

CATERINGOVÁ NABÍDKA

30 let vášně pro akce na míru

Univerzitní centrum energeticky efektivních budov

Aleš Kozubek
asistent ředitele
Třinecká 1024
273 43 Buštěhrad
Tel: +420 777 076 898
E: ales.kozubek@cvut.cz



Místo konání:	UCEEB
Termín akce:	4. června 2026
Charakter:	Raut
Doba konání:	17.00 – 22.00
Počet osob:	90

Kanapky:

- se salámem Gurmán, kaparou, hořčicovým dipem a klíčky
- s Mortadellou, sušeným rajčátkem a špenátovým listem
- s Krůtí šunkou, cherry rajčátkem a rukolou
- se sýrem Ementál, fíkovým chutney a klíčky ředkvičky
- s kozím sýrem, sušenou meruňkou a špenátovým listem
- s norským lososem, hořčicovo-koprovou omáčkou a citrónem

Finger food wrap:

- s lososem, smetanovým krémem a koprem
- s Gorgonzolovou pěnou, vlašským ořechem a hrachovými výhonky
- s Parmskou šunkou, paprikou, Cheddarovým dipem a rukolou
- s pomazánkou z červené řepy, kozím sýrem a špenátovým listem
- s Chorizem, pomazánkou ze zelených oliv, hořčicovým dipem a česnekovými klíčky

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 4, 7
- Vepřové medailonky s konfitovanou zeleninou 9
- Kuřecí a vepřové řízečky 1, 3, 7
- Risotto na kari se zeleninou – vegan, vegetarián

- Šunka krájená od kosti na stativu /hořtice, křen, okurka/
- Restovaná zelenina na bylinkách (Paprika, cuketa, brokolice, cibule)
- Vídeňský salát 10
- Restované grenaille
- Zeleninový bulgur 1, 9

Pečivo:

- Banketní pečivo bílé a celozrnné
- Tmavý krájený celozrnný chléb
- Preclík

Zeleninové saláty:

- Kuskusový se sušenými rajčaty, ořechovým sýrem, rukolou
- Šopský salát s Balkánským sýrem a cibulkou
- Batátový se zeleninou a zakysanou smetanou
- Zeleninové curidite s dip omáčkou

Dresinky & omáčky:

- Carbonell (olivový olej, ocet)

Inventář:

- Stoly pro servis jídla, ubrusy
- Talířky, skleničky, příbory, ubrousky atd...
- Bistro stolky 20 ks
- Sklo na víno 200 ks

Podium:

- Nivtec 5mx2m výška 30cm
- Nivtec schod 1ks
- Doprava&instalace

Obsluhu budou zajišťovat 5 speciálně vyškolení pracovníci.

Kvantifikace pro 1 osob – raut

2ks	kanapka malá
1ks	finger food
80g	aranžovaných specialit
150g	teplého buffet
150g	přílohy
50g	šunka od kosti
50g	salátu
2ks	banketního pečiva

Cenová kalkulace:	1 osoba	Počet osob	
Raut	575 Kč	90	51 750,00 Kč
Podium			5 000,00 Kč
Inventář			3 000,00 Kč
Dopravné & obslužné&logistika			14 000,00 Kč
<hr/>			
Celková cena bez DPH			73 750,00 Kč
DPH	12%	76 750	8 850,00 Kč
DPH	21%		0,00 Kč
<hr/>			
CELKOVÁ CENA S DPH			82 600,00 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 5. května 2026