

**Specifikace předmětu plnění - Minimální technické a další požadavky<sup>1</sup>  
zadavatele na předmět plnění**

Název zadávacího řízení na uzavření Rámcové dohody:	<b>Zajištění cateringových služeb pro akce konané v souvislosti s předsednictvím ČR v Radě EU v roce 2022</b>
<b>Část 2: Neformální Rady EU a Konference a další předsednická jednání - Kongresové centrum Praha</b>	

**Kongresové centrum Praha**

---

<sup>1</sup> specifikace předmětu plnění



Příloha L2

**ZAJIŠTĚNÍ CATERINGOVÝCH  
SLUŽEB PRO AKCE KONANÉ  
V SOUVISLOSTI S  
PŘEDSEDNICTVÍM ČR V RADĚ  
EU  
V ROCE 2022**

**Část 2: Neformální Rady EU  
a Konference a další  
předsednická jednání -  
Kongresové centrum Praha**

**ZATIŠÍ CATERING GROUP** SE JIŽ 30 LET VĚNUJE ŠPIČKOVÉ WOW GASTRONOMII V OBLASTI RESTAURACÍ, CATERINGU A PRÉMIOVÉHO ZÁVODNÍHO STRAVOVANÍ.

VEŠKERÉ GASTRONOMICKÉ AKCE POSKYTUJEME VŽDY NA ŠPIČKOVÉ ÚROVNI TAK, ABYCHOM USPOKOJILI PŘÁNÍ A CHUTĚ NAŠICH KLIENTŮ A JEJICH HOSTŮ. V POSLEDNÍCH LETECH SE NAŠE POZORNOST ZAMĚŘUJE NA **UDRŽITELNÉ EVENTY**, KDE SE SNAŽÍME VYUŽÍT LOKÁLNÍCH PRODUKTŮ A MINIMALIZOVAT ODPAD. DLOUHODOBĚ SE VĚNUJEME CHARITATIVNÍM PROJEKTŮM PO CELÉM SVĚTĚ, KAM JSME INVESTOVALI AŽ 50% NAŠICH ZISKŮ.

**OD ROKU 2004 JE ZÁTIŠÍ CATERING GROUP PARTNEREM KONGRESOVÉHO CENTRA PRAHA. DISPONUJEME ZÁZEMÍM SKLADŮ A KUCHYNÍ O ROZLOZE 4000 M<sup>2</sup>, PROTO JSME SCHOPNI LOGISTIKU A DOPRAVU UPLNĚ ELIMINOVAT A SPLNIT TAK ZÁKLADNÍ PODMÍNKY UDRŽITELNÉHO EVENTU, TEDY NEZANECHÁVAT UHLÍKOVOU STOPU ZPŮSOBENOU PŘEVOZY A DOPRAVOU. LOGISTICKÉ CENTRUM DÁLE NAPOMÁHÁ BEZPROBLÉMOVÉMU A BEZPEČNÉMU ODBAVENÍ AKCÍ V BUDOVĚ KONGRESOVÉHO CENTRA.**

PŘI TVORBĚ CENOVÉ KALKULACE JSME BYLI NUCENÍ ZOHLEDNIT CELOSVĚTOVOU INFALCI A NAVÝŠIT CENY O CCA 30%, NÁJEMNÉ V KONGRESOVÉM CENTRU PRAHA A DÉLKU ZAKÁZKY SPOLEČNĚ S NEURČITÝM VÝVOJEM STOUPAJÍCÍCH VSTUPNÍCH NÁKLADŮ.

ZMIŇUJEME NĚKOLIK REFERENČNÍCH AKCÍ:

- **NATO SUMMIT 2002 – VEŠKERÉ AKCE SPOJENÉ S TOUTO UDÁLOSTÍ**
- **CZEU 2009 – EVENTY BĚHEM PŘEDSEDNICTVÍ V KONGRESOVÉM CENTRU PRAHA I MIMO NĚJ**
- **UDRŽITELNÉ EVENTY ORGANIZOVANÉ SPOLEČNĚ S ASOCIACÍ SPOLEČENSKÉ ZODPOVĚDNOSTI**
- **VEŠKERÉ KONGERSY A KONFERENCE V KONGRESOVÉM CENTRU PRAHA OD ROKU 2004**

