

From: [REDACTED]@kav.cas.cz>

Sent: Monday, October 21, 2024 3:26 PM

To: [REDACTED]>

Cc: [REDACTED]@kav.cas.cz>

Subject: potvrzení vecere formou bufetu_29. ríjna 2024 od 19.00 hod.

Vážený pane [REDACTED],
na základe Vaší nabídky u Vás objednáваме veceri formou rautu pro účastníky pražského zasedání platformy EIG Concert-Japan, **a to v poctu 70 osob dne 29. 10. 2024 v case od 19:00 do 21:30.**

Potvrzujeme, že dohodnutá cena je 2000 Kc za osobu vc. DPH. Cena obsahuje veceri formou rautu a nápoje (dle Vaší nabídky), děkujeme též za potvrzení exkluzivity, tedy uzavření kavárny pouze pro tuto společnost.

Jsme připraveni uhradit zálohovou fakturu předem, prosím sdělte výši, jakou byste si představoval. Zbývající částka bude uhrazena po akci opět převodem, tedy na fakturu.

Naše fakturační údaje jsou:

Akademie ved CR

Odbor mezinárodní spolupráce KAV CR

Národní 3

110 00 Praha 1

ICO: 60165171

DIC: nejsme plátcí

Zálohovou fakturu prosím zašlete na můj e-mail, zajistím její neprodlenou úhradu. Stejně tak zbývající vyúčtování po akci prosím zasílejte na mou adresu [REDACTED]@kav.cas.cz).

Moc Vám děkujeme za spolupráci.

S práním pekného dne,

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

Kancelár Akademie ved CR

Národní 3, 110 00 Praha

[REDACTED]

[REDACTED]

From: [REDACTED]
Sent: Thursday, October 3, 2024 10:32 AM
To: [REDACTED]
Subject: RE: poptání večere formou bufetu_29. října

Dobrý den,

Potvrzuji Vaši rezervaci a zároveň zasílám upravené menu, které odpovídá rozpočtu 2000 Kč včetně DPH na osobu.
Potvrzuji Vám exkluzivitu – tedy uzavření restaurace pouze pro Vaši společnost.
Prosím o potvrzení přesného počtu osob do 21. října.

S pozdravem,

✉
[REDACTED]

THE
MOZART
PRAGUE

THE MOZART PRAGUE
Karolíny Světlé 34, Praha 1
110 00, Prague, Czech Republic
+420 702 149 107

www.themozart.com



FOOD:

COLD STARTERS

- CAESAR SALAD WITH CHICKEN- 1,3,4,
- VEGETABLES CRUDITE
- HUMMUS VARIATION- 11
- CAPRESE SALAD-7

HOT STARTERS

- EGGPLANT PARMIGIANA- 1,7,
- ASCOLANA'S OLIVES- 1,3,7,
- FRIED CHERRIES MOZZARELLA 1,3,7
- LEMON RISOTTO- 7,9

MAIN COURSE

- SALMON IN HERBS & LEMON 4,
- SMOKED BEEF BRISKET 9
- ROAST BEEF 6,8,10

SIDE DISHES

- ROASTED POTATOES 7
- SEASONAL SALAD 12
- HONEY GLAZED CARROTS 7,12

SAUCES

- YOGURT SAUCE 7, 11
- CLASSIC MAYONNAISE 3, 10,
- PEPPER SAUCE 6,7,9,12

DESSERT

- TIRAMISU 1,3,7,8,
- CREME CARAMEL 3,7,8

BEVERAGE:

WELCOME DRINK GLASS OF PROSECCO

A GLASS OF WHITE OR RED WINE OR BEER PER PERSON DURING DINNER

STILL AND SPARKLING WATERS DURING DINNER