



Cateringová nabídka 2022

Clarion Congress Hotel Prague ****

Clarion Congress Hotel Prague****

tel.: +420 211 131 139

e-mail: info@cchp.cz

ClarionCongressHotelPrague.com

CLARION-HOTELS.CZ



Kávové přestávky

Coffee breaks

Welcome

- káva / čaj
- minerální voda / džus

Cena (vč. DPH): 140 Kč / osoba

Basic

- káva / čaj
- minerální voda / džus
- variace cukrářských výrobků (1 ks/osoba)

Cena (vč. DPH): 150 Kč / osoba

Standard

- káva / čaj
- minerální voda / džus
- variace cukrářských výrobků (2 ks/osoba)

Cena (vč. DPH): 200 Kč / osoba

Comfort

- káva / čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- variace cukrářských výrobků (1 ks/osoba) a minisendvičů (1 ks/osoba)

Cena (vč. DPH): 255 Kč / osoba

Comfort Fresh

- káva / čaj
- minerální voda 1 ks / osoba
- pomerančový a jablečný džus
- minisendvič (šunkový, sýrový) 2 ks / osoba

Cena (vč. DPH): 285 Kč / osoba

Natural

- ovocné a bylinkové čaje
- výběr z ovocných džusů
- minerální voda,
- nízkotučný jogurt
- kukuřičné lupínky, müsli, sušené ovoce
- čerstvý ovocný salát nebo čerstvé ovoce

Cena (vč. DPH): 230 Kč / osoba

Italský *

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- variace italských cukrářských výrobků a minisendvičů
- minisendvič tramezzini, pizza mini mix, dýňový koláč s rozinkami, italský jablečný koláč, mrkvový dort (mix 2 ks/osoba)

Cena (vč. DPH): 255 Kč / osoba

Francouzský *

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- variace zapečených Panini, variace plněných baget, variace Quiche, Croissanty a pečivo z croissantového těsta

Cena (vč. DPH): 335 Kč / osoba

Český

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- škvarkové placky, gulášová polévka, teplé párečky s hořčicí a pečivem, variace chlebíčků (se šunkou, salámem, sýrem, vejcem, apod.), variace českých koláčků a buchet

Cena (vč. DPH): 315 Kč / osoba

Letní zmrzlinový

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- výběr ze zmrzlin do kornoutku, ovocný salát, šlehačka, čokoláda

Cena (vč. DPH): 315 Kč / osoba

Business

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů,
- džus
- přesnídávková polévka, variace čerstvého pečiva, variace zelených salátů a čerstvé krájené zeleniny s doplňky, variace plněných baget (různé náplně včetně vegetariánských), sezónní ovoce

Cena (vč. DPH): 420 Kč / osoba

Gold

- káva, čaj
- výběr z nealkoholických nápojů
- čerstvé ovocné šťávy
- plněné tramezzini (s uzeným lososem, šunkou), mini wrap (kuřecí, krevetový s avokádovou salsou), variace minidezertů, krájené ovoce na ledu

Cena (vč. DPH): 485 Kč / osoba

Ceny jsou uvedeny za osobu, včetně 10% DPH. Vyhrazueme si právo úpravy cen a výše DPH.

*Složení garantujeme do 500 osob. Při vyšším počtu si, po vzájemné konzultaci, vyhrazueme právo na úpravu složení



Bufety

Konferenční bufety servírujeme při minimálním počtu 20 osob

Studený bufet Lupus I.

- Variace světlého, tmavého pečiva a chlebů, máslo
- Míchané saláty, saláty z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Lilková variace s granátovým jablkem, ředkvičkami a pita chlebem
- Domácí pošírovaný losos s omáčkou z hořčice Pommery
- Galantina z mladé kachny s brusinkovým chutney
- Pražská šunka od kosti s kyselou okurkou a křenem
- Sýrová variace
- Výběr z mini dezertů
- Čerstvé krájené ovoce

Cena (vč. DPH): 480 Kč / osoba

Studený bufet Lupus II.