DĚKUJEME ZA MOŽNOST UČASTNIT SE TOHOTO TENDRU  
CATERINGOVÝ TÝM ZÁTIŠÍ GROUP A.S.  
KONGRESOVÉ CENTRUM PRAHA

# UDRŽITELNOST A ODPOVĚDNOST PROPAGACE



## PŘÍRODNÍ ZDROJE

Základem surovin od našich dodavatelů je zajištění požadovaného odběru a sestavení menu tak, aby odpovídalo aktuální sezonní nabídce.

## LOKÁLNÍ NÁKUPY

Podporujeme místní dodavatele, menu sestavujeme s ohledem na jejich úrodu.

## CENNÁ VODA

Pokud klient dovolí, využíváme kohoutkovou vodu místo plastových lahví. Vodu dochucujeme bylinkami a ovocem.

## BEZ ODPADU

Používáme kompostovatelné a recyklovatelné nádoby. V maximální míře třídíme. Motivujeme k optimalizaci množství navrhovaného jídla.

## ZDRAVÉ JÍDLO

Nepoužíváme polotovary. Vše připravujeme z čerstvých surovin těsně před akcí nebo přímo na místě – oblíbená live cooking show.

VÍCE O NAŠICH UDRŽITELNÝCH PROJEKTECH ZDE:

<https://www.zaticatering.cz/cz/udrzitelnost>



## SEDM UDRŽITELNÝCH PRAVIDEL NA EVENTECH

1. LOKÁLNÍ SUROVINY
2. SEZÓNNOST
3. MÉNĚ ČERVENÉHO MASA
4. ZODPOVĚDNÉ MNOŽSTVÍ JÍDLA
5. BEZ PLASTŮ A JEDNORÁZOVÉHO NÁDOBÍ
6. FAIR TRADE A BIO DODAVATELÉ
7. RECYKLACE ODPADU BĚHEM EVENTU



DOPORUČUJEME BEZUBRUSOVÉ VARINATY BUFETŮ A DEKORACE ŽIVÝMI BYLINKAMI A ROSTLINAMI (CCA 2 KS NA 1 BUFETOVÝ STŮL, ROZMÍSTNÉ DLE DISPOZICE BUFETŮ) V RÁMCI PROPAGACE UDRŽITELNOSTI NA TĚCHTO AKCÍCH. ZBYTKY JÍDLA POSKYTNEME ARMÁDĚ SPÁSY PRAHA 8 A PRAGULIC.



Z

NÁPOJE

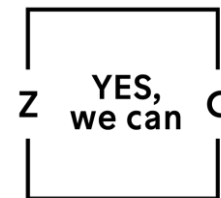
C

Z GALERIE - NÁPOJE C



Z YES, we can C





**1. Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro vedoucí delegací a delegáty v průběhu celého dne pro 300 osob. (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru

Domácí limonády – malinová s bazalkou / bezová s citrusy podávaná z kelneru

Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce), pomeranč 100%

Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

**2. Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro vedoucí delegací a delegáty v po dobu ½ dne (dopolední / odpolední) pro 150 osob. (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru

Domácí limonády – malinová s bazalkou / bezová s citrusy podávaná z kelneru

Pomerančový džus 100%

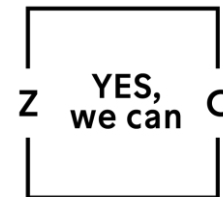
Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

***V rámci udržiteleného přístupu jsou nápoje vybrány s ohledem na maximální využití lokálně dostupných surovin.***





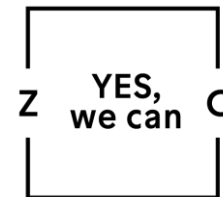
### **3. Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro ostatní personál a novináře v průběhu celého dne pro 350 osob. (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru  
Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce)  
Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva  
Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

### **4. Neomezená konzumace teplých a studených nápojů pro ostatní personál a novináře dobu ½ dne (dopolední / odpolední) pro 175 osob. (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru  
Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce)  
Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva  
Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

