



BŘEVNOVSKÝ KLAŠTER
KAIERŠTEJNSKÝ PALÁC
KONFERENČNÍ CENTRUM CITY
RISTORANTE FABIANO
CAFÉ EMPIRIA

NABÍDKA PRO KLIENTA

**Ústav teorie informace a
automatizace AV ČR, v.v.i. (ÚTIA)**

„PGM 2018“

Kontaktní osob: Ing. Jiří Vomlel, Ph.D. + [REDACTED]

Nabídka byla aktualizována 29 srpna 2018 | Tomáš Fekiač
tel: [REDACTED] email: [REDACTED]

11. – 14. září 2018 (konference)

Občerstvení pro 77–85 osob

Konference & večerní číše vína: Národní technická knihovna – foyer
Balingova sálu
Konferenční večeře – banket v prostorách Břevnovského kláštera





S hrdostí na poctivé řemeslo a pokorou k hostu jsme proměnili catering ve svou srdeční záležitost. Catering nás prostě baví! Našim hlavním cílem je především spokojený host i hostitel. Vždy poskytujeme kvalitní služby. Mezi stálé klienty tak patří přední české i zahraniční společnosti. Naše hlavní priority jsou bezchybná organizace, prvotřídní služby a dodržení všech technologických a hygienických standardů. Vždy nám záleží na tom, aby vaše akce byla dokonalá a nezapomenutelná. S láskou a vášní připravíme pohostění a servis podle vašeho přání. Pečlivě vytipujeme správný prostor. S radostí se o Vás a Vaše hosty postaráme!

Naše společnost je od roku 2002 certifikovanou firmou v systému HASAP včetně osvědčení o zavedení systému správné hygienické a výrobní praxe, čímž zaručuje, že **veškeré** technologické, logistické a servisní postupy jsou v souladu s těmito osvědčeními.

Každý návrh menu pro Vás vždy individuálně sestavíme podle Vašich přání. Sdělte nám své potřeby, my se Vám o ně postaráme. Následující stránky Vám mohou orientačně posloužit jako vodítka, co by měl ten který typ občerstvení zahrnovat.



MÍSTO REALIZACE I. KONFERENCE



NÁRODNÍ TECHNICKÁ KNIHOVNA

POPIS

Národní technická knihovna (**NTK**) je s fondem čítajícím přes 1,1 milionu svazků největší knihovnou technické literatury v České republice. Její nová budova, budovaná od roku 2006 a otevřená 9. září 2009, stojí v Dejvicích v Praze 6 v areálu technických vysokých škol (ČVUT a VŠCHT). [4] V budově NTK sídlí kromě instituce a knihovních fondů Státní technické knihovny, která se při příležitosti stěhování přejmenovala na Národní technickou knihovnu, též České národní středisko ISSN a Pobočka městské knihovny v Praze.. Národní technická knihovna je státní příspěvková organizace zřízená opatřením Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy

Z HISTORIE NTK

V roce 1960 byla knihovna přejmenována na Státní technická knihovna (STK). Postupem času se knihovna začala přerůstat volné místo v Klementinu. Dva dálkové skladovací prostory byly pořízeny v letech 1974 až 1981 Praze 4-Písnici (jeden objekt pro 100 000 svazků) a ve Lhotě u Dolních Břežan (dva objekty, každý pro 200 000 svazků). Knihovna i nadále hledala trvalejší řešení ne zcela vyhovujících prostor. Z několika projektů nové budovy se nakonec podařilo v druhé polovině 90. let prosadit projekt výstavby Národní technické knihovny (NTK) v Praze 6-Dejvicích, v centru českého technického vzdělávání.

ARCHITEKTURA

Budova má půdorys zaobleného čtverce o rozměrech asi 70×70 metrů. Je devítipodlažní – má tři podzemní (depozitáře a parkoviště) a šest nadzemních podlaží. Celková užitková plocha zahrnuje 38 661 m². Kromě moderních architektonických prvků obsahuje i prvky pro zajištění úspor energie včetně akumulace tepla a chladu.

