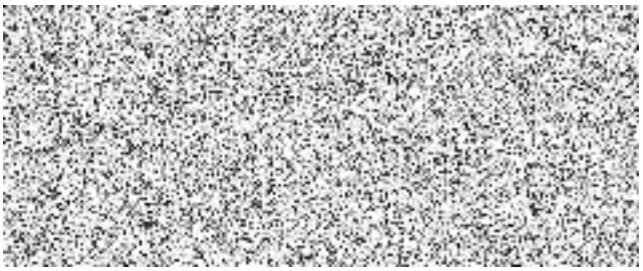
Umělecká agentura HOLLYWOOD v.o.s.
Hlavní 165/77,Komín
624 00 Brno

Návrh cateringových služeb pro 150 osob
Datum:14.1.2023
Místo konání: Pohořelice
Příprava 14.1.2023 od 9:00
Zahájení:bude 19:00
Konec:bude 2:00

Nabídku pro Vás vypracovala:
Aneta Horová
Obchodní ředitelka

Kontakt na poptávajícího:
Mgr. Patrik Pařil
1. místostarosta



město Pohořelice
Vídeňská 699
69123 Pohořelice
IČ: 00283509

150x
Welcome drink založený na stole

1. Raut
Počet osob 150

Variace Finger foods a koktejlové předkrmy *(3ks/os.)*
600 ks
- kozí sýr v pažitce s řepným listem, pomerančový vinajgrette
- restované krevety na lůžku z mangového salátku
- anglický rostbíf s wasabi cream fresh
- kuřecí Italský salát
- parmazánová polenta s uzeným lososem
- tataráček s parmezánem a kapari
- kachní játrové pralinky
- kuřecí terinka
- plněný tomat se sýrem
- sýrová terinka s lososem
- špízek z buvolí mozzarely s čerstvou bazalkou
- hruška pošírovaná v červeném víně se zvěřinovou fáší
- zapečená sušená švestka ve slanině
- sýrová roláda plněná tvarohovým krémem a sekanými broskvemi
- makrelové paté s bílým pečivem a černou olivou

Canapé *(5ks/os.)*
750ks
- s modrým sýrem, sezamovým semínkem a vlašským ořechem
- s šlehaným bazalkovým dipem a koktejlovým rajčetem
- s moravským uzeným a řepným salátkem s křenem
- s rajčatovo paprikovou pomazánkou a schwarzwald šunkou
- s trhaným vepřovým masem na thajský způsob
- s dvěma druhy sýrů a hroznem
- s uzeným lososem a koprovou pomazánkou

Variace studených mís a specialit *(100g/os.)*
4,0kg Banketní vepřové řízečky s citronem na zeleném lůžku
4,0kg Smažený kuřecí lolipop s bylinkovým dipem
2,0kg Do růžova pečený anglický roastbeef, zelený chřest, křenový dip
2,0kg Slavnostní italská mísa z nejkvalitnějších mas a uzenin zdobená galia melounem

Sýrové speciality

2,0kg Paleta domácích a světových sýrů s ořechy a hrozny
2,0kg Sýrová roláda se sušenými meruňkami a petrželkou
2,0kg Plněné hermelínové trojhránky

Teplý bufet

10,0kg Teplá šunka od kosti podávaná mistrem kuchařem, kozí rohy, okurky, křen, pečivo
6,0kg Maďarský hovězí guláš s variací cibule a čerstvým pečivem

Saláty *(80g/os.)*

2,0kg Caesar salát
2,0kg Řecký salát
2,0kg Coleslaw
2,0kg Capresse salát
4,0kg Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou

omáčky, dressinky, dipy

Ovoce

4,0kg Variace tuzemského a exotického ovoce skládané na sklech
2,0kg Ovocné špízy máčené v čokoládě

Cukrárna *(3ks/os.)*

50ks Mini tiramisu podávané v sorbetovém pohárku
50ks Mangové mini dezerty podávané v sorbetovém pohárku
50ks Čokoládová pěna v sorbetovém pohárku s malinami
150ks Variace Makronek
150ks Moravské koláčky

Pečivo

2ks/os. Banketní mix

- kmínový chléb
- slunečnicový chléb
- banketky, světlé a tmavé

Karafy s vodou s mátou a citrónem založené na stolech v ceně

Cena rautu pro 150 osob činí 105 000,-

Nápoje - prodej na baru

Nealkoholické

Káva a čaj
Výběr limo (cola, fanta, sprite, tonic)
Juice (pomeranč, jablko)
Voda jemně perlivá a neperlivá

Pivo

Pilsner Urquel
Nealko birell

Víno výběr
Vinařství Žůrek

- **Ryzlink rýnský**
- **Chardonnay**
- **Rulandské bílé**
- **Rulandské šedé**
- **Tramín červený**
- **Muškát moravský**
- **Müller Thurgau**
- **Veltlínské zelené**
- **Ryzlink vlašský**

- **Sylvánské zelené**
- **Veltlínské červené rané**
- **Sauvignon**
- **Frankovka**
- **Rulandské modré**
- **Portugal modrý**
- **Cabernet Moravia**
- **Zweigeltrebe.**

Tvrdý alkohol na prodej

Legendario
Diplomatico
Tullamore
Finská
Capitán Morgen
Havana
Jagermeister
Gin
Aperoll
Led k podávaným nápojům samozřejmostí

2. Cenová rekapitulace

Raut	***105 000,-***
Mobiliář a inventář pro catering (příbory, talíře, ubrousky, stoly na catering, scarting, ubrusy)	***zdarma***
Cateringový dozor	***zdarma***
Doprava	***2 000,-***
Obsluha 8x180h	***18 000,-***

Celková cena cateringu činí 125 000,-