- Variace světlého, tmavého pečiva a chlebů, máslo
- Míchané saláty, saláty z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Uzené filé ze pstruha s koprovo-jogurtovou omáčkou
- Krutí roládka s meruňkami a pancettou
- Grilovaná kuřecí prsa s Yakiniku omáčkou
- Anglický rostbíf se zeleninou a tatarskou omáčkou
- Výběr z mini dezertů
- Čerstvé ovoce

Cena (vč. DPH): 480 Kč / osoba



Studený bufet Lupus III.

- Variace světlého, tmavého pečiva a chlebů, máslo
- Míchané saláty, saláty z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Grilovaná zelenina s marinovanou mozzarellou
- Lehce opečené sashimi z tuňáka žlutoploutvého, nakládaná ředkev, omáčka Kikkomann
- Husí prsa sous vide s tymiánem a švestkovou omáčkou
- Obložená sušená šunka s cukrovým melounem, rukolou a grissini tyčinkami
- Sýrová variace
- Profiterolky s čokoládovým krémem

Cena (vč. DPH): 480 Kč / osoba

Clarion Carving

- Variace světlého, tmavého pečiva a chlebů, máslo
- Olivy, oříšky, brambůrky
- Variace českých sýrů
- Salát Coleslaw, salát Waldorf
- Čerstvě krájená pražská šunka od kosti s kyselou okurkou a křenem
- Chipsy z tortilly s quacamole dipem
- Humus, mutabal s pita chlebem
- Čerstvě pečené lívance s teplými lesními plody, zakysanou smetanou, cukrem a skořicí

Cena (vč. DPH): 540 Kč / osoba

Konferenční bufet Merkur

(přesné složení je, na vyžádání, určeno 3 dny před akcí)

- Variace světlého, tmavého pečiva a chlebů, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Dva druhy studených předkrmů
- Polévka
- Pět hlavních jídel s přílohou
- Pět druhů dezertů

Cena (vč. DPH): 590 Kč / osoba

Konferenční bufet Mars

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Marinované carpaccio z červené řepy s piniemi
- Uzený norský losos s hořčicovo-medovou omáčkou
- Kuřecí prsa v Tandoori koření v úpravě sous vide s jogurtovou kari omáčkou
- Kuřecí vývar s masem, nudlemi a zeleninou
- Hráškový krém s krutony
- Fusilly s omáčkou Alla arrabiata, parmazán
- Treska smažená v pивní tempuře, lionské brambory
- Kohout na víně, zeleninová rýže
- Vepřová pečeně s kouřovou solí a tymiánem, červená čočka
- Hovězí krk na čerstvém mletém pepři, zelenina dušená na másle
- Crème Brûlée
- Čokoládová Charlotta
- Jablkový minizávin
- Red Velvet řez
- Plněný ovocný tunel

Cena (vč. DPH): 690 Kč / osoba

Konferenční bufet Venuše

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Pasta z cizrny, ředkvičky, olivový olej
- Domácí marinovaný lososový pstruh
- Šunková variace s kyselou zeleninou
- Hovězí vývar s játrovou rýží a zeleninou
- Bramborová polévka s houbami
- Vegetariánská bramborová musaka
- Losos pečený v listovém těstě s bylinkovým pestem, divoká rýže
- Tradiční pečená kachna, zelí, variace knedlíků
- Vepřové medailonky s houbovým perkeltem, bramborové noky
- Hovězí flank pečený do růžova, zelenina s máslem, restované brambory
- Variace minidezertů z naší cukrárny
- Krájené ovoce

Cena (vč. DPH): 690 Kč / osoba

Konferenční bufet Země

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Marinovaná minimozzarella s bazalkovým pestem a cherry rajčaty
- Candát nakládáný v růžovém pepři a limetovém oleji
- Anglický obložený rostbíf, omáčka Cardinal
- Zeleninové minestrone
- Gulášová polévka
- Cannelloni s cuketou, lilkem, tomatovou omáčkou a mozzarellou
- Rolovaná Gorbuša s černým kořenem a karotkou, citronová omáčka, grilovaná zelenina
- Thajské kuřecí červené kari s jasmínovou rýží
- Pečená husa s jablky a cibulí, kedlubnové zelí, bramborové lokše
- Šunka od kosti, bramborová kaše
- Variace minidezertů z naší cukrárny
- Krájené ovoce

