

Nabídka pohoštění

DATUM	MÍSTO	POČET OSOB
7. 10. 2023	Senát ČR	130



PŘÍJEMCE

Jméno
Mgr. Karel Kučera
Odbor památkové péče

M: +420 770 121 173
E: karel.kucera@praha.eu

ODESÍLATEL

Michal Pleštil
vedoucí cateringových akcí

Vyšehrad 2000, a.s.

M: +420 603 248 538
E: Michal.plestil@vysehrad2000.cz

Nabídka pohoštění, 7.10.2024, 130 osob

KÁVOVÝ A NÁPOJOVÝ SERVIS

Podáváno na baru bez omezení konzumace.

Minerální voda perlivá, neperlivá

Džus – pomeranč, jablko

Naše limonády – malina s hřebíčkem

Espresso káva

Výběr čajů Eilles

Doplňky – světlý a tmavý cukr, smetana, citron, med

DEZERTNÍ KOUTEK NA RÁNO

Založeno na rautových stolech. / Celkem 50 g na osobu.

Čajové pečivo – min. 8 druhů

Oběd

SALÁTY

Založeno na občerstvovacích stolech. / Celkem 60 g na osobu

Edamame fazolky s okurkou, jablkem a zelenými listy bazalkový

Cesar salát s kuřecím masem

TEPLÉ POHOŠTĚNÍ

Podáváno kuchařem / Celkem 220 g + 140 g příloh na osobu

Silný hovězí vývar se zeleninou a domácími nudlemi

a

Hovězí líčka na červeném víně bramborovým pyré

a

Do zlatova upečené vykostěné kuře s krémovou estragonovou omáčkou a se zeleninovým kus kusem

a

Zapečené zeleninové lasagne se sýrem – vegetariánské

NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

PEČIVO

Založeno na občerstvovacích stolech. / Celkem 1 ks na osobu

Tmavé a světlé banketky

DESERTY

Založeno na občerstvovacích stolech. / Celkem 2 ks na osobu

Ořechový řez z lístkových pražených oříšků a medu
Jahodové salátek s limetovým mascarpone
Hořické trubičky plněné čokoládovým krémem se sušenými meruňkami

Přestávka 14:40 – 15:00

SLANÉ POHOŠTĚNÍ

Založeno na občerstvovacích stolech/Celkem 3 ks na osobu

Semínková bageta s kuřecím masem a hořčicovým dipem
Mini croissant se sušenou šunkou a parmezánem
Ciabata s roastbeefem, balzamikové cibulky, chilli dresink, listové saláty
Sýrový šnek s bylinkami, rajčaty a oreganem
Linecký koláč mřížkovaný s jahodovým džemem
Čokoládové Brownies

OVOCE

Založeno na rautových stolech. / Celkem 40 g na osobu.

Čerstvé krájené ovoce dle sezóny

CENA ZA 1 OSOBU BEZ 12 % DPH

1.100 Kč

Ostatní služby

DOPRAVA

Přepravu jídla a nápojů zajišťujeme vlastními chladicími vozy.
Doprava – závoz, likvidace, chlazení včetně řidičů – 4000,-

PERSONÁL

Personál je po obsažen v ceně menu po dobu akce – manager akce, obsluhující personál, kuchaři, pomocný personál

Počty personálu:

- 1 manager akce
- 2 číšník / servírka
- 1 číšník / servírka - obsluha rautových stolů
- 2 číšník / servírka – obsluha barů
- 4 kuchař na obsluhu a výdej teplých buffetů a livecookingů
- 1 pomocná síla do zázemí

Veškerý personál vybíráme na základě osobních pohovorů, všichni zaměstnanci jsou poučení o hygieně a bezpečnosti práce (zdravotní průkaz je samozřejmostí). Klademe důraz na vzhled, praxi a příjemné vystupování.

INVENTÁŘ A MOBILIÁŘ

Stoly pro catering, technologie na výdej pohoštění a live cookingu, likvidace odpadu – obsaženo v ceně menu.
Bistro stolky se strečovým ubrusem – 15 ks

DEKORACE

Aranžérská výzdoba prostor, rautových stolů a výdejních pultů bude korespondovat s nabízeným občerstvením a umocní atmosféru slavnostního večera.

