



Welcome drink

15:00-16:00 hod

Moravský sekt Brut, Vinařství Polešovice

Voda s čerstvou mátou

Jahodová limonáda s rebarborou

Cena na osobu Kč 95,-

Slané snacky na bistro stolcích:

Lavash s bylinkami a parmezánem

Zelené jumbo olivy

Houbový popcorn

Kešu Chana masala

Cena na osobu Kč 20,-

Kanapky roznášené mezi hosty:

2 ks/os. /

Filo kornoutky s:

Sezónní zeleninkou

Kozím sýrem a fíky

Marinovanými kachními prsíčky

Tataráčkem z lososa

Cena na osobu Kč 80,-

Nápojový balíček v průběhu akce

(neomezená konzumace od 18:00 do 22:00)

Domácí limonády

Voda perlivá a neperlivá

Výběr z džusů - jablko, pomeranč, ananas

Coca-Cola, Coca Cola light

Káva Nepsresso, výběr čajů Damman

Pilsner Urquell - prémiové české pivo

Birell – nealkoholické

Bílé vína:

Rulandské šedé 2013 Vinařství Tesařík, Česká republika

Chateau Guilhem Le Chardonnay 2015 Francie

Červené vína:

Candidato 2011 Vinařství Cosecheros & Criadores,

Španělsko

Cabernet Moravia 2014 Vinařství Sůkal, Česká republika

Cena na osobu Kč 295,-



zatiši catering



Menu

18:00 - 22:00 hod.

Miniporcové saláty

Salát ze pečených cherry rajčat, čerstvé oregáno, černé olivy, libeček

Salát z červené řepy s malinami, citrusovým dresinkem a domácím perníkem

Zelený salát s marinovanou dýní a dýňovým dresingem – *show*

Miniporcové předkrmy založené na stolech a z části roznášené mezi hosty

Domácí zauzená paštika s chlebovým chipsem - *s efektem kouře*

Hovězí Sawarak s omáčkou z pečených paprik a rukoly

– *malování daného pokrmu na speciální stůl před hosty*

Polévka

Domácí Kulajda s houbami a koprem

Hovězí vývar s játrovými pusinkami

Hlavní chody připravované našimi kuchaři

Telecí líčka, houbová omáčka, chřest, bramborové noky

Konfit z kachní stehno, puré z červeného zelí, houskový knedlík

Losos s koprovou espumou a celerovým pyrém

Špenátové kroupeto s parmezánem a bylinkou / veg.

BBQ

Vepřová žebírka marinované v BBQ omáčce

Kuřecí steak v bylinkové marinádě

Brambory ve slupce a grilovaná kukuřice, grilovaná zelenina

Dezerty

Ice pan – vytváření zmrzliny přímo před hosty, s čerstvým ovocem, čokoládovou lázní

a prachem z ořechů

Krupicová kaša s povidlami

Čokoládová pěna s lesním ovocem

Dort Pavlova s čerstvými jahodami a smetanou

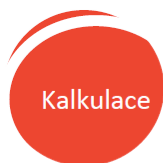
Cena na osobu Kč 830,-



zatiši catering



zatiši catering



Položka	Cena	Počet osob	Celkem bez DPH
CB – Tiskovka	160,-	30	4.800,-
Welcome drink	95,-	120	11.400,-
Snack	20,-	120	2.400,-
Kanapky	80,-	120	9.600,-
Rautové menu	895,-	150	124.500,-
Nápojový balíček	295,-	150	44.250,-
doprava	3.000,-	1	3.000,-
Celkem bez DPH			199.950,-

Cena zahrnuje:

Servis

Veškerý potřebný mobiliář a inventář

Dekorace bufetových a barových

Bistro stolky se strečovým ubrusem v počte ks na 15 hostů

Cena nezahrnuje

DPH 21%

Poplatky spojené s lokalitou

Zpracoval:

Andrea Jakubove

+420 604 229 701

andrea.jakubove@zatisigroup.cz

Zpracování pro

Ing. Pavla Švancerová

+ 420 731 505 949

svancerova@arr.cz



zatiši catering