*V rámci udržiteleného přístupu jsou nápoje vybrány s ohledem na maximální využití lokálně dostupných surovin.*



## 5. Neomezená konzumace alkoholických nápojů a nealkoholického piva v průběhu celého dne pro vedoucí a členy delegací pro 300 osob. (na jednoho účastníka)

Alkoholické pivo:

Pilsner Urquell 12° spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 4,4%

Gambrinus 10° spodně kvašený světlý ležák, obsah alkoholu 5%

Nealkoholické pivo:

Radegast birell maximální obsah alkoholu 0,5%

Bílá vína:

Chardonnay 2018, výběr z hroznů, vinařství Janův sklep, polosladké, vinařská oblast Morava, podoblast Slovácká, vinařská obec Prušánky, viniční trať Úlehle, alkohol 13 %, zbytkový cukr 17,1 g/l, kyseliny 6,5 g/l

Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, vinařství Mokuřa, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Slovácká, vinařská obec Mutěnice, viniční trať Višicko, alkohol 13%, zbytkový cukr 4,5 g/l, kyseliny 7,3 g/l

Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, vinařství Sedlák, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Bílovice, viniční trať Dlouhá hora, alkohol 12,5%, zbytkový cukr 4,2 g/l, kyseliny 5,2g/l

Červená vína:

Rulandské modré 2019, výběr z hroznů, vinařství Réva Rakvice, polosuché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Hustopeče, viniční trať Růženy, alkohol 13,5 %, zbytkový cukr 14,1 g/l, kyseliny 5,6 g/l

Frankovka 2019, výběr z hroznů, vinařství Vajbar, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Pavlovice, viniční trať Lizniperky, alkohol 14,5%, zbytkový cukr 0,1g/l, kyseliny 6,2 g/l

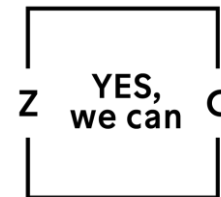
Cabernet Sauvignon 2016, pozdní sběr, vinařství Tetur, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Nová hora, alkohol 13,5 %, zbytkový cukr 0,4g/l, kyseliny 4,5 g/l

Sekty:

VILLA VALTICE Grande Cuvée Brut, jakostní šumivé víno, vyrobeno v České republice, Villa Valtice, alkohol 11,5%, zbytkový cukr 8g/l, kyseliny 6g/l

Bohemia sekt Brut, jakostní šumivé víno, vyrobeno v České republice, vinařství Bohemia sekt, alkohol 11,5%, zbytkový cukr 8,5g/l, kyseliny 7g/l

***V rámci udržitelného přístupu jsou nápoje vybrány s ohledem na maximální využití lokálně dostupných surovin.***



## 6. Neomezená konzumace alkoholických nápojů a nealkoholického piva po dobu ½ (dopolední / odpolední) dne pro vedoucí a členy delegací pro 150 osob. (na jednoho účastníka)

Alkoholické pivo:

Pilsner Urquell 12° spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 4,4%

Gambrinus 10° spodně kvašený světlý ležák, obsah alkoholu 5%

Nealkoholické pivo:

Radegast birell maximální obsah alkoholu 0,5%

Bílá vína:

Chardonnay 2018, výběr z hroznů, vinařství Janův sklep, polosladké, vinařská oblast Morava, podoblast Slovácká, vinařská obec Prušánky, viniční trať Úlehle, alkohol 13 %, zbytkový cukr 17,1 g/l, kyseliny 6,5 g/l

Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, vinařství Mokruša, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Slovácká, vinařská obec Mutěnice, viniční trať Višicko, alkohol 13%, zbytkový cukr 4,5 g/l, kyseliny 7,3 g/l

Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, vinařství Sedlák, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Bílovice, viniční trať Dlouhá hora, alkohol 12,5%, zbytkový cukr 4,2 g/l, kyseliny 5,2g/l

Červená vína:

Rulandské modré 2019, výběr z hroznů, vinařství Réva Rakvice, polosuché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Hustopeče, viniční trať Růženy, alkohol 13,5 %, zbytkový cukr 14,1 g/l, kyseliny 5,6 g/l

