

## Objednávka cateringu

**Název akce:** Výroční slavnost Ramissio

**Termín:** 13. května 2017

**Začátek akce:** 9:00

**Konec akce:** 23:00

**Počet osob:** 420

**Místo konání:** Kongresové centrum Zlín,

**Kontaktní osoba:** Bc. Lucie Balharová, 728 522 328, e-mail: [lucie.balharova@ramissio.com](mailto:lucie.balharova@ramissio.com)

**Fakturační adresa:** Ramissio LTD  
Za Hládkovem 973/4  
169 00 Praha-Střešovice  
IČ: 04201540, DIČ: CZ683982318

**Platba:** faktura  
cena catering 265 360,--Kč včetně DPH + nápoje dle skutečné konzumace

**Ostatní:** prodej za barem

**Servis na celkem 3 místech:**

- 2 místa ve foyeru KC
- výklenek u základního kamene ve foyeru
- první okno ve foyeru
- 1 místo ve foyeru v 1. podlaží
- výklenek na pravé straně naproti baru

**Opce:** 28. 4. 2017

### Časový harmonogram:

Prodej za barem	9:00 – 23:00
Prezence	9:00 – 10:00
Přednášky, jednání	10:00 – 12:00
Odpolední teplý bufet ve foyeru před barem	12:00 – 13:00
Odpolední teplý bufet v 1. podlaží	12:00 – 13:00
Přednášky, jednání, diskuze	13:00 – 15:00
Coffee break ve foyeru před barem	15:00 – 16:00
Coffee break v 1. Podlaží	15:00 – 16:00
Večerní raut ve foyer	18:00 – 20:00
Večerní raut v 1. Podlaží	18:00 – 20:00

Slavnostní příchod, čas bude zpřesněn	19:00
Konec akce	23:00

## Sortiment:

**13. května 2017**

**Catering** **420 osob** **265 360 Kč**

---

**Bufetový oběd** **12:00 – 13:00** **88 900 Kč**

---

### hlavní jídlo

Norský losos pečený na másle á 75g 350 ks

Rizoto se sušenými rajčaty a parmazánem á 150g 70 ks

Teplá zelenina á 50g 350 ks

Vařené brambory á 75g 350 ks

**salátový bar** **á 120g 420 ks**

jedno druhová zelenina / rajče, žlutá, zelená paprika, kapie, okurek, bílá ředkev/

zelný salát s koprem

trhané listy s čekankou a červenou ředkvičkou

rukolla s baby tomaty a bazalkou

pikantní dresink, jogurtový dip, sladko kyselá olivová zálivka

Pečivo – banketky mix 250 ks

**Nabídka čerstvého ovoce** **á 100g 420 ks**

**Coffee break** **15:00 – 16:00** **31 500 Kč**

---

Tiramisu 180 ks

Chunky řez s čokoládou 240 ks

Valašský frgál (různé druhy, porce 1/8) 420 ks

Variace ovocných mís 80 g 420 ks

káva espresso, cappuccino, horká čokoláda (samoobslužný automat) á 25 Kč

Espresso, cappuccino, Caffé Latte (zrno) á 35 Kč

Granini nápoj 0,2l (pomaranč, hruška, jahoda, rybíz, multivitamin) á 35 Kč

**Večerní raut** **18:00 – 20:00** **106 960 Kč**

---

### hlavní jídlo

pečená kachna s jablky a zázvorem á 100g 350 ks

horňácké brambory se zeleninou á 150g 70 ks

karlovarský knedlík	á 40g	350 ks
míchaný salát s olivami a sýrem feta	á 50g	420 ks

**studená kuchyně**

3x kanapka (více druhů)		420 ks
3x jednohubka (více druhů)		420 ks
3x ovocný mini špíz		420 ks

**Celodenní pitný režim 21 000 Kč**

Založit na stoly skleničku na nápoj

Doplnit džbány s vodou s citrónem nebo pomerančem (2 džbány na stůl)

- před zahájením
- při teplém obědovém bufé
- při coffee breaku
- při teplém večerním bufé

Mít k dispozici skleničky s vodou (a džbány na dolití) ve foyer v 1. podlaží (pro hosty, kteří budou sedět na balkóně)

**Další**

- 3x váza na kytice – velké skleněné (1m vysoké), budou na ceremoniál na pódiu **500 Kč**
- dlouhé kruhové ubrusy na stoly (až na zem) **0 Kč**
- vázička na každý stůl s kytičkou (něco drobného, jarního, barvy) **1500 Kč**
- 50 lahví šampaňského - bude dovezeno do sálu po barmanské show okolo 19h (na vozících ve skleničkách nalité) **15 000 Kč**
- otevřené bary po celou dobu programu (od 9 do 23h)
- ubrusy na stoly v restauraci (v případě pěkného počasí venku před restaurací)
- žluté ubrusky na stoly v celém foyer a restauraci
- výdej jídla pouze a jen výměnou za poukázku (platí i pro coffee break – nemůže se stát, aby si účastníci volně brali zákusky a na některé se tak nedostalo)

RAMISSIO LTD. odštěpný závod  
 Za Hládkovem 973/4  
 169 00 Praha 6  
 IČ: 04201540, DIČ: CZ663982318

11-05-2017

VERZITA TOMÁŠE BATI VE ZLÍNĚ  
 Kofeja a menza  
 Vysokokolecké koleje  
 Štefánikova 150, 760 01 Zlín