

Příloha č. 2.1 – Předmět plnění - základní požadavky Objednatele

Poskytovatel zajistí mobiliář v následujícím rozsahu - rautový a cateringový nábytek (židle a stoly) pro minimálně 150 osob, z toho bude 100 míst k sezení a 80 ke stání s bistro stolky.

Poskytovatel zajistí obsluhu, takto:

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

Při začátku večere bude při příchodu v prostoru schodiště nabídnut „Welcome drink“.

Pro účastníky, bude následně k dispozici občerstvení ve formě rautu o 3 chodech.

Poskytovatel zajistí, aby obslužný personál vybíral od hostů použité skleničky, talířky, současně bude zajištěno pravidelné doplnění jednotlivých položek v rámci rautu

Raut musí obsahovat minimálně tyto položky:

Položka	Požadavky
Předkrmy	Výběr z min. 5 studených či teplých verzí, z nichž alespoň jedna bude vegetariánská. Může se jednat například o fingerfood nebo o kapapky.
Hlavní chod	Výběr ze 4 druhů – vegetarian, 2 druhy masa, 1 ryba
Saláty	Výběr ze tří druhů
Ovoce a minideserty.	Výběr ze 4 druhů ovoce a ze 4 druhů desertů.

V rámci akce 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. Prémiový čaj
Káva	Live stanice s baristou, nabídka výběrové kávy z pražírny, nápoje typu espresso vč. latte artu
Alkoholické nápoje tuzemské provenience	Pivo české výroby točené Vino červené jakostní s přívlastkem české nebo moravské výroby Vino bílé jakostní s přívlastkem české nebo moravské výroby
Welcome drink	Šumivé víno české nebo moravské výroby

Příloha č. 2 – Předmět plnění – podrobný popis Akce dle nabídky Poskytovatele

1. Koncept akce

HLAVNÍ TÉMATA UVÍTACÍHO RAUTU- LOKÁLNOST, ODKAZ K PŘÍRODĚ, UDRŽITELNOST, MINIMALISMUS

Lokálnost, odkaz k přírodě, udržitelnost – tato hesla nejvíce vystihují celkové zadání, reflektují typ hostů a pasují k lokaci Národního zemědělského muzea.

Celkový koncept bude působit moderně, stylově čistě a do určité míry minimalisticky.

V servírování pokrmů budou v co největší míře použity přírodní materiály, které budou doplňovat celkový koncept.

KONCEPT JÍDLA

Hlavní propojovací linkou budou odkazy **na českou kuchyni, na téma přírody a na podzimní sezonu.**

Teplý raut bude obsluhován kuchaři, kteří budou jídla nandavat. Ostatní části budou samoobslužné s pravidelným doplňováním, urovnáváním a čištěním od našeho personálu tak, aby stůl stále vypadal esteticky.

Použité suroviny budou v co největší míře lokální, kvalitní a budou pocházet od ověřených dodavatelů.

Raut bude zpestřený následujícími zážitkovými dokončovacími stanicemi s jídlem:

Plné zážitkové stanice za přítomnosti kuchařů:

1. Pražská šunka
2. Hovězí roštěnec
3. Zmrzlina

Doplňkové „poloviční“ zážitkové stanice bez přítomnosti kuchařů

1. Máslový dort, kváskový chléb, různé druhy solí (viz ilustrační foto)
2. Dezerty, zavěšené na stromě

KONCEPT NÁPOJŮ

Protože jsou nápoje významnou součástí celkového konceptu večera, naším záměrem v souladu s tímto konceptem je dodat kvalitní nápoje od lokálních dodavatelů. V dnešní době máme na trhu dodavatele, kteří jsou originální, kreativní, neustále se vzdělávají, pracují na sobě a jejichž produkty jsou chuťově velmi dobré. Rádi bychom se zahraničním návštěvníkům pochlubili právě těmito výrobci a výrobky, protože si myslíme, že na ně právem můžeme být hrdí.

2. Personál a soupis použitého mobiliáře.

a. Zajišťovaný personál

stanoviště 1. Alko nápoje + nealko studené nápoje (pivo+víno, nealko) - 2 osoby

stanoviště 2. Teplé nápoje(káva, čaj) – 1 osoba

stanoviště 3. live zážitková stanice (šunka): 1 osoba

stanoviště 4. live zážitková stanice (zmrzlina): 1 osoba

stanoviště 5. raut – live zážitková stanice (roštěnec) + výdej z chafingu: 3 osoby

stanoviště 6. zázemí: 1 osoba kuchyň (plating, doplňování) + 1 osoba debaras- třídění nádobí

stanoviště 7. obsluha welcome drink + debaras: 4-5 osob (debaras) + welcome drink

koordinace: manažer

CELKEM 15-16 OSOB

b. Cateringový nábytek - stoly

Rautová tabule a zážitkové stanice – využijeme 20x stůl z NZM 170x80 cm, pokryto černými ubrusy až na zem, dekorováno přírodninami a přírodniny využity v maximální možné míře i na servírování pokrmů (břidlice, dřevěná prkénka, plata z travertinu, keramické kousky atd).

