

Příloha č. 2.2 – Předmět plnění - základní požadavky Objednatele

Poskytovatel zajistí mobiliář – pro podávání večeře jsou požadovány kulaté stoly (průměr 152 cm, pro 8 sedících osob) s bílými ubrusy a židle pro minimálně 150 osob. Poskytovatel na tyto stoly použije bílé talíře o průměru 30 cm a pouze ploché dekorace stolů, tak aby netvořily nežádoucí stíny při tablemappingu. Dekorace stolů bude celkově minimalistická a bude podléhat konzultaci s poskytovatelem tablemappingu.

Dále Poskytovatel zajistí stoly pro servírování rautu, na které se nevztahují požadavky dle předchozího odstavce.

Poskytovatel zajistí obsluhu, takto:

- stejnokroj bude odpovídat dresscodu Black Tie,
- každý člen obsluhy bude ovládat základní znalosti anglického jazyka pro potřeby obsluhy účastníků
- počet obsluhy bude odpovídat počtu 150 hostů.

Při začátku večeře bude při příchodu v prostoru schodiště nabídnut „Welcome drink s flying bufetem“ (např. kanapky a fingerfood) v rozsahu 5 kusů na osobu po dobu přibližně 30 minut. Poskytovatel zajistí, aby personál vybíral od hostů použité skleničky a talířky.

Po usazení hostů k večeři v Západní dvoraně bude na stoly, na které bude podávána večeře, realizován tablemapping.

Bude následovat menu servírované večeře o 4 chodech, které obsahuje předkrm, polévku, hlavní chod a desert a je podrobněji popsáno v Příloze č. 2. Žádná část servírované večeře nebude obsahovat mořské plody.

Všechny chody a nápoje menu musí být servírovány individuálně každé osobě, s výjimkou nádob s pitnou vodou či domácí limonádou, které mohou být servírovány na stůl.

Menu servírované večeře musí obsahovat jako hlavní chod tradiční českou svíčkovou na smetaně podávanou s knedlíkem, připravenou z kvalitního hovězího masa.

Dezert bude podáván formou rautu.

V rámci menu bude servírován balíček alkoholických a nealkoholických nápojů těchto požadavků:

NÁPOJ	SPECIFIKACE
Nealkoholické nápoje	Voda perlivá, neperlivá, 100% džus pomerančový + jablečný, domácí limonáda v různých chuťových variacích, Cola, Cola Light, Tonic. Nealkoholické pivo české výroby neochucené Prémiový čaj, prémiová káva (espresso apod.)
Alkoholické nápoje tuzemské provenience	Pivo plzeňského typu české výroby točené Vino červené jakostní s přívlastkem české nebo moravské výroby Vino bílé jakostní s přívlastkem české nebo moravské výroby

Příloha č. 2.2 Výzvy NM – Předmět plnění – podrobný popis Akce dle návrhu Poskytovatele

Galavečere v prostorách Národního muzea Praha, u kulatých stolů, v moderním pojetí a s návazností na doprovodný table mapping.

1. Personál a soupis použitého mobiliáře.

a. Zajišťovaný personál

- Key partner manager - organizace akce (1X)
- Management – organizace úseků akce (2X)
- Barman (1X)
- Nápojař (8x)
- Obsluhující personál – obsluha hostů (15X)
- Logistika a podpora akce

b. Kulaté stoly

Kulatý stůl pro 8 osob o průměru 155 cm, bílý ubrus bez vzoru umožňující projekci

c. Židle

Transparentní plastová židle s područkou

d. Květinová výzdoba

Nízká květinová dekorace do středu stolu, umístění nerušící projekci

2. Gastronomie

a. Welcomedrink a flying bufet

Sekt Villa Valtice Brut

(jedná se vysoce kvalitní, jakostní šumivé víno, vyrobeno v České republice)

- Domácí limonáda s čerstvým ovocem / ledový čaj
- Voda s bylinkami

STUDENÉ KANAPKY – 4 ks osoba

- Trhané vepřové, chipotle, majonéza, řeřicha
- Jablečná křížala, kachní játra
- Pražená řepa, krémový sýr, lískové oříšky, pažitka – *veg.*
- Kozí sýr s javorovým sirupem ve filo kornoutku – *veg.*
- Marinované křepelčí vajíčko, křenová majonéza – *veg.*

b. Menu – společná ustanovení

Karlovarský porcelán Bernardotte (staročeský), příbory JUKA, skleničky RIEDEL

c. Menu – předkrm

Studené předkrmy

- Zvěřinová paštika, karamelizovaná cibulka, chutney z lesních plodů

d. Menu – polévka

Teplé předkrmy

- Tradiční kulajda s hříbký, křepelčí vajíčko, kopr - *veg.*

e. Menu - hlavní jídlo

Hlavní chody

- Hovězí svíčková, tradiční omáčka z kořenové zeleniny, zakysaná smetana, brusinky, karlovarský knedlík

f. Menu – alespoň tři druhy dezertu formou bufetu

Dezerty formou dezertního bufetu

- Pekanová tartaletka
- Tradiční věneček , švestkové coulis
- Jablečný štrůdl, vanilový krém
- Zmrzlina z vlašských ořechů
- Krájená „zemlebába“, skořice