Frankovka 2019, výběr z hroznů, vinařství Vajbar, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Velké Pavlovice, viniční trať Lizniperky, alkohol 14,5%, zbytkový cukr 0,1g/l, kyseliny 6,2 g/l

Cabernet Sauvignon 2016, pozdní sběr, vinařství Tetur, suché, vinařská oblast Morava, podoblast Velkopavlovická, vinařská obec Nová hora, alkohol 13,5 %, zbytkový cukr 0,4g/l, kyseliny 4,5 g/l

Sekty:

VILLA VALTICE Grande Cuvée Brut, jakostní šumivé víno, vyrobeno v České republice, Villa Valtice, alkohol 11,5%, zbytkový cukr 8g/l, kyseliny 6g/l

Bohemia sekt Brut, jakostní šumivé víno, vyrobeno v České republice, vinařství Bohemia sekt, alkohol 11,5%, zbytkový cukr 8,5g/l, kyseliny 7g/l

***V rámci udržiteleného přístupu jsou nápoje vybrány s ohledem na maximální využití lokálně dostupných surovin.***



COFFEE BREAK



Z GALERIE - COFFEE BREAK C

Z YES, we can C



## 7. VIP Coffee break VIP pro vedoucí delegací

### Coffee break bude servírován dvakrát denně celkově pro 35 pax (na jednoho účastníka)

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru

Domácí limonády – malinová s bazalkou / bezová s citrusy podávaná z kelneru

Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce), pomeranč 100%

Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

### Občerstvení 250g/ osoba

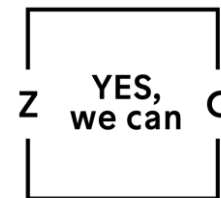
#### Slané občerstvení bude založeno jako mini porce na bufetových stolech

- Žitný chléb s krémovým sýrem, šunkou a polníčkem 50g
- Domácí slider (bílý chléb) s trhaným vepřovým masem a grilovanou zeleninou 50g
- Řepová pomazánka a zeleninové crudités 50g – VEG.

#### Sladké občerstvení bude založeno jako mini porce na bufetových stolech

- Jablečný štrůdl z nedokonalých jablek 80g – VEG.
- Mrkvový dort s marcipánem 80g – VEG.
- Šlehaný tvarohový dezert s ovocným chutney z lokálního ovoce 60g – VEG.
- Mix lokálního a sezónního ovoce – jablka, hrušky, švestky, meruňky, broskve a lesní plody 50g – VEG.

***V rámci udržiteleného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin. Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***



## 8. Coffee break pro členy delegací

**Coffee break bude servírován dvakrát denně celkově pro 265 osob (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru

Domácí limonády – malinová s bazalkou / bezová s citrusy podávaná z kelneru

Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce), pomeranč 100%

Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

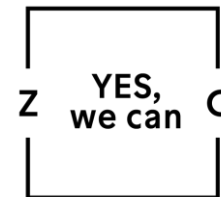
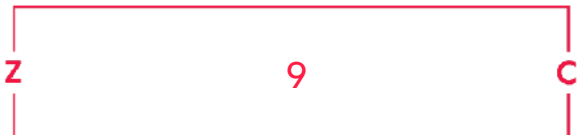
## Občerstvení 250 g / osoba

**Občerstvení bude založeno jako mini porce na bufetových stolech**

Sladké občerstvení:

- Cake pops – chocolate brownie a perník v bílé a tmavé čokoládě 50g – VEG.
- Domácí litý koláč se sezonním ovocem 50g – VEG.
- Chlazená krupicová kaše s hruškami a skořicí 100g – VEG.
- Mix lokálního a sezónního ovoce – jablka, hrušky, švestky, meruňky, broskve a lesní plody 50g – VEG.

