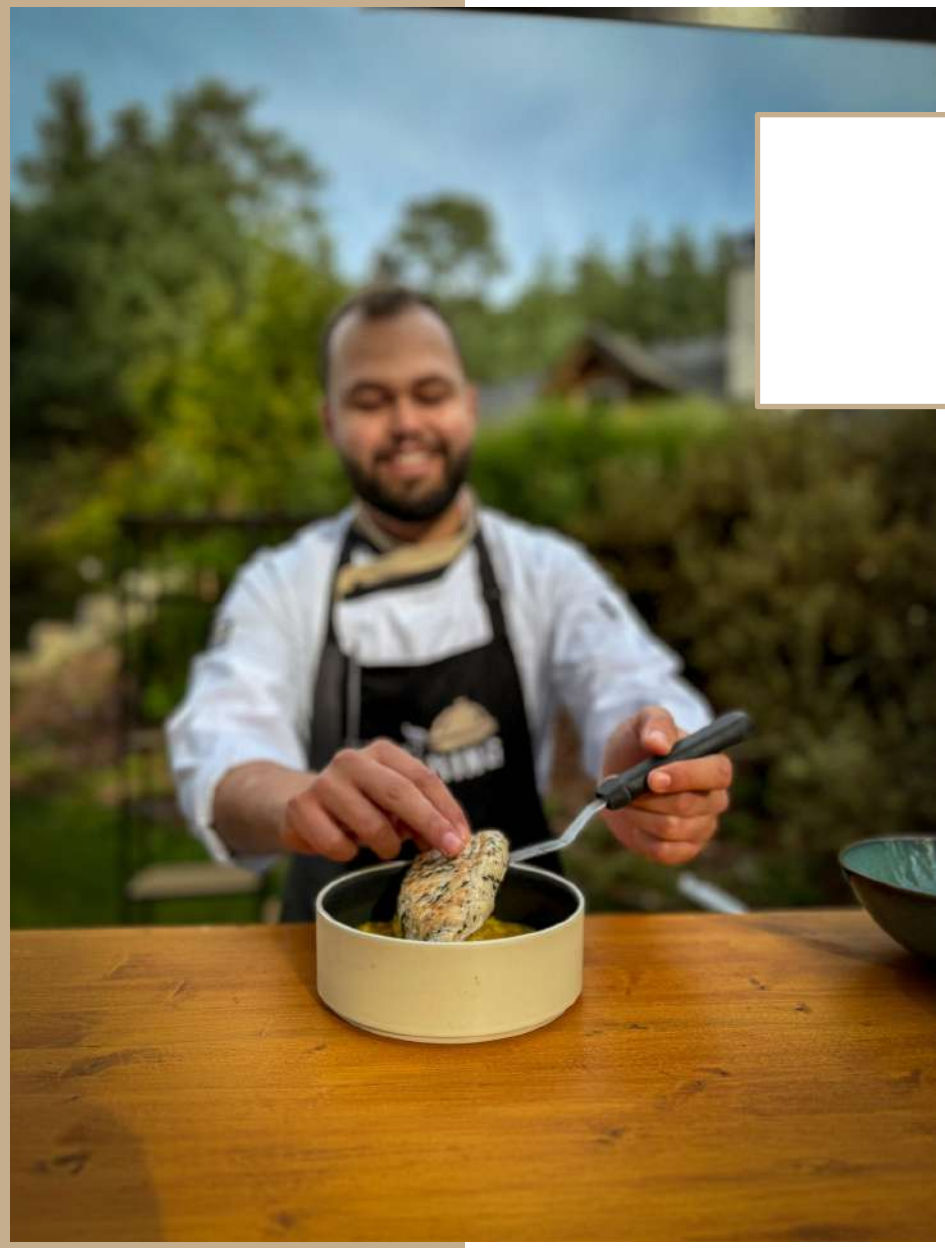
Nabídka občerstvení a rautů v Měšťanské besedě – sezona 2026/2027



PLZEŇSKÝ CATERING

www.plzenskycatering.cz



Catering děláme profesionálně a s vášní!

Nebojíme se Vašich požadavků. Máme totiž moře zkušeností a profesionální tým. Žádný Váš pokyn v oblasti zajištění cateringu pro nás není nesplnitelný. Zajistíme malou, velkou i obrovskou akci, konferenci, ples nebo jakoukoliv jinou událost. Vždy dle Vašich požadavků, které jsou pro nás prioritou.



