





EVENT: KONFERENCE

KONÁNÍ: PRAHA 8, FZÚ

DATUM: 26. 2. – 27. 2. 2024

ČAS: 12:00 – 17:30, 10:00 – 14:00

POČET HOSTŮ: 30 + 100

NABÍDKA CATERINGU

CATERING ZDRAVĚ

26. 2. NÁPOJE

NEALKO BAR – neomezeně během přestávek

Ostružinová limonáda s rozmarýnem

Ledový čaj Matcha

Filtrovaná a zrnková káva, třtinový cukr, mléko
(rostlinné k dispozici)

Variace čajů Biogena

Voda s mátou a citronem





26. 2. OBĚD – 30 OSOB

CELKEM 150G/MASO + 100G/VEGE + 200G/PŘÍLOHA/OSOBA + 100ML/OSOBA POLÉVKA

CATERING ZDRAVĚ

TEPLÝ RAUT

Krém z pečené karotky, zázvor, pomeranč, skořice, bylinky

Hovězí koule z mletého krku z Amaso, pepřová omáčka,
batátové pyré, řeřicha

Sumeček z farmy Rybí zahrada, pyré z pastiňáku,
estragonová omáčka, pečený celer

Červená čočka, pečená rajčata, zázvor, estragon,
jasmínová rýže, cherry rajčata, sezam (vegan)





26. 2. COFFEE BREAK – CELKEM 3KS/OSOBA – 100 OSOB

CATERING ZDRAVĚ

STUDENÝ RAUT

Variace žitných chlebíčků, naše pomazánky, obloha

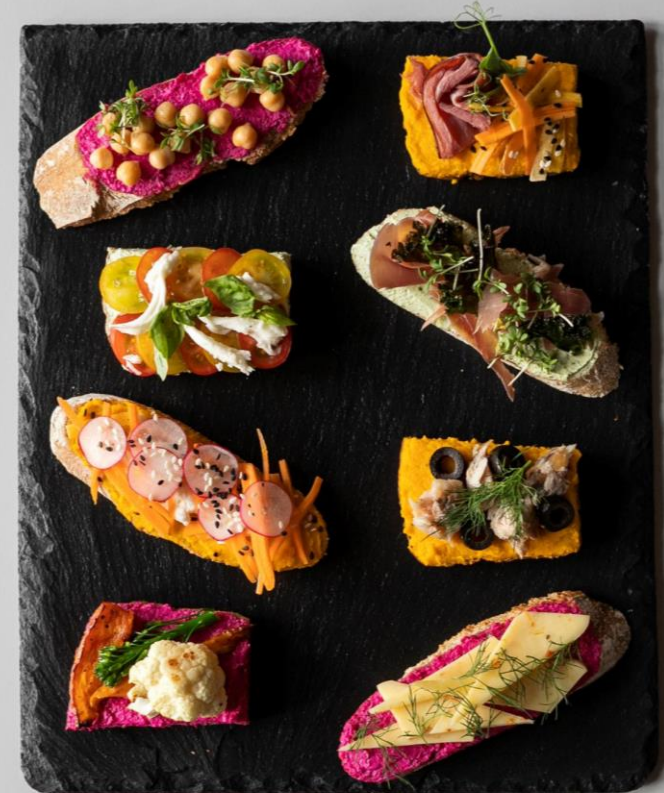
Špíz s čerstvým sýrem, cherry rajčata, bazalka

Dýňové pyrė, uzený tempeh, nakládaná zelenina,
microgreens (vegan)

Drobenkový koláč, lesní ovoce

Chia pudink, borůvky, kokos (vegan)

Ovocný kompot, máta



27. 2. NÁPOJE

NEALKO BAR – neomezeně během přestávek

Citronáda se zázvorem

Jablečný mošt

Filtrovaná a zrnková káva, třtinový cukr, mléko
(rostlinné k dispozici)

Variace čajů Biogena

Voda s mátou a citronem





27. 2. COFFEE BREAK – CELKEM 3 KS/OSOBA – 30 OSOB

CATERING ZDRAVĚ

STUDENÝ RAUT

Bulka, trhané maso, BBQ, zelný salátek

Variace mini bagetek – masové + vege

Cizrnový hummus, pita, granátové jablko, koriandr, sezam (vegan)

Variace tartaletek, čokoláda, čerstvé ovoce

Panna Cotta, mango, kokos (vegan)

Ovocný špíz, mátový krém, čokoládový prach





27. 2. OBĚD - 30 OSOB

CELKEM 150G/MASO + 100G/VEGE + 200G/PŘÍLOHA/OSOBA + 100ML POLÉVKA/OSOBA

CATERING ZDRAVĚ

TEPLÝ RAUT

Krémová cibulová polévka, bílé víno,
parmazánový chips, tymián

Krůtí prso sous-vide, smetanová bylinková omáčka,
medová zimní zelenina, nakládaná zelenina

Lososové lasagne, kopr, parmazán, rukola

Zeleninové kari, červená cibule, bambusové výhonky,
cuketa, cibule, jasmínová rýže, sezam, koriandr (vegan)



NAŠE HODNOTY

V kuchyni používáme převážně suroviny od lokálních dodavatelů a farmářů.

Naše pokrmy chystáme z mléčných produktů farmy Struhy, vajec z volného chovu od pana Kubáta, sýry z ekofarmy Javorník atp.

Při výrobě a v průběhu našich akcí dbáme na principy udržitelnosti, používáme pouze omyvatelné nádoby a během eventu minimalizujeme odpad.

Nápojový balíček je vytvořen bez použití plastových lahví, limonády připravujeme z čerstvě odšťavněného ovoce.