Interiéru dominuje rozlehlé atrium s pravoúhlým půdorysem, které zahrnuje všechn šest nadzemních podlaží. Na jeho obvodu leží schodiště mezi patry; betonové stěny směrem do atria zdobí přes dvě stovky avantgardních kreseb komiksového typu od rumunského výtvarníka Dana Perjovschiho.

Stavba byla zahájena v říjnu 2006, dokončena a předána 31. prosince 2008. Logo NTK bylo oficiálně odhaleno 29. dubna 2009. Od května 2009 do konce července se knihovna stěhovala z Klementina, slavnostní otevření proběhlo 9. září 2009 a otevřena pro veřejnost s kompletní nabídkou služeb byla 14. září 2009

MÍSTO REALIZACE II. BANKET



BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTER

POČÁTEK

Klášter byl založen roku 993 pražským biskupem sv. Vojtěchem († 997) a knížetem Boleslavem II. Pobožným († 999). Byl to první mužský klášter na českém území vůbec.

V 11. století byl za opata Menharda postaven v Břevnově první kamenný kostel. Jeho krypta se pod dnešní bazilikou zachovala dodnes. Později byl na stejném místě,

kde stál starší románský kostel, postaven prostornější kostel gotický. Břevnovský klášter utrpěl velké škody za husitských válek.

OBNOVA KLÁŠTERA

Obnovou a barokní přestavbou prošel po třicetileté válce za opata Tomáše Sartoria († 1700) a

pak zvláště v první půli 18. století za opata Otmara Zinka († 1738). Ten najal přední stavitele a

umělce doby, jakými byli Kryštof a Kilián Ignác Dientzenhoferovi, Petr Brandl, Karel Josef Hiemle a další.

Jejich prací pak vznikl umělecky cenný a dodnes obdivovaný komplex budov se zahradou.

Ambičízní plán založit v přestavěném Břevnově v 18. století šlechtickou akademii však ztroskotal.

20. STOLETÍ

Pohnuté byly dějiny kláštera ve století dvacátém. V roce 1950 byl břevnovský klášter stejně jako ostatní kláštery komunistickou vládou zabrán. Opat Anastáz Opasek († 1999) byl nespravedlivě obviněn a strávil 50. léta ve věznicích. Klášter během komunistické éry značně zchátral. Obnovené benediktinské komunitě se za pomocí státu i zahraničních klášterů podařilo

klášterní budovy opravit a důstojně oslavit 1000 let trvání kláštera v roce 1993 — břevnovské opatství bylo při té příležitosti papežem Janem Pavlem II. obdarěno čestným titulem »arciopatství«.

Papež pak v roce 1997 břevnovské mnichy při své návštěvě v České republice také osobně navštívil.

V roce 1999, po smrti Anastáze Opaska, stanul v čele kláštera jako převor-administrátor.

Prokop Siostrzonek. V posledních letech se pokračuje s opravami celého komplexu a život kláštera vrůstá do života pražského Břevnova na začátku 21. století.

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA A



77 x 11. 09. 2018 10:00 – 10:30

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1,5 ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Čerstvé ovoce – kusové ovoce v ošatce

Jablka, banány, hroznové víno, mandarinky

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 145 KČ + 15 % DPH

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA B



NÁPOJOVÝ SERVIS

77 x 11. 09. 2018 15:30 – 16:30

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

50 g Aranžované krájené ovoce

Výběr krájeného ovoce

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 140 KČ + 15 % DPH

11. 09. 2018 CELODENNÍ NÁPOJOVÝ SERVIS – MIMO PŘESTÁVKU

Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 75 KČ + 15 % DPH

ČÍŠE VÍNA

POSTER SESSION



40 x 11. 09. 2018 17:15 – 18:45

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

30cl Bílé víno

Rulandské bílé, rodinné vinařství Košut

30cl Červené víno

Frankovka rodinné vinařství Košut

50cl Láhvové pivo

Světlý ležák Klášter 11°
Lobkowicz Premium nealkoholické pivo

50g Občerstvení

Sýrové prkénko s pečivem – 12. 9. 2018 bude sortiment obměněn

30g Pečivo

2 ks Kanapky

Ve třech druzích – 12. 9. 2018 bude sortiment obměněn

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 280 KČ + 15 % DPH

WELCOME PARTY



GALERIE
NTK



IN CATERING GROUP

[8]