Stoly pro usazení 102 hostů v hlavním sále:

17 hranatých stolů 180x 80 cm pro 6 osob

(set up: řada 17 stolů s mezerami mezi stoly 50 cm nebo 2 řady po 9 stolech s většími mezerami mezi stoly)

- černý ubrus až na zem
- černé dřevěné židle (viz foto v prezentaci)
- mechové aranžmá na každém ze stolů - mix přírodnin
- na každém stole malá stolní lampička ve tvaru houby
- Z důvodu dekorativní funkce budou stoly jednoduše založené: obyčejný bílý talíř, stříbrný příbor, ubrousek.

Bistro stolky pro stání až 80 hostů v menším sále:

16x bistro stolek pro 4-5 osob

Stolky od NZM nevyužijeme, místo toho využijeme rozkládací stolky o průměru 80 cm, s černým strečovým ubrusem.

c. Cateringový nábytek - židle

Židle od NZM nevyužijeme, místo toho využijeme černé židle (viz foto v prezentaci), rozměr š x v x h: 45x110x45 cm.

d. Dekorativní osvětlení

Využijeme místní osvětlení. K tomu doplníme na každý stůl bílou lampičku ve tvaru připomínající houby s tlumeným osvětlením.

e. Květinová výzdoba

Na každém ze stolů k sezení bude umístěn mix přírodnin a mechové aranžmá (viz ilustrační foto v prezentaci). Každý stůl bude také prostřen. U každé zážitkové stanice bude umístěn fragment lesa - ostrůvek 2x1 metr s mechem, stromky, rostlinami, kůrou, v jedné z nich stromek na zavěšení jídla. Vše doplníme efektem mlhy (na začátek a v průběhu akce).

Na bistro stolcích bude mini mechové aranžmá a na cateringových stolech rovněž dodekorováno očištěnými přírodninami.

Vinná stanice bude rovněž realizována s použitím přírodnin (viz foto v prezentaci).

Menu/ popisky budou provedeny v anglickém jazyce, s vyznačením všech alergenů číslem a s vyznačením hlavních dietních omezení slovem např. VEGETARIAN, GLUTEN FREE atd.

f. Úprava stolů

Viz výše.

3. Gastronomie

a. Welcomedrink

Veškerou koncepci vína bychom rádi realizovali s rodinným vinařstvím Cibulka z Mikulova, které má většinu vín v BIO kvalitě, bez histaminu, kvalitně provedená. Jejich vína jsou ověřena řadou českých a mezinárodních cen.

Sekt Cibulka, blanc de blanc, 100% Chardonnay, BIO kvalita, Brut natur
Morava, podoblast Mikulovská

Servírování v klasických sektových skleničkách- flétnách o objemu cca 220 ml.
Sekt vyrobený klasickou metodou, základní víno zráló v barikových sudech. Zlatavou barvu se zelenkavými odlesky doprovází příjemná vůně zralých máslových hrušek s kokosem. V chuti jemná dochuť máslové sušenky a elegantní mineralita.

b. Raut – předkrmy a fingerfood

Celkový počet cca 5 ks na osobu, odhad gramáže cca 180 g/ osoba

ZÁŽITKOVÁ LIVE STANICE: PRAŽSKÁ ŠUNKA

Pražská šunka na kosti, porcovaná a platovaná kuchařem na místě + přísady na výběr:

Křenová espuma

Okurkový tartar, okurkový gel

Nakládané okurky a cibulky

Hořčice, hořčičné semínko

Kváskový chléb

PŘEDKRMY, ZALOŽENÉ NA RAUTOVÉM STOLE

Uzená kachní prsa, houbové ragú s kroupami, marinovaná červená cibule

Petrželová tarhoňa, máslová dýně, kozí sýr, dýňová semínka (VEGETARIAN)

Kanapka z tmavého chleba s uzeným pstruhem, estragonový krém, čočkový dip, kořenová zelenina

Máslový dort, kváskový chléb, různé druhy solí (VEGETARIAN)- *máslo v jednom velkém kuse, vytvarované, ze kterého si hosté budou odkrajoval a doplňovat solemi a chlebem- viz foto v prezentaci*

