

SMLOUVA O POSKYTNUTÍ CATERINGOVÝCH SLUŽEB - příloha č. 1

Úvodní pohoštění – 8:30

Sladké pohoštění

(Založeno na rautových stolech. Celkem 80 g na osobu.)

- Naše cookies – ořechové, čokoládové, brusinkové
- Variace čajového pečiva

Ovoce

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

- Čerstvé krájené ovoce

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po dobu cca 30 minut coffeebreaku.)

- Minerální voda perlivá, neperlivá
- Džus – pomeranč, jablko, grep
- Zázvorová a malinová domácí limonáda
- Espresso Alfredo
- Výběr čajů – Eilles

Coffeebreak – 11:00

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po dobu cca 30 minut coffeebreaku.)

- Minerální voda perlivá, neperlivá
- Džus – pomeranč, jablko, grep
- Zázvorová a malinová domácí limonáda
- Espresso Alfredo
- Výběr čajů – Eilles

Buffetový oběd

Studené pohoštění

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 130 g na osobu.)

- Pikantní hovězí rostbíf pečený v marinádě z čerstvého zázvoru a bylinek s výběrem studených omáček
- Uzená šunka od kosti v hořčicovo-javorovém glaze, čerstvě strouhaným smetanovým křenem
- Výběr českých sýrů s višňovou omáčkou a variací ořechů
- Paštika ze zvěřiny s kousky drůbežního masa pečená v máslovém těstě s brusinkovou omáčkou
- Lilkové závitky s grilovanou paprikou, sýrem a doplněné rajčatovým pyré – vegetariánské
- Galantina z kachničky se špekovou nádivkou a špenátem
- Košíček z máslového těsta s pečenými minicaprese - vegetariánské

Saláty

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 80 g na osobu.)

- Lehký vídeňský bramborový salát
- Zeleninový salát s přírodním sýrem a černými olivami
- Zelný salát Coleslaw
- Rajčata s mozzrellou

Pečivo

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

Tmavé a světlé banketky, křupavé francouzské bagety, domácí chléb, ciabatta, bezlepkové pečivo

Teplé pohoštění

(Podáváno kuchařem, celkem 180 g masa + 150 g přílohy na osobu.)

- Zvolna pečené vodňanské kuřátko s kaštanovou nádivkou, pečené brambory
- Dušené kořeněné hovězí maso s piniemi a cizrnou, divoká rýže
- Zeleninový závin se špenátem, sýrem a dýňovými jádry – vegetariánské
- Grilovaná zelenina

Ovoce

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 30 g na osobu.)

- Čerstvé krájené ovoce

Deserty

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

- Borůvkový dezert s jogurtem a chia semínky
- Minivětrníčky, minilaskonky
- Hořické trubičky plněné čokoládovým krémem se sušenými meruňkami
- Krémový dortík s kakaovým práškem

Úřad pro ochranu hospodářské soutěže

třída Kpt. Jaroše 7, 604 55 Brno, Česká republika, +420 542 167 111, posta@compet.cz, www.uohs.cz

Nápoje

(Podáváno na baru bez omezení konzumace po dobu cca 1,5 hodiny oběda.)

- Minerální voda perlivá, neperlivá
- Džus – pomeranč, jablko, grep
- Zázvorová a malinová domácí limonáda
- Espresso Alfredo
- Výběr čajů – Eilles

Ostatní služby

INVENTÁŘ:

- Stoly, scarting, talíře, příbory, sklo, technologie na výdej pohoštění a live cookingu, likvidace odpadu

PERSONÁL:

- Obsluhující personál
- 1 x šatnářka

DOPRAVA:

- Doprava – závoz a likvidace včetně řidiče

V Praze dne _____ 2021

V Brně dne: 9. září 2021

Za poskytovatele

Za objednatele

Českou republiku – Úřad pro ochranu
hospodářské soutěže:

Jméno a funkce osoby oprávněné jednat za
poskytovatele:

Jaroslav Novák
předseda představenstva

doc. JUDr. PhDr. Petr Mlsna, Ph.D.,
předseda Úřadu

Úřad pro ochranu hospodářské soutěže

třída Kpt. Jaroše 7, 604 55 Brno, Česká republika, +420 542 167 111, posta@compet.cz, www.uohs.cz