COFFEE BREAK

Chcete udělat radost svým zaměstnancům nebo účastníkům Vaší akce? Víte přeci, že snídaně je základ dne. Zvolte tedy vyvážené občerstvení, které Vám připravíme dle Vašich požadavků.

Zajistíme dovoz snídaňové občerstvení do Vaší kanceláře, ordinace nebo na Vaši akci včetně teplých a studených nápojů, a také potřebného inventáře. Čerstvé ranní občerstvení ocení celý kolektiv.



COFFEE BREAK

Coffee break 1 - (150g/os.) – 229 Kč/os.

(50% ceny tvoří nápoje, 50% tvoří menu)

- 2 ks mini sladké listové pečivo
- 1 ks mini obložený chlebíček
- 50g čerstvé krájené ovoce

Nápoje: Káva, Ovocný/černý čaj, Voda perlivá/neperlivá

Coffee break 2 - (250g/os.) – 289 Kč/os.

(50% ceny tvoří nápoje, 50% tvoří menu)

- 1 ks croissant s bylinkovým máslem obložený výběrovými italskými uzeninami, sýrem a čerstvou zeleninou
- 2 ks mini sladké listové pečivo
- 2 ks mini obložený chlebíček
- 50 g čerstvé krájené ovoce

Nápoje: Káva, Ovocný/černý čaj, Voda perlivá/neperlivá, Domácí limonády



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.
Konzumace nápojů limitována na max. 3h



COFFEE BREAK

Coffee break 3 - (250g/os.) – 369 Kč/os.

(30% ceny tvoří nápoje, 70% tvoří menu)

- 1 ks výběr mini obložených chlebíčků
- 1 ks mini obložený croissant
- 1 ks obložený mini sendvič
- 1 ks mini obložená houstička
- 2 ks mini sladké listové pečivo
- 50 g čerstvé krájené ovoce

Nápoje: Káva, Ovocný/černý čaj, Voda perlivá/neperlivá, Pomerančový/jablečný džus

Coffee break 4 - (250g/os.) – 449 Kč/os.

(30% ceny tvoří nápoje, 70% tvoří menu)

- 2 ks výběr mini obložených chlebíčků
- 1 ks croissant s bylinkovým máslem obložený výběrovými italskými uzeninami, sýrem a čerstvou zeleninou
- 1 ks obložený mini sendvič
- 1 ks mini obložená houstička
- 1 ks mini sladké listové pečivo
- 1 ks mini koblížek
- 50 g čerstvé krájené ovoce

Nápoje: Káva, Ovocný/černý čaj, Voda perlivá/neperlivá, Pomerančový/jablečný džus



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.
Konzumace nápojů limitována na max. 3h



SNÍDAŇOVÝ BRUNCH

510 Kč/os.

Obložené chlebíčky 1ks/ 90g

- Obložená celozrnná banketka chorizem a crème fraîche se sušenými rajčaty
- Mini croissant obložený výběrovými uzeninami, sýrem, čerstvou zeleninou a bylinkovým dipem z creme fraiche
- Vajíčkový chlebíček

Studené aranžmá 130g/os.

- Výběr sýrů
- Bílý a ovocný jogurt s výběrem müsli
- Variace čerstvé krájené zeleniny
- Výběr ořechů a sušeného ovoce

K doplnění

- Máslo
- Výběr ovocných jamů
- Rautové pečivo

Ovoce 100g/os.

- Výběr krájeného exotického ovoce
- Výběr kusového ovoce



Sladké 1ks/os.

- Croissanty plněné výběrovými marmeládami
- Variace sladkého plundrového pečiva
- Mini koblížky s nugátem

Teplé aranžmá 130g/os.

- Francouzský toast se šunkou a sýrem
- Wrap s mozzarellou, rukolou a ořech
- Wrap “a la Caesar” s kuřecím masem, římským salátem, parmazanánem a ančovičkovým dressingem

Nápoje

- Káva s mlékem
- Ovocný/černý čaj
- Voda perlivá/neperlivá
- Pomerančový/jablečný džus
- Coca-cola, Fanta, Sprite

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.
Konzumace nápojů limitována na max. 3h





CHLEBÍČKY

Obložené chlebíčky (minimálně 15 ks od každého druhu)

- standard verze – 55 Kč/ks.
- mini verze – 34 Kč/ks.