***V rámci udržiteleného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin. Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***



## 9. Coffee break pro ostatní personál a novináře

**Coffee break bude servírován dvakrát denně celkově pro 350 osob (na jednoho účastníka)**

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami podávaná z kelneru

Domácí limonády – malinová s bazalkou / bezová s citrusy podávaná z kelneru

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

## Občerstvení 250 g / osoba

**Občerstvení bude založeno jako mini porce na bufetových stolech**

Sladké občerstvení:

- Domácí vázaný koláč s povidly a farmářským tvarohem 100g – VEG.
- Kynuté buchty se švestkami (ovoce dle zralosti na českých sadech) 80g –VEG
- Čokoládový puding s piškoty a českým ovocem 100g – VEG.
- Mix lokálního a sezónního ovoce – jablka, hrušky, švestky, meruňky, broskve a lesní plody 50g – VEG.

***V rámci udržiteleného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin.  
Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, yellow soup. Several small, round dumplings are floating in the soup. On the rim of the bowl, there are two pieces of golden-brown, textured bread and a small, cylindrical garnish with a red top. The bowl is placed on a light-colored wooden table. In the background, a glass of water and another plate with food are visible but out of focus. A silver fork is positioned in the foreground, partially under the bowl. The text 'ZSERVÍROVANÝ OBĚD' is overlaid in white, bold, sans-serif font, enclosed in a thin white rectangular border.

ZSERVÍROVANÝ OBĚD

Z GALERIE -  
SERVÍROVANÝ OBĚD C



Z YES,  
we can C



## 10. Servírovaný oběd pro vedoucí delegací (představitelů států a vlád)

### Servírovaný oběd zahrnuje 4-chodové degustační menu pro 35 osob (na jednoho účastníka)

#### Menu 500g / osoba

##### Studený předkrm – výběr ze tří možností – poslední varianta je vegetariánská - 80g / osoba

- Zauzená drůbeží paštika, chlebový chips, švestkové chutney  
(*Chardonnay 2018, výběr z hroznů, vinařství Janův sklep*)
- Hovězí tataráček, lanýžová majonéza, kapary, chlebové krutony  
(*Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, vinařství Mokruša*)
- Salát s kozím sýrem a jedlými květy – VEG.  
(*Neuburské 2020, Pozdní sběr, Vinařství Sedlák*)

##### Polévka – výběr ze tří možností – poslední dvě varianty jsou vegetariánské - 100ml / osoba

- Dvojitý hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- Polévka z černého kořene – VEG
- Tradiční kulajda s vejcem a hříbkou – VEG.

##### Hlavní chod – výběr ze tří možností – poslední varianta je vegetariánská - 250g / osoba

- Candát z českého chovu, kvěťákové pyré, hlíva ústřičná, ryzlinková omáčka  
(*Ryzlink rýnský 2021, pozdní sběr, vinařství Sedlák*)
- Tradiční svíčková z hovězího masa (svíčková), karlovarský knedlík, brusinkové chutney, smetana  
(*Cabernet Sauvignon 2016, pozdní sběr, vinařství Tetur*)
- Kachní stehno, pěna z červeného zelí, opečené domácí bramborové noky, přírodní omáčka  
(*Frankova 20220 pozdní sběr Vinařství Sedlák*)
- Kroupeto s houbami a dýní, Grand Moravia sýr, čerstvé bylinky z naší Urban farm – VEG.  
(*Frankovka 2019, výběr z hroznů, vinařství Vajbar*)

##### Sladký dezert nebo variace sýrů – výběr ze čtyř možností - 120g / osoba

(*Pálava 2018, výběr z bobulí, vinařství Sonberg*)

- Tradiční věneček s pistáciovým krémem a malinami, vanilková zmrzlina – VEG.
- Tvarohové noky, crème fraiche, lesní ovoce, coulis z lesního ovoce – VEG.
- Perník, karamelová omáčka, švestky, maková zmrzlina – VEG.
- České sýry, jablečné chutney, ořechy – VEG.

