



**VYSOKÁ ŠKOLA  
CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ  
V PRAZE**

**Společenský večer pro 150 osob  
22. září, 2017 / 17:30 – 20:30  
VŠCHT, Technická 5, Praha 6**

Upraveno 14.9.- - v1b

## PŘÍPITEK + RAUTOVÉ MENU B - REDUKOVANÉ

### KOMPLEXNÍ ROZPOČET NA OSOBU: 609 Kč + 15% DPH

(ROZSAH PRO 1 OSOBU - KALKULOVÁNO PRO RÁMEC 130 - 180 OSOB)

#### 15CL NÁPOJE NA OSOBU

Francouzský sekt Louis Perdrier Excellence brut  
Sklenka vermutu se stříkem pomerančové šťávy  
Domácí citrusová limonáda

#### 60 G PŘEDKRMOVÉ KOUSKY

Jemná kuřecí roláda s bylinkovým a chedarovým dipem  
Cuketový quiche s kořeněnou klobásou a uzeným sýrem  
Paštika z uzené makrely se zeleným pepřem  
Sýrová variace s vlaškými ořechy a kandovaným ovocem

#### 60 G OCHUCENÉ ZELENINOVÉ SALÁTY

Korsický salát s černými olivami  
Ledový salát s pomeranči a praženými piniovými jádry  
Carpaccio z červené řepy s bazalkovým crème fraiche  
Pro dochucení – Extra Virginie olivový olej, vinný a balsamický ocet

#### 50 G DOMÁCÍ KŘEHKÉ PEČIVO

Ciabatta, celozrnná bageta, pšenično-žitný chléb

#### 150 G TEPLÁ JÍDLA

Soté z kuřecích prsíček a grilované zeleniny v sýrové omáčce  
Vepřové krokety v omáčce z černého piva s červenou cibulí a římským kmínem  
Bramborové gnocchi s omáčkou z Gouda sýru, sušenými rajčaty a červenou cibulí (vegetariánské)

#### 130 G PŘÍLOHY

Petrželové brambory s přepuštěným máslem  
Dušená rýže

#### 70 G DEZERTY

Smetanová panna cotta s malinovým coulis  
Čokoládová pěna s černými třešněmi  
Vanilkové profiterolky



## NÁPOJOVÝ BALÍČEK - VARIANTA STANDARD

### BÍLÁ VÍNA

Ryzlink Rýnský, pozdní sběr 2012, suché, Vinařství Spielberg, Archlebov  
Rulandské bílé, pozdní sběr, 2015, Rodinné vinařství Košut, Prušánky  
Chardonnay, 2015, Château la Sierra - Španělsko

### ČERVENÁ VÍNA

Merlot 2015, Château la Sierra - Španělsko  
Frankovka, pozdní sběr, 2015, Rodinné vinařství Košut, Prušánky  
Modrý Portugal, ročníkové, 2012, suché, Vinařství Spielberg, Archlebov

**PIVO** Ležák Klášter Lobkowicz Premium 12°, Nealkoholický Lobkowicz Premium

**DOMÁCÍ LIMONÁDY** Citrusová limonáda s mátou, Pomerančová limonáda se zázvorem, Rooibos ice tea

### OSTATNÍ NÁPOJE

Ovocné džusy 100% - Pomerančový, Jablkový, Multivitaminový  
Coca-Cola, Coca Cola Light, Perlivá a neperlivá minerální voda

---

## CENA ZA 2 HODINOVÝ NÁPOJOVÝ BALÍČEK PRO 1 OSOBU: 220 + DPH

Volná konzumace vína a piva po dobu 2 hodin od otevření baru	140 Kč + 21% DPH
Volná konzumace nealkoholických nápojů po dobu 2 hodin od otevření baru	80 Kč + 15% DPH

---

## DOPLŇKOVÉ ZAJIŠTĚNÍ NAD RÁMEC ROZPOČTU CATERINGU: 22.+23.9.

4 KS ŠATNOVÝ ŠTENDR VOLNĚ STOJÍCÍ + 160 KS ŠATNÍ RAMÍNKO, ČÍSELÍK A KOLÍČKY ( BEZ ZAJIŠTĚNÍ OBSLUHY )

PŘÍPLATEK ZA DODÁNÍ: 1.950 Kč + 21% DPH





## DOLOŽKA NABÍDKY

**IN CATERING, s.r.o. je nepřetržitě od roku 2000 certifikován v systému HASAP:**

Aktuální platnost - certifikace byla v dubnu 2017 prodloužena o dalších 12 měsíců. Máte tak záruku, že všechny pokrmy budou vyrobeny řádně proškolenými profesionály, správnou technologickou úpravou za použití špičkové gastronomické technologie.

Pokrmu jsou pro klienty připravovány s vyváženým množstvím tuku, koření, soli, cukru. Pokrmu pro děti a pro osoby se stravovacími omezeními jsou připravovány odděleně.

Standardem servisu je podávání nápojů a pokrmů a nápojů ve skle a v porcelánu. V případě požadavku klienta na servis v jednorázovém nádobí je používán kompostovatelný sortiment talířů, kelímků a misek z vláken cukrové třtiny – WEGWARE.



**IN CATERING, s.r.o. je řádně pojištěn:**

Dodavatel je pojištěn smlouvou č. 503556885 u Allianz pojišťovny a.s., aktualizovanou dne 20.6.2017. S platností do 20.6.2018 a doložkou každoroční prolongace. Celková výše pojistného krytí: 50.000.000 Kč.

## GARANCE CENY A PLATEBNÍCH PODMÍNEK

Garantuji, že rozpočtovaná cena všech položek je konečná a zahrnuje všechny a komplexní náklady, potřebné pro řádné zajištění akce pořádané v Praze a pro navrhovaný počet osob. Zejména: výrobu a servis pokrmů a nápojů v navrhovaném rozsahu pro každou 1 osobu dle nabídky, sklo, porcelán, příbory a veškerý ostatní inventář, Stoly s ubrusy, židle s potahy, květinami na stolech, kompletní rautové a barové tabule, výdejní technologie, dopravu, personál, přípravu akce, úklid po akci, včetně likvidace veškerých cateringových odpadů.

**PLATNÁ OBJEDNÁVKA SLUŽEB:** Mailem, se zpětným potvrzením dodavatele NEBO formou sepsané smlouvy

**SPLATNOST FAKTUR:** 10 pracovních dnů

**ZÁLOHA NA OBJEDNANÉ SLUŽBY:** V návaznosti na naši dohodu nebude zálohová platba vyžadována

Za správnost odpovídá a garantuje:

Ludvík Toman

Prokurista a finanční ředitel

IN CATERING s.r.o.

Libocká 64/10, 162 00 Praha 6 - Liboc

tel: + 420 220 560 494, gsm: + 420 604 234 202,

e-mail: [ludvik.toman@incatering.cz](mailto:ludvik.toman@incatering.cz), [www.incatering.cz](http://www.incatering.cz)

IČ: 63072572, DIČ: CZ63072572, Komerční banka, Praha 6, č. ú. 19-5507420277/0100, MěS v Praze, odd. C , vložka 35898, ze dne 10. 3. 1995