

CATERINGOVÁ NABÍDKA



30 let vášně pro akce na míru



Místo konání: Betlémská kaple
Termín akce: 18. prosince 2025
Charakter: Raut
Doba konání: 17.15 – 24.00
Počet osob: 500/200/2

A) 17.15 – 18.30 Welcome drink / 500 osob/ Václavský sál

Welcome drink:

- Vánoční nealkoholický půňč

Ostatní:

- Slané tyčinky, chips

B) 20.00 – 24.00 Raut / 200 osob/ / Václavský sál

Nealkoholické nápoje:

- Juice Granini - pomeranč, jablko
- Mattoni - jemně perlivá, neperlivá
- Domácí limonáda – malinová, maracuja

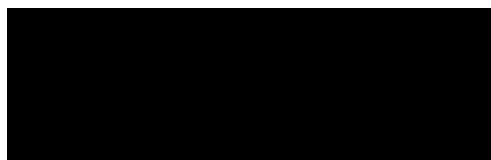
Kanapky:

- s Tyrolským špekem, hruškou a česnekovými klíčky
- s Mozzarellou, cherry rajčátkem, pestem a špenátovým listem
- s plátky vepřové kýty, sušenou švestkou a hrachovými výhonky
- s pomazánkou z červené řepy, sýrem Gouda a okurkou
- s Bresaulou, kaparou, medovo-hořčičným purée a rukolou
- s plátky Jamón Serrano, zelenou olivou a česnekovými klíčky
- se Salame Napoli, sušeným rajčátkem a klíčky ředkvičky
- se sýrem President, hroznovým vínem a hrachovými výhonky
- se salátovou okurkou, cherry rajčátkem a balkánským sýrem

vegan, bezlepek

- s uzeným Tempehem, sušeným rajčátkem a hrachovými výhonky
- s vegan. Mozzarellou, cherry rajčátkem na špenátovém listu
- s vegan. uzeným sýrem, rozinkou a petrželkou

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, Proscuitto crudo, Švarcvaldská šunka, Chorizo, Salame Milano, Kachní paštika, Bresaola, Uherský salám Dušená šunka, Speck Di Montagna

Teplý buffet:

- Losos pečený s cherry rajčátky, jarní cibulkou a česnekem
- Vepřové a kuřecí řízečky
- Vepřové medailonky s konfitovanou zeleninou
- Krůtí medailonky pečené na čerstvých bylinkách
- Kuřecí nudličky na asijské wok zelenině se sezamem
- Thajské červené kari s kokosovým mlékem – vegan / nepálivé
- Šunka krájená od kosti na stativu
/hořtice, křen, okurka/
- Gratinovaná zelenina (lilek, cuketa, rajčátka)
- Restované brambůrky
- Vídeňský salát
- Jasmínová rýže

Zeleninové saláty:

- Carpaccio z červené řepy, kozího sýra a rukoly
- Salát Mediterranean
- Řecký s černými olivami a sýrem Feta
- Zeleninový s brokolicí
- Zeleninové curidite s dip omáčkou

Dresinky & omáčky:

- Carbonell (olivový olej, ocet)

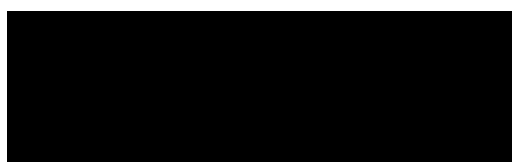
Pečivo:

- Banketní pečivo bílé a celozrnné
- Tmavý krájený celozrnný chléb

Dezerty:

- Banketní minideserty - Punčový řez, Koňaková špička, Laskonka, Větrník, Věneček
- Pomerančový desert s karamelovou sušenkou
- Oreo desert s višňovým přelivem a vaječným likérem
- Pistáciový věneček
- Profiterole s čokoládou
- Jablečný koláč – vegan
- Tarteletka s ovocem - bezlepků
- Mandlový dort s bílou čokoládou – bezlepků

Ovoce:



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

Inventář:

- Stoly pro servis jídla, ubrusy
- Bistro stolek, ubrus a stuha 25 ks
- Paravan 10ks
- Talířky, skleničky, příbory, ubrousky atd...

C) 17.00 Občerstvení pro hudebníky/ 2 osoby

Nealkoholické nápoje:

- Juice Granini pomeranč
- Mattoni - jemně perlivá, neperlivá

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, Proscuitto crudo, Švarcvaldská šunka, Chorizo, Salame Milano, Kachní paštika, Bresaola, Uherský salám Dušená šunka, Speck Di Montagna

Zeleninové saláty:

- Řecký s černými olivami a sýrem Feta

Dresinky & omáčky:

- Carbonell (olivový olej, ocet)

Pečivo:

- Banketní pečivo bílé a celozrnné

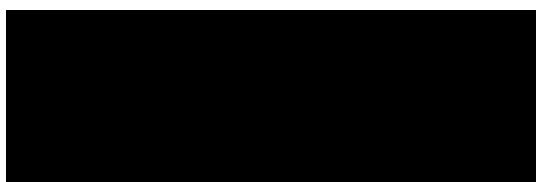
Ovoce:

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

Obsluhu budou zajišťovat 14 speciálně vyškolení pracovníci.

A) Kvantifikace na 1 osobu

0,2l welcome drink
20g slané pokrmy



B) Kvantifikace pro 1 osob

0,2l	nealkoholického nápoje dle výběru
1ks	kanapka malá
60g	studený předkrm
150g	teplý bufet
170g	přílohy
100g	šunka krájená od kosti na stativu
40g	zeleninového salátu
0.15l	dochucovacích omáček a dresinků
1ks	banketního pečiva
4ks	deserty
20g	kusového ovoce

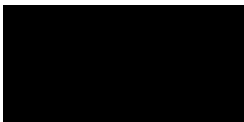
C) Kvantifikace na 1 osobu

2x0,2l	nealkoholického nápoje dle výběru
150g	aranžovaných specialit
2ks	banketního pečiva
100g	zeleninový salát
100g	mísa ovoce

Cenová kalkulace:	1 osoba	Počet osob	
A) Welcome drink	60 Kč	500	30 000,00 Kč
B) Raut	600 Kč	200	120 000,00 Kč
C) Občerstvení pro hudebníky	300 Kč	2	600,00 Kč
Inventář			8 500,00 Kč
Dopravné & obslužné&logistika			37 000,00 Kč
Celková cena bez DPH			196 100,00 Kč
DPH	12%	152 900	18 348,00 Kč
DPH	21%	43 200	9 072,00 Kč
CELKOVÁ CENA S DPH			223 520,00 Kč

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

S úctou za Enjoy Catering



Praze dne 8. prosince 2025