CENOVÁ REKAPITULACE:

SLUŽBA	POČET/KS	KČ/KS	CELKEM BEZ DPH	DPH SAZBA	DPH KČ	CELKEM VČETNĚ DPH
WD nápoje	0	0	0	21%	0	0
WD cofee break	0	0	0	12%	0	0
Menu	130	1100	143000	12%	17160	160160
Nápoje nealko	0	0	0	21%	0	0
Alko nápoje	0	0	0	21%	0	0
Doprava	1	4000	4000	21%	840	4840
Inventář	0	0	0	21%	0	0
Personál	0	0	0	21%	0	0
CELKEM			147000		18000	165000

NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

CATERING

VYŠEHRAĐ 2000



www.vysehrad2000.cz



NABÍDKA POHOŠTĚNÍ

7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

JEDNOTLIVÉ PROVOZY VYŠEHRADU 2000



Kavárna Obecní dům

www.kavarnaod.cz



CATERING

Catering v Obecním domě

www.vysehrad2000.cz



Restaurace Obecní dům

www.restauraceod.cz



Pivnice Obecní dům

www.pivniceod.cz



Pilsner Urquell Original Restaurant

Malostranská beseda

pivnice, restaurace, kavárna, catering

www.malostranska-beseda.cz



Tretter's American Bar Obecní dům

www.tretters-obecnidum.cz



golf resort, hotel, restaurace
Areál Botanika

www.arealbotanika.cz



Výstaviště PRAHA
Průmyslový palác

catering



Tři Grácie
Restaurace

www.trigracie.cz

NABÍDKA POHOŠTĚNÍ

7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

PODPORUJEME & SPOLUPRACUJEME

PODPORUJEME

Je nám velkou ctí být od naší jedním z hlavních partnerů nadačního fondu Slunce pro všechny již od jeho založení v roce 2002. Velice si vážíme ocenění, které nám bylo uděleno za stálou podporu této nadaci společnosti.

[NADAČNÍ FOND SLUNCE PRO VŠECHNY](#)



Nadační fond Slunce pro všechny během své existence poskytl na dobročinné účely téměř 35 mil. korun, kterými podpořil především děti a dospělé s mentálním a kombinovaným postižením, rodiny v tíživé životní situaci, lidi bez domova a seniory.

DODAVATELÉ



ZEMĚDĚLEC
LIBOR PROCHÁZKA



BIOFARMA
ZELENÝ DVŮR

NABÍDKA POHOŠTĚNÍ

7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

tayllorcox.com
ensure your certification

Certificate

Quality Management System

Vyšehrad 2000 a.s.

Identification No.: 61507717
Národní 138/10
110 00 Praha 1 - Nové Město
Site: Ohradní 24b, 140 00 Praha 4

has been examined and found in conformity with requirements of the standard

ISO 9001:2015

for the following range of activities:

Providing of catering services.

Date of the initial certification: 02. 03. 2023
Date of the current certification cycle: 02. 03. 2023
This certificate is valid until: 01. 03. 2026

Ing. Radek Nedvěd
Head of Certification Body
In Prague on 02 March 2023



The certificate was issued by TAYLLORCOX s.r.o.
Na Parnas 1055/35, Staré Město - Praha 2, CZ 110 00, audit@tayllorcox.com, www.tayllorcox.cz
To check this certificate validity please call the phone number: +420 725 536 797

tayllorcox.com
ensure your certification

Certificate

Food Safety Management System

Vyšehrad 2000 a.s.

Identification No.: 61507717
Národní 138/10
110 00 Praha 1 - Nové Město
Site: Ohradní 24b, 140 00 Praha 4

has been examined and found in conformity with requirements of the standard

ISO 22000:2018

for the following range of activities:

Providing of catering services.

