ: 27304698
DIČ: CZ27304698

IČ: 68378271
DIČ: CZ68378271

Termín: 16. 6. 2021 – 18. 6. 2021

Způsob úhrady: bankovním převodem, faktura se splatností 14 dnů

Název služby	Cena bez DPH	DPH	Počet	Celkem bez DPH	Celkem s DPH
Ubytovací služby DBLR	1 100 Kč	10%	24	26 400 Kč	29 040 Kč
Oběd 2x	260 Kč	10%	24	6 240 Kč	6 864 Kč
Večeře 2x	260 Kč	10%	24	6 240 Kč	6 864 Kč
Konferenční prostory	3 000 Kč	21%	1	3 000 Kč	3 630 Kč

Rekapitulace	Celkem
Celkem bez DPH	41 880 Kč
DPH 10%	3 888 Kč
DPH 21%	630 Kč
Celkem cena s DPH	46 398 Kč

Cenová kalkulace je orientační a může se měnit na základě Vámi vybraných služeb. Děkujeme za pochopení.

Těšíme se na Vaši návštěvu!

V Ostrově u Tisé dne 3. 6. 2021



Hotel Ostrov
Ostrov u Tisé, CZ, 403 36 Tise
telefon recepce: +420 475 222 428
e-mail: recepcie@hotelostrov.com
web: www.hotelostrov.com

za dodavatele

za odběratele



Platební podmínky pro skupinové zákazníky

1. Za řádné provedení činností dle výše uvedené nabídky se Odběratel (skupinový/firemní zákazník) zavazuje uhradit celkovou cenu Dodavateli (dále Hotel). Cena v kalkulaci a další komunikací je předběžná, její konečná výše je závislá na skutečném počtu účastníků a čerpaném rozsahu služeb. Případná redukce počtu účastníků a/nebo objednaných služeb se řídí bodem 1. Odstavce „Storno podmínky“
2. Hotel poskytne služby v souladu s platnými předpisy, aktuální nabídkou a s cenami uvedenými v nabídce. Další služby poskytnuté nad rámec této objednávky, pokud nebude dohodnuto jinak, hradí klienti odběratele samostatně přímo u dodavatele. Nedohodnou-li se účastníci jinak, budou konzumované pokrmy a nápoje, jakož i další čerpané služby účtovány dle skutečné spotřeby a včetně platné sazby DPH.
3. Hotel je oprávněn požadovat zálohu až do výše 95% z objednaných služeb po potvrzení objednávky, do uhrazení zálohy Hotel uvažuje rezervaci za nezávaznou. Po dodání služeb Hotel vystaví Odběrateli konečné vyúčtování služeb a daňový doklad
4. Odběratel se zavazuje provést včasnou úhradu za vystavované faktury a to nejpozději do 14 dnů od jejich vystavení, není-li stanoveno jinak. Termín uhrazení je stanoven okamžikem připsání celé fakturované částky na účet dodavatele.
5. Počínaje prvním dnem po splatnosti faktury smluvní strany sjednávají smluvní úroky z prodlení, které je povinen uhradit odběratel dodavateli ve výši 0,05% z neuhrazené částky za každý započatý den prodlení. Odběratel se dále zavazuje uhradit dodavateli veškeré náklady vzniklé v souvislosti s vymáháním výše specifikovaných pohledávek.
6. Dodavatel se v případě reklamace faktury zavazuje k vyřízení do třech pracovních dnů od obdržení oprávněné reklamace. Odběratel se zavazuje k poskytnutí maximální součinnosti a adekvátnímu prodloužení splatnosti faktury. V případě neoprávněné reklamace se lhůta splatnosti neprodlužuje.
7. V případě rozporu určité položky faktury ze strany Odběratele, je Odběratel povinen uhradit částku faktury bez rozporované částky v termínu splatnosti. Smluvní strany se zavazují vyřešit rozpor během 30 dnů od vystavení faktury.

Storno podmínky

1. V případě zrušení závazně Odběratelem objednaných služeb, prostor a ubytovacích kapacit; zrušení či redukce počtu účastníků na stravování dle objednávky, je Hotel oprávněn požadovat po odběrateli uhrazení těchto storno poplatků:

od potvrzení objednávky

do 30 dnů před termínem příjezdu	25% z celkové ceny
od 29 do 15 dnů před termínem příjezdu	50% z celkové ceny
od 14 do 7 dnů před termínem příjezdu	75% z celkové ceny
od 6 dnů do konání příjezdu	100% celkové ceny

za závaznou objednávku je považována ta, která je potvrzena zasláním potvrzené kalkulace odběratelem nebo průkaznou elektronickou komunikací (email) mezi zástupcem dodavatele a odběratele; a úhradou zálohové faktury.

2. Smluvní strany sjednávají, že storno lze uskutečnit pouze písemnou formou.

Všeobecné podmínky

1. Bez předchozího písemného souhlasu platí zákaz konzumace donesených jídel a nápojů. I v případě poskytnutého souhlasu si dodavatel vyhrazuje právo účtovat poplatek za donesené pokrmy a nápoje ve výši 400 Kč bez DPH / osoba.
2. Dohodnutá cena nájmu nebytových prostor zahrnuje mimo vlastní ceny nájmu také přípravu prostor, jejich vybavení nábytkem a technické vybavení včetně jeho provozu. V případě použití vybavení odběratele je dodavatel oprávněn účtovat spotřebu elektrické energie v částce 3,6 Kč bez DPH / započatá kWh a paušální poplatek 100 Kč/zařízení.
3. Odběratel je povinen požádat o souhlas dodavatele k instalaci propagačních materiálů a předmětů. Za případné škody vzniklé při instalaci odpovídá a náklady nese odběratel.
4. Za cennosti vnesené do hotelu odpovídá Hotel pouze v rozsahu dle §434/1 Občanského zákoníku. Za věci vnesené (oděvy, hudební nástroje, atp.) nese dodavatel odpovědnost pouze tehdy, budou-li na místě k úschově určeném. Dodavatel nese zodpovědnost za pojištění věcí, které budou vystaveny a uloženy v pronajatých prostorech. Tato odpovědnost je výlučně na straně odběratele.
5. Odběratel, coby pořadatel akce odpovídá dodavateli za škodu způsobenou hosty, pracovníky odběratele a jím pověřenými osobami, které vzniknou při průběhu akce nebo v přímé souvislosti s ní. Odběratel dále zodpovídá za dodržování všech platných právních předpisů a běžných morálních norem, jakož i případný zásah do soukromí a práv hostů hotelu, kteří nejsou účastníky domluvené akce.
6. Použití názvu hotelu a loga hotelu je dovoleno pouze se souhlasem dodavatele.