***V rámci udržetelného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin. Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***

## 10. Nabídka nealkoholických nápojů – servírované ke stolu

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami

Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce)

Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

Pilsner Urquell 12° spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 4,4%

Nealkoholické pivo – Radegast birell, maximální obsah alkoholu 0,5%

## 11. Servírovaný oběd pro VIP delegáty

Servírovaný oběd zahrnuje 3-chodové degustační menu pro 15 osob (na jednoho účastníka)

### Menu 500g / osoba

**Polévka nebo teplý předkrmy – výběr z pěti možností – vegetariánská varianta označena symbolem „VEG.“ - 150ml nebo 200g / osoba**

- Dvojitý hovězí vývar s játrovými knedlíčky
- Tradiční kulajda s vejcem a hříbky – VEG.
- Šunka od kosti, pečená jablka, křenová krém
- Raci na bylinkovém másle, chřest
- Chlupatý knedlík trhané vepřové maso, glazovaná cibulka, růžičková kapusta

**Hlavní chod – výběr ze sedmi možností – poslední varianta je vegetariánská - 250g / osoba**

- Candát z českého chovu, kaše z fialových brambor, restovaný pórek, bylinky
- Tradiční svíčková z hovězího masa (svíčková), karlovarský knedlík, brusinkové chutney, smetana
- Levandulovo-medová kachní prsa, pastiňákové pyré, levandulový jus
- Srnčí hřbet a konfit z lýtka, brusinky, lišky, zelí, špek
- Telecí líčka dušená ve víně, bramborové noky, pečená karotka
- Glazované hovězí žebro, konfitovaná cibule, fermentovaný česnek, pastiňákové pyré
- Špenátové kroupeto s hlívu královskou a Grand Moravia sýr, čerstvé bylinky z naší Urban farm – VEG.

**Sladký dezert nebo variace sýrů – výběr ze čtyř možností - 150g / osoba**

- Tradiční větník, krém ze slané karamelu a čokolády, ostružiny a borůvky, povidlová zmrzlina – VEG.
- Krupicová kaše, karamelizovaná jablka, hrušky, skořicová omáčka – VEG.
- České sýry, jablečné chutney, ořechy – VEG.
- Rozebraný dezert – perník, povidla, vanilkový crème fraîche, povidlová zmrzlina – VEG.

***V rámci udržetelného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin. Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***

## 11. Nabídka nealkoholických nápojů – servírované ke stolu

Filtrovaná kohoutková voda s citrusy a bylinkami

Pomerančový džus a 100% mošt (jablko a hruška - české ovoce)

Coca Cola / Coca Cola light - rozlévané z karaf nebo džbánů

Fair trade káva – espresso, cappuccino, macchiato a filtrovaná káva

Fair trade čaje - černý, zelený, ovocný a bylinkový/cukr, mléko a smetana, včelí med

Pilsner Urquell 12° spodně kvašený ležák, obsah alkoholu 4,4%

Nealkoholické pivo – Radegast birell, maximální obsah alkoholu 0,5%

*Víno – rádi doporučíme dle vybraného menu*

### **Bílé**

Neuburské 2020, pozdní sběr, Vinařství Sedlák

Rulandské šedé 2021, pozdní sběr, vinařství Mokruša

### **Červené**

Frankovka 2020, pozdní sběr, Vinařství Sedlák

Cabernet Sauvignon 2016, pozdní sběr, vinařství Tetur



Z BUFETOVÝ OBĚD C

Z GALERIE - BUFETOVÝ  
OBED



Z YES, we can C





**12. Bufetový oběd A pro členy delegací pro 265 osob (na jednoho účastníka) – 500g****Studené předkrmy a saláty - založeno jako mini porce na bufetových stolech - 80g / osoba**

- Salát z mačkané dýně, bylinky 30g – VEG.
- Mix zelených salátů, hrušky, farmářský kozí sýr 30g – VEG.
- Kachní rilletes, glazovaná cibulka, chlebový krekr 30g
- Pstruh, zelenina na kyselo, ředkvičky, jablko, řeřicha 30g

**Teplé předkrmy - založeno na bufetových stolech - 80g / osoba**

- Pražská šunka, jablka s křenem, hrubozrnná hořčice, nakládaná šalotka a řeřicha 50g
- Kapustové rolky, sýr, grilovaná zelenina 50g – VEG.

**Polévky - založeno na bufetových stolech 100ml / osoba**

- Hovězí vývar, játrové knedlíčky 50ml
- Dýňová polévka, bylinky, smetana 50ml – VEG.