Brioška, trhané vepřové, marinovaná zelenina

c. Raut - hlavní chod

Gramáž masa min. 190g/ osoba, gramáž příloh dle druhu, průměr cca 200g/ osoba, vegetariánské jídlo cca 250g/ osoba

ZÁŽITKOVÁ LIVE STANICE: HOVĚZÍ ROŠTĚNEC

Pomalu pečený hovězí roštěnec krájený a kompletovaný před hosty, bylinková omáčka, grilovaná zelenina, pečené brambory

HLAVNÍ JÍDLA, ZALOŽENÁ NA RAUTOVÉM STOLE V OHŘÍVACÍCH NÁDOBÁCH, VYDÁVANÁ KUCHAŘI

Filet z candáta, batátové byré (je možno případně nahradit dýňovým pyrém kvůli lokálnosti) , zelenina

Králičí roláda, chorizo, estragonová omáčka, restované bylinkové špecle

Vepřová panenka ve slanině, gratinované brambory, zelenina

Květák s ciznou a granátovým jablkem, lišková omáčka (VEGETARIAN)

d. Raut – Salát

Gramáž cca 80g/ osoba, servírováno v menších porcelánových mísách a doplňováno

Salát s červenou řepou, pšenice, kozí sýr, špenát, mandle (VEGETARIAN)

Míchané saláty, čekanka, jablko, modrý sýr, vlašské ořechy, smažená pohanka (VEGETARIAN)

e. Raut – Ovoce

Gramáž cca 40g/ osoba, prezentováno na menších břidlicích/ porcelánech

f. Raut – Minidezerty

Celkem 3 ks/ osoba, více druhů

ZÁŽITKOVÁ LIVE STANICE: ZMRZLINA

Dokončováno na místě s technologií tekutého dusíku

Zmrzlina: Maková, malinová, pивní + přísady:

Ovoce

Karamelový crumble s ořechy

Sušené maliny

Ovocný kaviár

Medový sušenkový crumble

MINI DEZERTY, ZALOŽENÉ NA RAUTOVÉM STOLE + 1 DRUH ZAVĚŠEN NA DEKORATIVNÍM STOMĚ

Mini věneček s pistáciovým krémem

Mini lanýžový čokoládový dort

Mini tartaletky

Mini kremrole

Smrkové karamely

g. Raut – Nápoje

Víno

Veškerou koncepci vína bychom rádi realizovali s rodinným vinařstvím Cibulka z Mikulova, které má většinu vín v BIO kvalitě, bez histaminu, kvalitně provedená. Jejich vína jsou ověřena řadou českých a mezinárodních cen.

Welcome drink – sekt Blanc de blancs, je vyrobený klasickou metodou zrání v lahvi, kde zraje 9 a více měsíců, což přispívá k jeho jemné a bohaté chuti. Tento sekt s označením „Blanc de blancs“ (garance výroby pouze ze 100% hroznů Chardonnay) získal minimálně 3 medaile v zahraničních soutěžích a další v tuzemských. Tudíž si myslíme, že je perfektním reprezentatem právě pro uvítání významné skupiny zahraničních hostů.

Z červeného a bílého vína bychom vždy vybrali 2 druhy chuťově odlišných profilů tak, aby byla zaručena pestrost a každý si vybral dle své preference.

Co se týče vzhledu vinné stanice, rádi bychom v rámci konceptu využili pro servírování přírodniny – viz foto v prezentaci.

Pivo

Co se týče piva, jsme si vědomi, že většina návštěvníků zná brand Pilsner Urquell a víme, že s touto značkou určitě neuděláme chybu. Nicméně bychom rádi představili spíše menší lokální pivovar, aby hosté ochutnali také něco nového. Vybrali jsme lokální minipivovar z Prahy- Benedict, který vaří pivo přímo v areálu Břevnovského kláštera. Doporučujeme klasický světlý ležák, ale můžeme po dohodě přidat ještě jeden druh piva. Dle našeho názoru se však větší množství druhů (degustační sada) ke konceptu akce úplně nehodí, proto bychom se drželi maximálně 2 druhů.

Nealko

U nealka bychom volili domácí limonády ze sezónních produktů – například rakytník a lesní ovoce, doplněno vodou, Colou, džusy a tonicem, může být i české výroby.

Káva

V kávové kultuře dosáhla ČR za posledních 10 let velkého pokroku. Proto navrhujeme live stanici s baristou a výběrovou kávou z lokální pražírny. V nabídce bude filtrovaná káva či nápoje na bázi espressa včetně latte artu.