Cena (vč. DPH): 690 Kč / osoba



Konferenční bufet Uran

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Variace z lilku, granátové jablko
- Salát z mořských plodů
- Marinovaná krutí prsíčka s pažitkovou omáčkou
- Tomatová polévka
- Sladkokyselá polévka Tom Yum
- Grilované žampionové hlavičky, kari omáčka, restované fialové brambory
- Grilovaný filet ze pstruha se smetanou a bílým vínem, dušená zahradní zelenina
- Králičí kýta pečená na slanině a majoránce, špenát, strapačky
- Masové soté Basturma, rýže
- Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, variace knedlíků, brusinkové chutney
- Výběr z českých sýrů s hroznovým vínem
- Variace minidezertů z naší cukrárny

Cena (vč. DPH): 690 Kč / osoba

Konferenční bufet Neptun

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Nakládáný balkánský sýr s rajčaty
- Grilovaná zelenina v olivovém oleji
- Marinovaný domácí losos a omáčka s Pommery hořčicí
- Salát z kachních prsíček s pomerančovým chutney
- ovězí vývar s masovými raviolkami
- Zelná polévka s klobásou a houbami
- Bramborové strapačky se špenátem a slaninou
- Grilovaná máslová ryba s italským houbovým rizotem
- Kuřecí prsa na grilu se šípkovým pepřem, grilovanou a vařenou zeleninou
- Králičí stehna se smetanovou omáčkou, variace knedlíků
- Smažené vepřové medailonky a štouchané brambory
- Variace minidezertů z naší cukrárny
- Krájené ovoce

Cena (vč. DPH): 820 Kč / osoba



Konferenční bufet Saturn

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Grilovaná zelenina v olivovém oleji s provensálským kořením
- Krevetový koktejl s ananasem
- Obložený hovězí rostbíf, omáčka Kardinál
- Kuřecí polévka s masem, krevetkami a kokosovým mlékem
- Polévka Kulajda s vejcem, koprem a houbami
- Květák s brokolicí zapečené v omáčce Mornay
- Lososová roláda s Pangasiusem a omáčkou Noily prat, divoká rýže
- Kuřecí saltimbocca s míchanou zeleninou a těstovinami
- Smažené telecí řízečky, šťouchané brambory s řapíkatým celerem
- Vepřové lístečky se zeleným kari, zeleninové pikantní nudle
- Výběr z českých sýrů s vlašskými ořechy
- Čerstvé ovoce krájené na ledu

Cena (vč. DPH): 820 Kč / osoba

Italský bufet

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Buffalo mozzarella, avokádo, sušená rajčata, cherry rajčata
- Marinovaný lilek a cukety v bylinkách a olivovém oleji s aceto balsamicem
- Carpaccio z červené řepy se sýrem pecorino a piniemi
- Vitello tonnato
- Carpaccio z norského lososa
- Špagety aglio olio peperonata se sušenými rajčaty a sýrem pecorino
- Zapečené lasagne s boloňským ragú
- Pošírovaný losos s bazalkou
- Kuřecí saltimbocca
- Telecí ossobuco
- Italské milánské rizoto
- Gratinované brambory
- Grilovaná zelenina s bylinkami
- Bramborové gnocchi
- Dort tiramisu
- Crostata al limoncello – dort s citrónovým krémem
- Dort caprese
- Torta di carote e mandorle – mrkvový dort s mandlemi
- Ananasové carpaccio
- Torta di mele con lo yogurt – toskánský jablečný koláč

Cena (vč. DPH): 780 Kč / osoba



Menu

Menu I.

- Bufallo mozzarella s cherry rajčaty a bylinkovým pestem se salátem rukola
- Kuřecí steak s medovým citronem, smetanou, sušenou šunkou a bylinkami, grilovaná zelenina
- Dort Red Velvet

Cena (vč. DPH): 540 Kč / osoba

Menu II.

