

CATERINGOVÁ NABÍDKA

30 let vášně pro akce na míru

Fakulta stavební ČVUT v Praze
prof. akad. arch. Mikuláš Hulec
vedoucí Katedry architektury
Thákurova 7/2077, 166 29 Praha 6
Tel.: 604 627 835
E-mail: mikulas.hulec@fsv.cvut.cz



Místo konání: ČVUT FSV
Termín akce: 19. prosince 2025
Charakter: Delivery
Doba konání: 17.00
Počet osob: 70

Teplé nápoje:

- Káva Rioba gold, HB cukr, mléko, sojové mléko

Kanapky:

- s Bresaolou, cizrnovou pomazánkou, grilovanou paprikou a česnekovými klíčky
- s paštikou, koktejlovou třešničkou a petrželkou
- s Lomo Serrano, grilovanou paprikou a česnekovými klíčky
- se sýrem Fourme D'ambert, ořech. máslem a hroznovým vínem
- s Cheddarem, Camembertem, brusinkami a petrželkou
- se salátovou okurkou, cherry rajčátkem a balkánským sýrem

Finger food:

- s lososovým kaviárem, citronem a petrželkou
- s paštikovou pěnou, brusinkou a česnekovými klíčky
- s Fourme D'ambert, ořechovým máslem, ořechy a špenátovým listem
- s Pražskou šunkou, sušenou švestičkou a rukolou

Aranžované speciality:

- Aranžované sýry české, francouzské a holandské provenience
Caprice des Dieux, English Red Leicester, Wyngaard se zázvorem, Camembert de Campagne, Cheddar, Président Goldenburg, Gouda, Ementál, *Morbier*
- Aranžované uzeniny francouzské, italské a španělské provenience
Mortadella, Prosciutto crudo, Švarcvaldská šunka, Chorizo, Salame Milano, Kachní paštika, Bresaola, Uherský salám Dušená šunka, Speck Di Montagna

Teplý buffet:

- Kapří hranolky
- Vepřové a kuřecí řízečky
- Vepřové koleno pečené na černém pivu
- Vinná klobása
- Houbový kuby

- Šunka krájená od kosti na stativu
/hořtice, křen, okurka/
- Restovaná zelenina na česneku a bylinkách (paprika, cuketa, brokolice, cibule)
- Restované brambůrky 7
- Vídeňský salát 10

Zeleninové saláty:

- Carpaccio z červené řepy, kozího sýra a rukoly
- Salát Mediterranean
- Zeleninový s brokolicí
- Zeleninové curidite s dip omáčkou

Dresinky & omáčky:

- Carbonell (olivový olej, ocet)

Pečivo:

- Banketní pečivo bílé a celozrnné
- Tmavý krájený celozrnný chléb

Dezerty:

- Pomerančový desert s karamelovou sušenkou
- Oreo desert s višňovým přelivem a vaječným likérem
- Čokotarteletka s krémem a borůvkami
- Profiterole s čokoládou
- Vánoční štola
- Vánoční pečivo-vanilkové rohlíčky, linecké kolečka, kokosové kuličky, věnečky

Ovoce:

- Krájené ovoce_(hroznové víno červené a bílé, pomeranč, ananas, meloun, borůvka, mandarinka)

Inventář:

- Stoly pro servis jídla, ubrusy
- Skleničky 100ks
- Papírový talířky
- Jednorázové kelímky na kávu
- Jednorázové příbory

Kvantifikace pro 1 osob

1 šálek kávy
1ks kanapka malá
1ks finger food
100g aranžovaných specialit
220g teplého buffet
50g šunka od kosti
150g příloh
40g salátu
2ks banketního pečiva
0,1l dochucovací prostředky
1ks desertu
2ks vánočního cukroví

Cenová kalkulace:	1 osoba	Počet osob	
Nápoje & pokrmy	720 Kč	70	50 400,00 Kč
Inventář			2 500,00 Kč
Dopravné & obslužné&logistika			6 000,00 Kč
Celková cena bez DPH			58 900,00 Kč
DPH	12%	48 400	5 808,00 Kč
DPH	21%	10 500	2 205,00 Kč
CELKOVÁ CENA S DPH			66 913,00 Kč

Velice se těšíme na spolupráci s Vámi a jsme připraveni kdykoliv spolehlivě zareagovat na Vaše požadavky.

S úctou za Enjoy Catering

Tomáš Hrouda
catering director

v Praze dne 4.listopadu 2025