

NABÍDKA

k zajištění cateringového servisu

Česká filharmonie

Datum konání:	19. 10. 2017
Místo konání:	Rudolfinum
Časový harmonogram:	viz jednotlivé části akce (+ doba přípravy a likvidace)
Počet osob:	600
Kontaktní osoba:	pí. Zuzana Rýcová

V Praze dne 12. 10. 2017



Nabídka cateringového servisu pro Českou filharmonii
N-GASTRO CZ a.s.

ROZSAH NABÍDKY

**N-GASTRO CZ a.s. /Catering Melodie/
Certifikace HACCP a ISO 22000**

Návrh složení cateringu

Nabídka nápojů

Organizace, mobiliář, inventář, obsluha

Cenová kalkulace



Nabídka cateringového servisu pro Českou filharmonii
N-GASTRO CZ a.s.

Nabídka cateringu

WELCOME DRINK + drobné pohoštění viz níže

- 15 osob před představením v **ředitelně** (17:30 hodin)
- 500 osob před představením ve **Dvoraně** (18:00 – 19:30 hodin)
- 50 osob o přestávce v **Prezidentském salóнку** (20:15 – 20:35 hodin)

Podáváno před začátkem představení a o přestávce rotujícím personálem – „flying buffet“.

Welcome drink

0,15 l / osoba

sklenka Prosecco
nebo minerální voda /
pomerančový džus

Appetizers

2 ks / osoba

Bliny s uzeným lososem a kaviárem, bylinkový Crème fraiche
Kachní paštika s ovocným želé
Uzený vepřový jazyk se švestkovou omáčkou a slaninovou strouhankou
Smažená rýžová kroketa s rajčatovou salsou, doplněná květákem a mozzarellou

založeno na koktejlových stolech:

Domácí slané a sýrové pečivo
Marinované olivy v extra panenském olivovém oleji



Nabídka cateringu

VEČERNÍ RAUT po představení ve Dvoraně

(600 osob, 21:40 – 22:00 /resp. do skončení proslovů/ pouze nápoje a finger food, následně otevření rautu, tj. 22:00 – cca 00:00 hodin)

Masové a nářezové mísy

80 g / osoba

Do růžova pečený hovězí šál v drceném pepři s domácí tatarskou omáčkou
Kuřecí saltimbocca s pastou ze sušených rajčat a Grana Padano
Vepřová pečeně sous vide v bylinkách s chilli omáčkou

Teplé občerstvení

150 g / osoba

Hovězí klížka na víně s jemně zauzeným bramborovým pyré,
žampiony a slaninou
Kuřecí nudličky v sezamové omáčce, jasmínová rýže
Lasagne s grilovanou zeleninou, rajčatovou omáčkou a parmezánem

Saláty

100 g / osoba

Míchaný sýrový salát se zelenými fazolkami
Variace krájené zeleniny s doplňky
Salát z červené čočky s olivami, rajčaty a čerstvou petrželkou

Pečivo

Výběr světlého a tmavého banketního pečiva + variace chlebů

Čerstvé ovoce

60 g / osoba

Krájené ovoce na mísách
Ovocný salát s praženými mandlemi

Dezerty

2 ks / osoba

Petit Fours – variace mini dezertů
Cheese cake
Dvoubarevný čokoládový mousse z bílé a tmavé čokolády
Tartaletka s višněmi marinovanými v červeném víně

Krájené sýry

80 g / osoba

České a moravské sýry s hrozny, ořechy a variací dipů

Nabídka nápojů

Welcome drink

sklenka Prosecco
nebo minerální voda / pomerančový džus

Nealkoholické nápoje

neomezená konzumace v rámci nápojového balíčku

Espresso
Nabídka čajů z výběrové kazety
Minerální voda
Výběr ovocných džusů

Alkoholické nápoje

Pivo:

Gambrinus 10° + nealkoholické

Víno:

Veškerá vína včetně prosecco budou dodána klientem, Catering Melodie zajistí pouze jejich servis.

Pro lepší představu

Petit Fours



Mobiliář, inventář

Prostory pro konání akce budou vybaveny mobiliářem dle domluvy. Veškerý sortiment podáván ve skle a porcelánu.

Ostatní organizace, jako návoz, časový harmonogram rozestavení, průběh, likvidace apod. bude dohodnuta na základě konečného stanoviska klienta.

Personální obsluha zajištěna (vedoucí akce, obslužný a pomocný personál)

Cenová kalkulace

**Cenová kalkulace pro zajištění cateringového servisu pro 600 pax:
300 000 Kč bez DPH**

Výše uvedená cena zahrnuje:

- ✓ pronájem inventáře
- ✓ pronájem mobiliáře
- ✓ ostatní náklady (surovinové náklady, výroba, personální náklady, doprava)

Výše uvedená cena nezahrnuje:

- ✓ DPH 21 %