77 x 11. 09. 2018 19:00 – 22:00

100g Studené předkrmy

Carpaccio z argentinské hovězí svíčkové s lístky rukoly a Parmazánu
Nadývaná štíka v zeleninovém rosolu
Sýrová variace s vlašskými ořechy, kandovaným ovocem a černými jeřabinami
Jemně krájená sušená Jamón Serrano se žlutým melounem
Plátky uzených kachních prsou s hruškovým chutney

75g Ochucené zeleninové saláty

Korsický salát s černými olivami
Tzatziki okurkový salát
Fazolkový salát s máslovou kukuřicí a lístky koriandru
Ochucovadla: extra virgin olivový olej, červený vinný ocet, jablečný a malinový ocet, Aceto balsamico

40 g Pečivo

100 g Krájená teplá masa

Konfitovaná vepřová krkvice naložená v černém pivu s česnekem, koriandrem a římským kmínem
Do růžova pečený rostbif naložený v marinádě z tomatového pyré, dijónské hořčice a česneku

15 g Teplé omáčky k vybraným masům

Smetanová omáčka s nakládaným zeleným pepřem

15 g Studené omáčky k vybraným masům

Hrubozrná hořčicová omáčka s estragonem

160 g Ostatní teplá jídla

Losos pečený v zázvorové marinádě s třtinovým cukrem, lístky koriandru a papričkami Serrano
Mladá kachnička pečená do křupava na medových jablkách s armagnacem, červené zelí
Smažené vepřové mini řízečky s řezem čerstvého citronu

120 g Přílohy

Smetanové brambory Pomme Anna
Škvarkové knedlíky s čerstvou majoránkou
Sezónní zelenina restovaná na panenském olivovém oleji s tymiánem

3 Ks Dezerty

Variace minidezertů s čokoládou, ovocem a ořechy

50g Degustační koutek – Lívancový bar

100g Aranžované ovoce

Variace krájeného čerstvého ovoce

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 615 KČ + 15 % DPH

Ústav teorie informace a automatizace

PGM²⁰¹⁸ prague

WELCOME PARTY



GALERIE NTK



IN CATERING GROUP

[9]

NÁPOJOVÝ BALÍČEK NA 3. HODINY 11. 09. 2018 19:00 – 22:00

BÍLÁ VÍNA (NÁŠ SOMMELIER V NÁVAZNOSTI NA POKRM DOPORUČIL NASLEDUJÍCI VÍNA)
Chardonnay, Château la Sierra – Španělsko
Rulandské bílé, Košut

ČERVENÁ VÍNA (NÁŠ SOMMELIER V NÁVAZNOSTI NA POKRM DOPORUČIL NASLEDUJÍCI VÍNA)
Merlot, Château la Sierra – Španělsko
Frankovka, Košut

PIVO

Ležák Klášter 11%
Nealkoholický Lobkowicz Premium

DOMÁCÍ LIMONÁDY

Rooibos Ice-tea

OSTATNÍ NÁPOJE

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

Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

CENA ZA 3 HODINOVÝ NÁPOJOVÝ BALÍČEK PRO 1. OSOBU: 290 + DPH

Volná konzumace vína a piva po dobu 3 hodin od otevření baru 190 Kč + 21 % DPH

Volná konzumace nealkoholických nápojů po dobu 3 hodin od otevření baru 100 Kč + 15 % DPH

PGM²⁰¹⁸ prague

Ústav teorie informace a automatizace

77 x 12. 09. 2018 10:00 – 10:30

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA C



15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1,5 ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Čerstvé ovoce – kusové ovoce v ošatce