**Hlavní chody – servírováno z bufetů našimi kuchaři 350g / osoba**

- Krutí prsa, mrkvové pyré, rozmarýnová omáčka 100g
- Svíčková omáčka, hovězí maso, brusinky, smetana 100g
- Candát, bramborová kaše, ryzlinková omáčka 100g
- Špenátové kroupeto, hlíva ústřičná, Grand Moravia sýr – 50g - VEG.

**Dezerty a ovoce - založeno jako mini porce na bufetových stolech 100g / osoba**

- Tvarohový dortík, karamelizované švestky, skořicová omáčka 50g - VEG.
- Ovocné knedlíčky, skořicová pěna 50g – VEG.
- České tradiční mini dezerty 30 g – VEG.
- Mini koblihy plněné čokoládou 40g – VEG.
- Lokální a sezónní ovoce – salát 30g – VEG.

***V rámci udržiteleného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin.  
Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***

### 13. Bufetový oběd B pro 265 osob (na jednoho účastníka) – 500g

#### Studené předkrmy a saláty - založeno jako mini porce na bufetových stolech - 80g / osoba

- Řepový salát, salátový sýr, bylinky, bylinková olej, čerstvý pepř 30g – VEG.
- Kachní rilletes, glazovaná cibulka, chlebový krekr 30g
- Ceviche z candáta, salát, nakládaná mrkev 30g

#### Teplé předkrmy - založeno na bufetových stolech - 80g / osoba

- Trhané vepřové maso, růžičková kapusta, mrkvové pyré 50g
- Šunka od kosti, bramborové noky , švestková omáčka 50g

#### Polévky - založeno na bufetových stolech 100ml / osoba

- Hovězí vývar, játrové knedlíčky 50ml
- Čočková polévka, uzené maso, sušená cibulka 50ml – VEG.

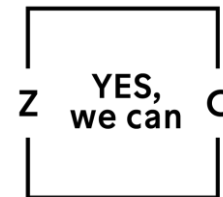
#### Hlavní chody – servírováno z bufetů našimi kuchaři 350g / osoba

- Králík v anglické slanině, cibule, ředkvičky, tymiánová omáčka, pečené grenaille s bylinkami 100g
- Svíčková omáčka, hovězí maso, brusinky, smetana 100g
- Pstruh lososovitý, květákové pyré, smetanová bylinková omáčka 100g
- Špenátové kroupeto, hlíva ústříčná, Grand Moravia sýr – 50g - VEG.

#### Dezerty a ovoce - založeno jako mini porce na bufetových stolech 100g / osoba

- Perník, povidla, rybíz a smetana, servírováno ve skle 50g - VEG.
- Tradiční „zemlbába“ s jablky, tvaroh, skořice 50g – VEG.
- Lokální a sezónní ovoce – salát 30g – VEG.

***V rámci udržeteleného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin.  
Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***



## **14. Bufetový oběd C pro ostatní personál a novináře celkově pro 350 osob (na jednoho účastníka) - 400g**

### **Předkrm - založeno na bufetových stolech 100g / osoba**

- Míchaný listový salát, pomerančovo-mátový dresink 30g – VEG.
- Špenátový krém, crème fraîche 50ml – VEG.
- Vepřová terina, konfit z červené cibule, řěřicha, karotka na kyselo 30g

### **Hlavní chod – založeno na bufetových stolech 300g / osoba**

- Bramborová polévka s hříbky – VEG.
- Telecí líčka na červeném víně, pyré z uzených brambor, pečená karotka 100g
- Krémová polenta, trhané kachní maso, chutney z glazované cibule a švestek 100g
- Zapečený květák a brokolice, smetana, Grand Moravia sýr 100g – VEG.

### **Dezerty – založeno jako mini porce na bufetových stolech 100g / osoba**

- Medovník 50g – VEG.
- Domácí buchtičky se šodó 50g – VEG.
- Lokální a sezonní ovoce 30g – VEG.

***V rámci udržetelného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin.  
Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***

**15. Bufetový oběd D pro 265 osob (na jednoho účastníka) – 500g****Studené předkrmy a saláty - založeno jako mini porce na bufetových stolech - 80g / osoba**

- Salát z topinamburu a pomerančů, červená čekanka, pomerančový dresink 30g – VEG.
- Mix zelených salátů, rajčata, balsamico 30g – VEG.
- Černé bulky, trhané hovězí maso, chutney z glazované cibulky se slaným karamellem 30g
- Terina z lilku a hub, lanýžový olej 30g – VEG.

