

VYŠEHRAID

2000
group

www.vysehrad2000.cz

Nabídka pohoštění

DATUM KONÁNÍ AKCE	MÍSTO KONÁNÍ AKCE	POČET OSOB
12.10.2022	Staroměstská radnice	70

Příjemce

Kontaktní osoba

T:
M:
E:

Odesílatel

Vyšehrad 2000 Group

T:
M:
E:



Nabídka pohoštění, 12.10.2022, 70 osob

SKLENKA NA PŘIVÍTANOU

(Podáváno obslužným personálem při příchodu hostů.)

Sklenka Mucha sekt chardonnay (nealko sekt Bohemia)

0,1 l

Nebo

Džus pomerančový nebo jablečný

0,2 l

Minerální voda – perlivá a neperlivá

0,2 l

➤ **CENA ZA 1 OSOBU BEZ 21% DPH**

120,- Kč

UVÍTACÍ POHOŠTĚNÍ – JAKO CHUŤOVKA

PODÁVÁNO PŘI PŘÍCHODU HOSTŮ NA MÍSÁCH JAKO CHUŤOVKA

(Roznášeno rotujícím personálem. Celkem 2 ks na osobu.)

Kanapka s modrým sýrem a karamelizovaným ořechem

Mech ze salátů, ančovičkový krém se strouhaným parmazánem a klíčky

Pečený-marinovaný losos s wakame řasou na focaccie

Slaný dortík ze sušených rajčat a kaviárem z balzamica - vegetariánské

Variace českých sýrů, sušené rajče, oliva, bramborové tyčinky

Pečivo – mix

➤ **CENA BEZ DPH NA 1 OSOBU**

120,- Kč

SLANÉ DOPLŇKY

(Založeno na odkládacích stolech. Celkem 30 g na osobu.)

Kešu oříšky se sušenými brusinkami

Solené pražené mandle

Slané mandle, slané sýrové pečivo



STUDENÉ POHOŠTĚNÍ

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 100 g na osobu.)

Šunka od kosti s pikantní omáčkou z čerstvého křenu a hořčice
Krocaní prsa pečená v drceném pepři a slanině podávaná s omáčkou z modrého sýru a nakládanou zeleninou
Pečená kachní prsíčka na medu podávaná se švestkovou omáčkou a sušenými brusinkami
Vepřová panenka pečená ve směsi barevných pepřů podávaná s Aji omáčkou
Pikantní hovězí rostbíf pečený v marinádě z čerstvého zázvoru a bylinek s výběrem studených omáček
Výběr českých sýrů – *uzené, plísňové, kozí, bylinkové, kořeněné* s trsy hroznového vína a višňovou zavařeninou

SALÁTY

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

Neapolský salát mozzarella Buffalo s masitými rajčátky a bazalkovým coulis
Salát z polníčku a červené čekanky s gorgonzolou podávaný s archivním balsamicem
Caesar salát s bylinkovými krutony

TEPLÉ POHOŠTĚNÍ

(Podáváno kuchařem, celkem 190 g + 120 g příloh na osobu.)

Do zlatova upečené vykostěné kuře s krémovou estragonovou omáčkou a zeleninový kus kus
a
Vepřové ragů se zeleným pepřem, divoká rýže
a
Hovězí líčka na červeném víně s krupicovými noky nebo bramborovým pyrém
a
Filátka ze pstruha pečená na větvičkách tymiánu s dýňovým pyrém
a
Provensálská zelenina dělaná na olivovém oleji se studeným dipem a mladým brambůrmek se slupkou – **vegetariánské**

PEČIVO

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

Tmavé a světlé banketky, křupavé francouzské bagety



OVOCE

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

Čerstvé krájené ovoce – *Jablka, hrušky, hroznové víno, švestky, banány*

DESERTY

(Založeno na občerstvovacích stolech, celkem 2,5 ks na osobu.)