- Hovězí vývar z oháňky s masem a zeleninou
- Tradiční vodňanská kachna po staročesku s červeným zelím a variací knedlíků
- Lívance s borůvkovým žahourem a šlehačkou

Cena (vč. DPH): 540 Kč / osoba

Menu III.

- Variace z lilku (grilovaný, moutabal, tataráček) s granátovým jablkem
- Steak z lososa s rozmarýnem, kuskus, dušená zahradní zelenina, limetová omáčka
- Čokoládový dort s jahodami

Cena (vč. DPH): 660 Kč / osoba

Menu IV.

- Domácí marinovaný losos se zelenými saláty a hořčicovo-medovou omáčkou
- Liškový krém s křehkým pečivem
- Hovězí flap pečený do růžova s restovanými fialovými bramborami a šalotkou dušenou aceto balsamico
- Cheesecake s marinovanými malinami

Cena (vč. DPH): 850 Kč / osoba

Menu V.

- Sashimi z opečeného atlantského tuňáka v kombinaci s uzeným norským lososem, zeleným salátem, omáčkou Yakiniku
- Silný vývar z perličky se sherry
- Kachní prsa marinovaná s limetou a zázvorem, jasmínová rýže
- Tiramisu řez

Cena (vč. DPH): 850 Kč / osoba

Menu VI.

- Polévka Tom Yum s grilovanou tygří krevetou a kuřecím masem
- Ostružinový sorbet s rozmarýnem a růžovým pepřem
- Vídeňský smažený telecí řízek, bramborová kaše, citron
- Jablečná pie se šlehačkou

Cena (vč. DPH): 1090 Kč / osoba



Rauty

Rauty servírujeme při minimálním počtu 20 osob

Raut I

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Grilovaná zelenina
- Pošírovaný losos s limetovými listy, marinovaný zázvor
- Carpaccio z chobotnice
- Kuřecí galantina s brusinkovou omáčkou, domácí paštika s marinovanými jablky

- Zapečený květák a brokolice sýrovou omáčkou
- Grilovaný candát s opečeným citronem
- Pečená kachna s červeným zelím a variací knedlíků
- Šunka na kosti s křenem, hořčicí a kyselou zeleninou
- Hovězí guláš se smaženou cibulkou, dušená ryže

- Jablečný závin s ořechy a vanilkovou omáčkou
- Krájený koláč s reвенí a jahodami zapečený bílkovým sněhem
- Čerstvě pečené lívance s cukrem, skořicí a šlehačkou
- Krájené čerstvé ovoce

Cena (vč. DPH): 900 Kč / osoba

Raut II

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Rajčata s mozzarellou a bazalkovým pestem
- Restovaná zelenina s česnekem a čerstvými bylinkami
- Marinovaný domácí losos s Pommery hořčicí a koprem
- Grilovaný králíčí hřbet s čerstvým oreganem

- Zapečené lasagne po boloňsku se sýrem mozzarella
- Paella s mořskými plody a krevetkami
- Kuřecí špalíčky v omáče sweet and sour, rýže
- Medailonky z vepřové panenky smažené v pivním těstíčku, grilovaná zelenina
- Jehněčí kýta na česneku, špenát a smetanové brambory

- Variace sýrů s hroznovým vínem
- Čokoládová pěna s jahodovým coulis
- Profiterolky pod karamelovou pavučinou
- Čerstvé ovoce krájené na ledu
- Crème Brûlée
- Dort Tatin
- Čokopomerančový řez

Cena (vč. DPH): 900 Kč / osoba

Raut III

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Marinovaný lilek a cuketa v olivovém oleji
- Minimozzarella s cherry rajčaty v bylinkovém pestu
- Krevetový koktejl s avokádem
- Parmská šunka na lodičce medového melounu
- Husí prsa sous vide s jablečným chutney

- Restované žampionové hlavičky s kari omáčkou
- Grilovaný mečoun pod krustou z bylinek a sušených rajčat, šťouchané brambory
- Červené kuřecí kari s jasmínovou rýží
- Guláš z kančího masa, karlovarský knedlík
- Telecí kýta s liškovou omáčkou, bramborové rösti