**Teplé předkrmy - založeno na bufetových stolech - 80g / osoba**

- Pražská šunka, jablka s křenem, hrubozrnná hořčice, nakládaná šalotka a řeřicha 50g
- Zapečené noky, kuřecí maso, špenát a sýr 50g – VEG.

**Polévky - založeno na bufetových stolech 100ml / osoba**

- Kuřecí vývar, nudle 50ml
- Hrášková polévka s mátou 50g – VEG.

**Hlavní chody – servírováno z bufetů našimi kuchaři 350g / osoba**

- Vepřová panenka, pyré z uzených brambor, rozmarýnová omáčka 100g
- Svíčková omáčka, hovězí maso, brusinky, smetana 100g
- Candát, bramborová kaše, ryzlinková omáčka 100g
- Zapečené brambory se zeleninou a sýrem 50g - VEG.

**Dezerty a ovoce - založeno jako mini porce na bufetových stolech 100g / osoba**

- Košíček s vanilkovým krémem, ovoce 50g - VEG.
- Kynutý povidlový a tvarohový závin 50g – VEG.
- Lokální a sezónní ovoce – salát 30g – VEG.

***V rámci udržetelného přístupu jsou všechny položky na menu sestaveny dle sezóny a dostupnosti lokálních surovin. Bez gultamátů, konzervantů a umělých sladidel.***



Z NÁŠ TÝM C

## Z TÝM & UNIFORMY C

### SLOŽENÍ TÝMU

Počty se upravují dle velikosti a charakteru akce, k dispozici cca 50 členů týmu

- Hlavní management- organizace akce (1X)
- Management – organizace úseků akce (4X)
- Manager kvality – kontrola procesů (1X)
- Technický manager - (1X)
- Šéfkuchař – příprava jídla (1X)
- Kuchař – příprava jídla (6X)
- Servírující kuchař – obsluha bufetů (5X)
- Obsluhující personál – obsluha hostů (25X)
- Debarasér, uklízeč, myč nádobí - nádobí (6X)



### OBLEČENÍ OBSLUHUJÍCÍHO PERSONÁLU

(na místě disponujeme náhradními kusy uniforem pro všechny členy týmu)

- černé čisté a naleštěné polobotky
- černé ponožky s délkou nad kotníky
- černé společenské kalhoty
- bílá košile dopnutá všemi knoflíky
- motýlek černé barvy
- pracovní zástěra frakového typu
- viditelný štítek se jménem a příjmením, funkcí a akreditačním badgem



Z **KUCHAŘSKÝ TÝM** C

### ŠÉFKUCHAŘ – JAN BUREŠ

zodpovědnost za kvalitu pokrmů, jejich přípravu a logistiku

### KUCHAŘ – SOUCHEF

- STUDENÁ KUCHYNĚ – zodpovědnost za kvalitu studené kuchyně
- TEPLÁ KUCHYNĚ – zodpovědnost za kvalitu teplé kuchyně
- CUKRÁRNA – zodpovědnost za kvalitu dezertů a čerstvost pečiva

### SERVÍRUJÍCÍ KUCHAŘ

obsluha bufetových stolů, logistika jídla na place a servis jídla hostům



### SERVÍRUJÍCÍ KUCHAŘ NA BUFETECH

- RONDON – ČERNÝ
- ZÁSTĚRA S LACLEM - ČERNÁ NEBO BÍLÁ
- BÍLÁ ČEPICE

JAN BUREŠ

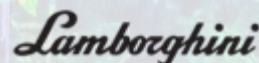
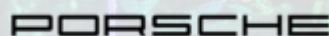
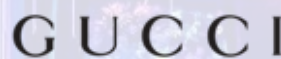


ROMAN KUČERA



PETR BUREŠ

# REFERENCE



[www.zatisicatering.cz](http://www.zatisicatering.cz)  
[Facebook.com/zatisicatering](https://Facebook.com/zatisicatering)

[www.zatisigroup.cz](http://www.zatisigroup.cz)