Irský krémový dortík s kakaovým práškem

Ovocné košíčky

Minivětrníky s rumovým krémem a karamellem

Oříškový cheesecake s borůvkami

➤ **CENA BEZ DPH NA 1 OSOBU**

850,- Kč

NÁPOJE

(V ceně je neomezená spotřeba nealko nápojů na jednání a občerstvení.)

Minerální voda – perlivá, prostá

Pomerančový, jablečný džus 100%

Domácí malinová limonáda

Čaj s mlékem nebo citrónem – cca 8 druhů

Espresso

➤ **CENA BEZ DPH NA 1 OSOBU**

120,- Kč



NÁPOJE

(Nápoje jsou podávány po na baru bez omezení konzumace, po skončení akce jsou nespotřebované nápoje majetkem Vyšehradu 2000.)

Bílé víno Veltlínské zelené, jakostní víno Vinné sklepy Valtice
Ruladské šedé, 2018, kabinet, Vinařství Mádl

Červené víno Frankovka, jakostní víno Vinné sklepy Valtice
Zweigeltrebe, ps, Vinařství Rodiny Špalkových

Pivo – Plzeňský Prazdroj 12°
Nealkoholické pivo Birell



CENA ZA 1 OSOBU BEZ 21% DPH

250,- Kč



Ostatní služby

V CENĚ MENU JE ZAHRNUTO:

INVENTÁŘ:

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

PERSONÁL:

- Personál – veškerý personál vybíráme na základě osobních pohovorů, všichni zaměstnanci jsou poučení o hygieně a bezpečnosti práce (zdravotní průkaz je samozřejmostí). Klademe důraz na vzhled, praxi a příjemné vystupování

Každá další započatá hodina bude účtována – 1.000,- / hodina

Veškerý personál vybíráme na základě osobních pohovorů, všichni zaměstnanci jsou poučení o hygieně a bezpečnosti práce (zdravotní průkaz je samozřejmostí). Klademe důraz na vzhled, praxi a příjemné vystupování.

DOPRAVA:

Doprava
Závoz a likvidace

0,- Kč bez DPH

DEKORACE:

Aranžérská výzdoba prostor, rautových stolů a barů bude korespondovat s nabízeným občerstvením a umocní atmosféru slavnostního večera.

Základní dekorace bufetových stolů a barů je obsažena v ceně menu.

V CENĚ MENU NENÍ ZAHRNUTO:

KVĚTINY:

Rádi pro Vás zajistíme květinovou výzdobu dle konkrétních požadavků.

Zde připojíme univerzální návrh od paní Ježkové – připravuje mi.

MOBILIÁŘ:

Rádi pro Vás zajistíme stoly a židle pro usazení hostů, případně další mobiliář jako sedačky, štendry, apod.

STĚHOVÁNÍ:

v ceně není zahrnuto stěhování cateringového vybavení v nestandardních prostorech (např. bez výtahu)



PLATEBNÍ PODMÍNKY A OSTATNÍ INFORMACE:

Finální menu a počty osob je nutné potvrdit nejpozději 7 dní před akcí formou objednávky s uvedenými fakturačními údaji.

Bude vystavena zálohová faktura ve výši 60% z celkové ceny se splatností nejpozději 3 dny před termínem akce.

Kalkulace je vypracována pro minimální počet 70 hostů, v případě menšího počtu hostů může být nabídka upravena – cenově i variabilitou pokrmů.

CENOVÁ REKAPITULACE:

SLUŽBA	POČET/KS	KČ/KS	CELKEM BEZ DPH	DPH SAZBA	DPH KČ	CELKEM VČETNĚ DPH
WD	70	120	8400	21%	1764	10164
Kanapky	70	120	8400	10%	840	9240
Menu	70	850	59500	10%	5950	65450
Nápoje nealko	70	120	8400	10%	840	9240
Nápoje - alko	70	250	17500	21%	3675	21175
Personál	1	0	0	21%	0	0
Doprava	1	0	0	21%	0	0
Květiny	0	0	0	15%	0	0
CELKEM			102200		13069	115269