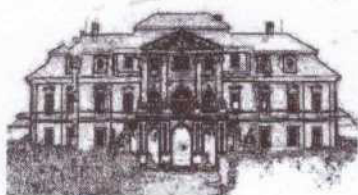


ODBORNÉ UČILIŠTĚ CHROUSTOVICE, ZÁMEK 1
Zámek 1, 538 63 Chroustovice, tel.: 469 674 447(141)
e-mail: uciliste@chroustovice.cz



Catering Zeman s.r.o.
Výletní restaurace Monaco
Škrovád 39
538 21 Slatiňany

Váš dopis ze dne	Naše značka	Spis.znak/skart.znak	Vyřizuje	Chroustovice
		1.6.1 / S5	I. Horčíčková	31.05.2023

Věc:

Objednávka č. 19/2023

Objednáváme u Vás zajištění firemního setkání dne 30.06.2023 dle Vaší cenové nabídky.

Kontaktní osoba: Iveta Horčíčková, tel.: [redacted] email: [redacted]

Fakturační adresa: Odborné učiliště Chroustovice, Zámek 1
Chroustovice 1
538 63 Chroustovice

IČO: 60103370
DIČ: CZ60103370

S pozdravem



Ing., Bc. Jaroslav Bálek
ředitel



VÝBĚRY Z MENU A RAUTŮ

FIREMNÍ SETKÁNÍ

Jméno: Odborné učiliště Chroustovice

Datum:

Místo: Monaco

Čas příjezdu: 11:00

Čas a počet osob – oběd: 60 osob 12:00

Čas a počet osob – raut: 40 osob

Telefony: [REDACTED]

e-mailová adresa: [REDACTED]

POZNÁMKY:



OBĚD:**POLÉVKA:**

60x Hovězí consomme se zeleninou a domácími játrovými knedlíčky

HLAVNÍ JÍDLO: _____ SERVÍROVÁNO / RAUTOVĚ (přílohy lze zaměnit)

60x Vepřová líčka pečená na červeném víně, s restovanou kořenovou zeleninou na másle s petrželkou, omáčka demi glace, šťouchané brambory s jarní cibulkou

SWEET BAR- 13 hodin**SLADKÉ POCHUTINY:**

60x Panna cotta s lesním ovocem

VEČERNÍ OBČERSTVENÍ, RAUTY, GRILOVÁNÍ**STUDENÝ RAUT:**

- 30x Plněné mini tortillky se šunkou a cheddar sýrem
- 20x Plněné mini pizzy s kuřecím masem a rokfórem
- 1kg Míchaný tatarský biftek, podávaný na ledu, topinky pečené na sádle, česnek
- 1,5kg Uzeninová mísa – variace uzeniny
- 1,5kg Sýrová mísa – variace českých a zahraničních sýrů na prkénku
- 3kg Mísa mini řízečků kuřecích a vepřových, zdobená okurkou a beraními rohy
- 1kg Rilettes z makrely
- 1kg Domácí škvarková pomazánka



- 1kg Pečený anglický roastbeef medium
- 20x Plněné mini sandwiche anglickým rostbeefem a dijónským dresinkem
- 40x Kanapky Sous vide kuřecí prsíčka s pancettou, marinovaná zelenina na domácí cibulové bagetě
- 20x Kanapky s grilovaným lososem na čerstvém salátku a domácí bruschetta
- 4kg Ovocná mísa (ananas, jablka, banány, hrušky, hroznové víno, pomeranče, jahody)

SALÁTY:

Neomezeně Salátový bar (krájená čerstvá zelenina – okurky, papriky, rajčata, dresinky, trhané salátové listy, marinovaný sýr, olivy, parmazán, césar)

TEPLÝ RAUT: (masa porcovaná rautově na 50g)

- 15x Hovězí guláš z vyztřalé klišky s cibulí a křenem
- 15x Kuřecí prsa špikovaná sušenými rajčaty a čedarem se zeleninou ratatouille
- 15x Grilovaný hermelín se zeleninou ratatouille

PŘÍLOHY:

Neomezeně Pečivo (domácí chléb, černý chléb, bagety, rohlíky)

Dochucovací prostředky a dresinky (bylinkové pesto, balsamico, vinaigrette, česnekový dres., bylinkový dres., chilli dres., hořčice, kečup, beraní rohy, nakládané okurky a cibulky)

Cena: 57,000,- Kč

NÁPOJOVÝ BAR:

Nápoje si hradí každý sám.



PŘÍPRAVA PROSTOR: tabule- restaurační rozestavění stolů

- Uzavření restaurace+ venkovní zahrádka
- Prostření tabule k obědu, restaurační ubrusy
- Raut v salonku, sweet bar
- Podkresová hudba z repro
- Džbány s vodou a citrusy na stoly – doplňované průběžně
- Personál

Cena: vše v ceně cateringu

REKAPITULACE AKCE:

Cena za oběd a raut	... 57.000,- Kč
Cena za přípravu prostor	... v ceně akce
Cena za uzavření restaurace	... zdarma
Cena za personál	... v ceně akce

Celková cena: 57.000,- Kč vč. DPH

Platba na FA.

Káva v ceně – mimo Alžírskou kávu, ta bude dle skutečnosti.

Konzumačky na čísla a jmenný seznam.