- Variace sýrů s ovocem
- Palačinky s teplými lesními plody a šlehačkou
- Krém karamel se šlehačkou
- Čokoládový dortík s malinovou omáčkou
- Mrkvový dort
- Krájené ovoce

Cena (vč. DPH): 1190 Kč / osoba



Rauty

Rauty servírujeme při minimálním počtu 20 osob

Raut IV

- Výběr z domácího bílého i celozrnného pečiva, máslo
- Variace zeleninových, zelených a míchaných salátů z čerstvé zeleniny s výběrem dresinků, octů, olejů a doplňků
- Quacamole dip a kukuřičné tortily
- Ceviche z mořského vlka
- Telecí vitello tonnato
- Kachní prsa sous vide s brusinkovou omáčkou Cumberland

- Tortelliny plněné špenátem a ricottou s rajčatovou omáčkou, parmazán
- Lososová roláda s chřestem a omáčkou Noily prat, míchaná zahradní zelenina
- Krocaní medailonky v pивním těstíčku, kuskus
- Vepřové soté se zeleninou a omáčkou Kikkomann, rýže
- Hovězí flap pečený do růžova s fialovými bramborami a šalotkou v aceto balsamico

- Čerstvé ovoce krájené na ledu
- Krém Aljaška s piškoty a jahodami
- Ananasové carpaccio s malinovým coulis
- Čokopistáciový řez
- Hruškový dort Tatin
- Cheesecake s lesními plody

Cena (vč. DPH): 1430 Kč / osoba



Galavečeře

Galavečeře Capricornus

- Galantinka z perličky s coulis z nakládaných čerstvých brusinek
- Jemný smetanový liškový krém s tyčinkou s kmínovou vůní
- Grilovaný steak z norského lososa se silným petrželovo-máslovým glasem s restovanými minibrambůrky, glazírovanou baby karotkou a brokolicí
- Čokoládový dezert s malinovou pěnou v čokoládové manžetce s omáčkou zabaglione

Cena (vč. DPH): 970 Kč / osoba

Galavečeře Gemini

- Šunka od kosti s jablečným křenem, pečenými cherry rajčátky, naloženou kyselou zeleninou a hořčicí
- Tradiční bramborová polévka s houbami
- Pravá hovězí svíčková se smetanovou omáčkou a nadýchaným houskovým knedlíkem podávaná s brusinkovým chutney
- Jablečkový závin s ořechy a mátovo-vanilkovou zmrzlinou

Cena (vč. DPH): 970 Kč / osoba

Galavečeře Taurus

- Uzený pstruh s jogurtovo-koprovou omáčkou a uzený úhoř se salsou z červené cibule v kombinaci s pošírovaným lososem s omáčkou z dijonské hořčice
- Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
- Pečená kachna s červeným a bílým zelím se dvěma druhy českých knedlíků, smaženou cibulí a kachní šťávou
- Tvarohové knedlíčky s jahodami a zakysanou smetanou

Cena (vč. DPH): 970 Kč / osoba

Galavečeře Pisces

- Salát Nicoise s tuňákem a sázenými křepelčími vejci
- Hovězí vývar z oháňky se sherry a jemným pečivem
- Jehněčí kýta pečená do růžova se smetanovým špenátem s piniemi, smetanové brambory
- Pistáciová Panna cotta s malinami

Cena (vč. DPH): 1090 Kč / osoba

Galavečeře Scorpius

- Grilovaný králíčí hřbet na oreganu s křehkými saláty a čerstvým špenátem se zálivkou z aceta balsamica
- Černé italské rizoto s grilovanými tygřími krevetami
- Vepřová panenka s perkeltem z hlívy ústříčné s bramborovými noky
- Italský dortík s Bailey's omáčkou

Cena (vč. DPH): 1090 Kč / osoba

Galavečeře Virgo

- Terinka z kachních jater (foie gras) s tokajským želé a černým ořechem
- Grilované svatojakubské mušle s hráškovým pyrém
- Jelení hřbet pečený do růžova s omáčkou z madeiry, baby karotkou a pečené ratta brambory
- Jablkový dortík se skořicí a vanilkovou omáčkou