Jablka, banány, hroznové víno, mandarinky

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 145 KČ + 15 % DPH

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA D



NÁPOJOVÝ SERVIS

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

50 g Aranžované krájené ovoce

Výběr krájeného ovoce

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 140 KČ + 15 % DPH

12. 09. 2018 CELODENNÍ NÁPOJOVÝ SERVIS-MIMO PŘESTÁVKU

Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 75 KČ + 15 % DPH

ČÍŠE VÍNA

POSTER SESSION



40 x 12. 09. 2018 17:15 – 18:45

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

30cl Bílé víno

Rulandské bílé, rodinné vinařství Košut

30cl Červené víno

Frankovka rodinné vinařství Košut

50cl Láhvové pivo

Světlý ležák Klášter 11°
Lobkowicz Premium nealkoholické pivo

50g Občerstvení

Sýrové prkénko s pečivem

30g Pečivo

2 ks Kanapky

Ve třech druzích

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 280 KČ + 15 % DPH

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA E



77 x 13. 09. 2018 10:00 – 10:30

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1,5 ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Čerstvé ovoce – kusové ovoce v ošatce

Jablka, banány, hroznové víno, mandarinky

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 145 KČ + 15 % DPH

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA F



15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

50 g Aranžované krájené ovoce

Výběr krájeného ovoce

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 140 KČ + 15 % DPH

13. 09. 2018 CELODENNÍ NÁPOJOVÝ SERVIS-MIMO PŘESTÁVKU

Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 75 KČ + 15 % DPH

KONFERENČNÍ VEČER



85 x BANKET 13. 09. 2018 19:30 – 22:30

15 cí PŘÍPITEK NA UVÍTANOU – ATRIUM/ CHODBA – PODLE POČASÍ

Francouzky sek brut Perdieu
Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 70 KČ + 21 % DPH

BANKETNÍ PEČIVO & MÁSLOVÁ PRALINKA

PŘEDKRM

Sezamová kremrolka s lososovým mousse a mandlovými hoblinami, blanšírovaný římský salát s grepovým vinnaigrette

HLAVNÍ CHOD

Komínek z vepřové panenky balené v Parmské šunce, koňaková šťáva s červeným peruánským pepřem zapékana polenta s žampionovým ragú a cibulovým kroužkem

DEZERT

Čokoládový dortík s pěnou z červených pomerančů, malinová pralinka

TEPLÉ NÁPOJE K DEZERTU

Espresso s mlékem, cukrem
Výběr čajů

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 1.165 KČ + 15 % DPH

1 x rybí hlavní chod

1 x tofu kroketa

V záloze 7 x vegetariánský hlavní chodů

Na každém stole budou umístněné menu

BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTER



IN CATERING GROUP

[15]

Ústav teorie informace a automatizace

PGM²⁰¹⁸ prague

NÁPOJE K VEČEŘI



BANKET 13. 09. 2018 19:30 – 22:30

Perlivá a neperlivá minerální voda – NEBUDE ÚČTOVÁNO – JAKO BONUS PRO VÁS

BÍLÉ VÍNO

Ryzlink Rýnský, Spielberg

ČERVENÉ VÍNO

Frankovka, Košut

PIVO

Světlý ležák 12° - Břevnovský minipivovar

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Voda

Ovocný džus

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 220 Kč + 15 % DPH

BŘEVNOVSKÝ KLÁŠTER



IN CATERING GROUP

[16]

PGM²⁰¹⁸ prague

Ústav teorie informace a automatizace

KÁVOVÁ PŘESTÁVKA G



NÁPOJOVÝ SERVIS

15cl Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

20cl Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

1,5 ks Slané pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Sladké pečivo

Dvě varianty (jedna vegetariánská verze) – sortiment se bude obměňovat

1ks Čerstvé ovoce – kusové ovoce v ošatce

Jablka, banány, hroznové víno, mandarinky

KOMPLEXNÍ CENA SLUŽBY NA OSOBU: 145 KČ + 15 % DPH

14. 09. 2018 CELODENNÍ NÁPOJOVÝ SERVIS MIMO PŘESTÁVKU

Teplé nápoje

Espresso, bezkofeinová káva, výběr černých a ovocných čajů
Mléko, cukr, alternativní sladidlo, citrón