Date of the initial certification: 02. 03. 2023
Date of the current certification cycle: 02. 03. 2023
This certificate is valid until: 01. 03. 2026

Ing. Radek Nedvěd
Head of Certification Body
In Prague on 02 March 2023



The certificate was issued by TAYLLORCOX s.r.o.
Na Parnas 1055/35, Staré Město - Praha 2, CZ 110 00, audit@tayllorcox.com, www.tayllorcox.cz
To check this certificate validity please call the phone number: +420 725 536 797

HASAP CONSULTING

HASAP Consulting, s.r.o., uděluje

CERTIFIKAČNÍ OSVĚDČENÍ

„Zavedení postupů založených na zásadách HACCP“

v souladu s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 „o hygieně potravin“

provozovatel / potravinářskému podniku

Vyšehrad 2000 a.s., nám. Republiky 1090, Praha 1

VYŠEHRAID 2000

Provozovna: Michle - středisko Catering, Ohradní 24b, Praha 4

Zavedení a používání postupů založených na zásadách HACCP a provádění správné výrobní praxe bylo posouzeno pro technologické úseky a postupy:

- Příjem potravin
- Skladování potravin
- Příprava surovin pro výrobu
- Výroba teplých pokrmů
- Výroba studených pokrmů
- Výroba cukrářských výrobků
- Zchlazování a zmrazování produktů
- Výdej a expedice pokrmů
- Cateringové služby

Platnost certifikátu do: 27. 11. 2024

Miloslav Žáček
Milos Žáček—jednatel

HASAP Consulting, s.r.o., V Propustku I. 1150, 252 45 Březová - Oleško, IČO: 26479010

Certifikační osvědčení č. 00062 / 27 / 11 / 2023

HASAP CONSULTING

HASAP Consulting, s.r.o., awards

CERTIFICATION OF

„Implementation of practices based on the principles of HACCP“

in compliance with the requirements of Directive no. 852/2004 of the European Parliament and Council from 29. March 2004 to the,

operator / food company

Vyšehrad 2000 a.s., nám. Republiky 1090, Praha 1

VYŠEHRAID 2000

Provozovna: Michle - středisko Catering, Ohradní 24b, Praha 4

The implementation and use of the practices based on the principles of HACCP and the implementation of correct production practices has been evaluated for the following technological sections and processes:

- Intake of foods
- Storage of foods
- Preparation of raw foods
- Heat processing of meals
- Processing of cold kitchen meals
- Production of confectionary goods
- Shock cooling and freezing of meals
- Food expedition
- Catering services

Certificate valid until: 27. 11. 2024

Miloslav Žáček
Milos Žáček—director

HASAP Consulting, s.r.o., V Propustku I. 1150, 252 45 Březová - Oleško, IČO: 26479010

Certificate No.: 00062 / 27 / 11 / 2023

NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

Ukázky naší práce



NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

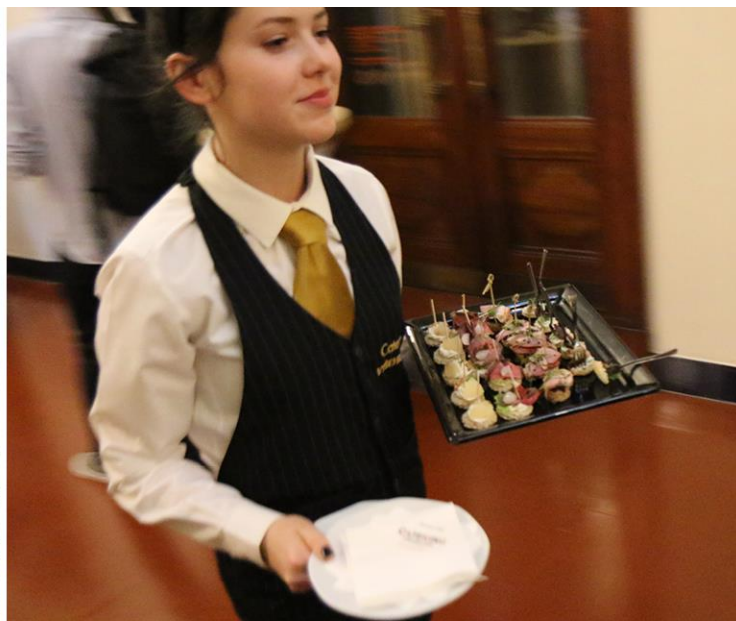
Ukázky naší práce



NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB



NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB



NABÍDKA POHOŠTĚNÍ
7. 10. 2024 / 8:30-16:30 / 130 OSOB