Cena (vč. DPH): 1090 Kč / osoba

Galavečeře Aries

- Domácí marinovaný losos v hořčici Pommery s koprem v kombinaci s uzeným lososem, koprovou omáčkou, bazalkovým pestem a bramborovou placičkou
- Přírodní tomatová polévka z pečených rajčat s kapkou finské vodky
- Do křupava pečená kachna s červeným zelím a bramborovými šiškami
- Crème Brûlée s černým rybízem

Cena (vč. DPH): 1210 Kč / osoba

Galavečeře Leo

- Sashimi z rychle opečeného tuňáka se sezamovo-sójovou omáčkou doplněné tygřími krevetami nakládaným zázvorem
- Dvojitý vývar z bažanta
- Grilované jehněčí hřbet pečený do růžova s balíčkem ze zelených fazolek se štouchanými bramborami a pečenými minirajčátky s jehněčím glase
- Tvarohový dortík s malinami a citronovo-limetovým sorbetem

Cena (vč. DPH): 1210 Kč / osoba



Ceník nápojů 2022

• Káva	75 Kč
• Čaj	75 Kč
• Čokoláda	75 Kč
• Stolní voda 0,33 l (Rajec - jemně perlivá / neperlivá)	75 Kč
• Nealko nápoj 0,33 l (Coca cola, Fanta, Sprite) 0,25 l (Tonic)	75 Kč
• Džus ovocný ve skle 0,2 l	75 Kč
• Lokální pivo 12° 0,33 l (lahvové)	85 Kč
• Lokální pivo 12° 0,3 l (točené)	75 Kč
• Pivo Birrel nealkoholické 0,33 l (lahvové)	75 Kč
• Sekt Bohemia Brut, Rosé, Demi sec, Chardonnay, Bland de Noirs, Nealkoholický 0,15 l	145 Kč
• Sekt Bohemia Brut, Rosé, Demi sec, Chardonnay, Bland de Noirs, Nealkoholický 0,75 l	650 Kč
• Sekt Contarini, Valsé Blanc De Blanc, extra DRY Spumante 0,15 l	165 Kč
• Sekt Contarini, Valsé Blanc De Blanc, extra DRY Spumante 0,75 l	760 Kč
• Champagne Alfred Gratien Brut, Rosé Brut, Epernay, Francie, 0,75 l	1640 Kč
• CZ bílé víno Lahofer – Müller Thurgau 0,2 l	150 Kč
• CZ bílé víno Lahofer – Müller Thurgau 0,75 l	545 Kč
• CZ růžové víno Lahofer – Svatovavřínecké rosé 0,2 l	150 Kč
• CZ růžové víno Lahofer – Svatovavřínecké rosé 0,75 l	545 Kč
• CZ červené víno Lahofer – André 0,2 l	150 Kč
• CZ červené víno Lahofer – André 0,75 l	545 Kč
• CZ víno Ryzlink rýnský kabinet, L49, Vinselekt Michlovský 0,75l	640 Kč
• CZ víno Rulandské šedé pozdní sběr, Harmony, Vinselekt Michlovský 0,75l	650 Kč
• CZ víno Frankovka kabinet, L49, Vinselekt Michlovský 0,75l	640 Kč
• CZ víno Merlot pozdní sběr, Harmony, Vinselekt Michlovský 0,75l	650 Kč
• Víno Pinot Grigio, Farnese Vini, Abruzzo, Italy 0,75l	730 Kč
• Víno Chardonnay Reserva, Santa Digna, Chile 0,75l	760 Kč
• Víno Sauvignon Blanc Reserve, Francois Lurton, France 0,75l	760 Kč
• Víno Syrah rosé, Francois Lurton, Italy 0,75l	730 Kč
• Víno Merlot MJ, Francois Lurton, France 0,75l	760 Kč
• Víno Chianti Colli Sonesi DOCG, „Titolato Strozzi, Toscana, Italy 0,75 l	760 Kč
• Víno Carmenere, Reserva, Miguel Tores, Chile, 0,75l	760 Kč