Nealkoholické nápoje

Pomerančový a jablečný džus
Perlivá a neperlivá minerální voda

ZDARMA – JAKO BONUS PRO VÁS

Ústav teorie informace a automatizace

CENOVÉ SHRNUTÍ



Kalkulováno 75–90 osob

11.9.2018

• 77x kávová přestávka dopolední	á 145 Kč	11.165 Kč + 15 % DPH
• 77x kávová přestávka odpolední	á 140 Kč	10.780 Kč + 15 % DPH
• 77x nápoje mimo přestávky	á 75 Kč	5.775 Kč + 15 % DPH
• 40x číše vína	á 280 Kč	11.200 Kč + 21 % DPH
• 77x raut	á 615 Kč	47.350 Kč + 15 % DPH
• 77x nápojový balíček	á 290 Kč	22.330 Kč + 21 % DPH

12.9.2018

• 77x kávová přestávka dopolední	á 145 Kč	11.165 Kč + 15 % DPH
• 77x kávová přestávka odpolední	á 140 Kč	10.780 Kč + 15 % DPH
• 77x nápoje mimo přestávky	á 75 Kč	5.775 Kč + 15 % DPH
• 40x číše vína	á 280 Kč	11.200 Kč + 21 % DPH

13.9.2018

• 77x kávová přestávka dopolední	á 145 Kč	11.165 Kč + 15 % DPH
• 77x kávová přestávka odpolední	á 140 Kč	10.780 Kč + 15 % DPH
• 77x nápoje mimo přestávky	á 75 Kč	5.775 Kč + 15 % DPH
• 85x přípitek	á 70 Kč	5.950 Kč + 21 % DPH
• 85x banket	á 1.165 Kč	99.025 Kč + 15 % DPH
• 85x nápoje banket	á 220 Kč	18.700 Kč + 21 % DPH
• Šatna s obsluhou		1.500 Kč + 21 % DPH

14.9.2018

• 77x kávová přestávka dopolední	á 145 Kč	11.165 Kč + 15 % DPH
----------------------------------	----------	----------------------

Ceny jsou uvedeny bez DPH

Návrh menu a kalkulace zahrnuje:

- Pokrmy v garantovaném rozsahu navrhované gramáže
- Komplexní profesionální chladící i varné vybavení pro servis jídel a nápojů
- Nastěhování a vystěhování mobiliáře a inventáře pro servis jídel a nápojů
- Personální zajištění akce

Platební podmínky

Po schválení návrhu menu a kalkulace, klient zašle objednávku. Na základě, které bude vystavená zálohová faktura ve výši 50 % z celkové částky, se splatnosti 14 dnů. Zbylá platba bude uskutečněná po realizaci akce do 15. dnů za dodané služby. Lze domluvit i individuální podmínky platby.

KONTAKTNÍ DETAILY

SIDLO FIRMY

IN CATERING s. r. o.
Libocká 64/10, 162 00 Praha 6
tel.: +420 220 560 494, Fax: +420 220 561 757
e-mail: sales@incatering.cz
www.incatering.cz

IČ: 63072572, DIČ: CZ 63072572
Bank details: Komercní banka Praha 6,
Acc. No.: 19-5507420277/0100



REFERENCE

ŠKODA AUTO — opening of the retrospective exhibition of Škoda Auto at the National Technical Museum

BANK OF TOKYO — celebration of the Bank of Tokyo's 10th anniversary in the Czech Republic

PORSCHE ČR — catering for social events for their individual brands

IKEA ČR — traditional autumn party for employees in Zlín

PŘEROST&ŠVORC — introduction of a new Škoda model at showroom in Prague 6

HYUNDAI — catering with program at Pruhonice castle

GUARANT INTERNATIONAL — catering for ORL congresses — HNS, ESA and ESPN

SAP — catering services at regular meetings with key clients

LEGRAND / ag. AZIMUT — catering with program to mark their 10th anniversary

ATOZ LOGISTICS — complete catering services for a conference on the CNB premises

AC&C — long-term cooperation on events organized for clients

ROCHE — presentation for clients at Břevnov Monastery

AEGON — catering for social event at company headquarters

POLARION SOFTWARE — a thematic social evening for key partners at the Prague Castle

DINNER PARTIES AT VARIOUS EMBASSIES — Belgium, Poland, Spain, Peru, etc.

RELIANT - komplexní zajištění cateringu během dvoudenní akce „Speed Chain“, pořádané v břevnovském klášteře

ÚTIA – PGM 2018 PRAGUE - mezinárodní konference v NTK