Nápojové balíčky & open bary 2022

Welcome drink

- Bohemia Sekt brut, demi, 1,5 dcl nebo 2 dcl nealko nápoj + oříšky a chipsy
- Bohemia Sekt brut, demi, 1dcl + oříšky a chipsy

195 Kč
145 Kč

Nápojové balíčky

House wine – výběr červené / bílé / rosé nebo lokální čepované pivo 12° nebo nealko nápoj nebo káva / čaj

- Nápojový balíček – 2 nápoje
- Nápojový balíček – 3 nápoje
- Nápojový balíček – 4 nápoje
- Nápojový balíček – 5 nápoje

215 Kč
370 Kč
445 Kč
525 Kč

Open Bar I

- House wine – výběr červené / bílé / rosé
- nealko nápoje
- káva / čaj
- lokální čepované pivo 12°
- sekt Bohemia

Ceny:

1 hod	485 Kč
2 hod	680 Kč
3 hod	890 Kč
4 hod	1100 Kč
5 hod	1300 Kč

Ceny jsou včetně DPH a na jednu osobu.



Open Bar II

- House wine – výběr červené / bílé / rosé
- nealko nápoje
- káva / čaj
- lokální čepované pivo 12°
- sekt Bohemia brut,
- Martiny Dry
- Porto Quinta das Carvalhas
- Becherovka
- Vodka Absolut
- Johnnie Walker Red Label
- Gin Beefeater
- Havana Club

Ceny:

30 min	385 Kč
1 hod	605 Kč
2 hod	790 Kč
3 hod	985 Kč
4 hod	1300 Kč

Open Bar III

- Víno Mikulov Sommelier Club – Sauvignon pozdní sběr + Frankovka pozdní sběr
- nealko nápoje
- káva / čaj
- lokální čepované pivo 12°
- sekt Bohemia,
- Martiny Dry
- Porto Quinta das Carvalhas
- Becherovka
- Vodka Absolut
- Johnnie Walker Red Label
- Gin Beefeater
- Campari
- Slivovice Jelínek
- Jameson, Havana Club
- Tequila
- Baileys Irish Cream
- Cognac VS

Ceny:

30 min	440 Kč
1 hod	660 Kč
2 hod	945 Kč
3 hod	1155 Kč
4 hod	1815 Kč

Ceny jsou včetně DPH a na jednu osobu.



Nabídka doplňkového občerstvení ke konferenčním akcím 2022

• Káva / mléko	75 Kč
• Čaj - výběr z černých a ovocných druhů	75 Kč
• Stolní voda Rajec 0,33 l /jemně perlivá, neperlivá/	75 Kč
• Nealko nápoj - cola, fanta, sprite (0,33l), tonic (0,25l)	75 Kč
• Džus - výběr z více druhů 0,2 l	75 Kč
• Čerstvý džus – ovocný / pomeranč, grep, jablko, ananas / 0,2 l	155 Kč
• Čerstvý džus – zeleninový / mrkev, červená řepa, okurka / 0,2 l	155 Kč
• Sladké minipečivo / croissant, dánské pečivo / 2 ks	100 Kč
• Minisendvič, plněné tramezzini, wrap / 2 ks	120 Kč
• Plněný croissant / tomaty s mozzarellou, šunka, šunka-sýr	110 Kč
• Plněná bageta /šunka, sýr, salám /	110 Kč
• Plněný bagel / losos, šunka, salám /	110 Kč
• Sendvič / šunka, sýr, losos, salám, grilovaná zelenina /	110 Kč
• Zapečené panini / zeleninové, tomato s mozzarellou, sýrové, šunka-sýr	110 Kč
• Variace sezónního ovoce – celé ovoce (300 g / osoba)	130 Kč

*Ceny jsou uvedeny vč. 10% DPH, a pokud není uvedeno jinak, jsou za 1 balení (láhev, porci).
Vyhraujeme si právo úpravy cen a výše DPH.*