- Hráškový chlebíček s parmezánem
- Vajíčkový chlebíček s marinovanou cibulkou a řeřichou
- Šunkový chlebíček s vajíčkem a bramborovým salátem
- Řepný chlebíček s mascarpone a ořechy
- Chlebíček s rillettes z kachního masa s nakládanou cibulkou
- Hermelínový chlebíček s hráškem a ořechy
- Chlebíček s roastbeefem a celerovou remuládou
- Chlebíček s uzeným lososem
- Rajčatový chlebíček s guacamole a sezamem
- Chlebíček s chorizem a sýrem

Ceny jsou bez zákonného DPH.



OBLOŽENÉ PEČIVO

Mini sendviče - 55 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Tramezzino chléb s pražskou šunkou, sýrem a crème fraîche
- Tramezzino chléb s uzeným lososem, okurkou, řeřichou a crème fraîche
- Tramezzino chléb s chorizem a crème fraîche se sušenými rajčaty
- Tramezzino chléb se sýrem, okurkou a crème fraîche

Obložené houstičky - 55 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Obložená celozrnná banketka uzeným lososem, okurkou, řeřichou a crème fraîche
- Obložená celozrnná banketka pražskou šunkou, sýrem a crème fraîche
- Obložená celozrnná banketka chorizem a crème fraîche se sušenými rajčaty
- Obložená celozrnná banketka sýrem, okurkou a crème fraîche



Bagety, ciabatty, croissanty - 75 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Bageta obložená šunkou a sýrem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a majonézou
- Bageta obložená roastbeefem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a majonézou
- Bageta obložená výběrovými italskými uzeninami, sýrem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a majonézou
- Ciabatta plněná mozzarellou, rajčaty, rukolou a bylinkovým máslem
- Ciabatta plněná roastbeefem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a bylinkovou remuládou
- Croissant plněný výběrovými italskými uzeninami, sýrem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a bylinkovým máslem
- Croissant plněný šunkou, sýrem, čerstvou zeleninou, listovým salátkem a bylinkovým máslem
- Croissant plněný sýrem, čerstvou zeleninou a cizrnovou pomazánkou
- Bageta “a la Caprese” mozzarella, krájená rajčata, rukola a bazalkové pesto

Ceny jsou bez zákonného DPH.





OBLOŽENÉ PEČIVO

Mini hot dog - 55 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Mini hot dog s grilovanou bavorskou klobáskou, česnekovou majonézou, americkou hořčicí a kečupem a smaženou cibulkou
- Mini hot dog s grilovanou bavorskou klobáskou, pikantní majonézou, jalapenos a balkánským sýrem
- Mini hot dog s grilovanou bavorskou klobáskou, salátkem coleslaw a americkou hořčicí

Mini croissant - 55 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Mini croissant obložený sýrem, čerstvou zeleninou a bylinkovým dipem z creme fraiche
- Mini croissant obložený výběrovými uzeninami, sýrem, čerstvou zeleninou a bylinkovým dipem z creme fraiche
- Mini croissant obložený mozzarellou, rajčaty a bazalkovým pestem

Mini wrap - 55 Kč/ks (min. 15ks/druh)

- Wrap se šunkou, sýrem a rukolou
- Wrap s prosciutto crudo, melounem a rukolou
- Wrap s mozzarellou, rukolou a ořech
- Wrap “a la Caesar” s kuřecím masem, římským salátem, parmazanánem a ančovičkovým dressingem

Ceny jsou bez zákonného DPH.



SLADKÉ PEČIVO

Sladké kusové pečivo (minimálně 15 ks od každého) – cena dle druhu sladkého/ks.

- Croissant s meruňkovou náplní - 32 Kč
- Croissant s jahodovou náplní - 32 Kč
- Skořicový šnek z listového těsta - 28 Kč
- Plundrová mřížka s pudinkem a ovocem - 34 Kč
- Jablečný závin - 32 Kč
- Tvarohový cheesecake - 34 Kč
- Svatební koláčky – tvaroh, mák, ořech - 13 Kč
- Variace mini koblížků 16 Kč



Ceny jsou bez zákonného DPH.



FINGER FOOD

Pokrm, který velikostně odpovídá jednomu až dvěma soustům. Finger food je připravován z kvalitních surovin a jedná se především o snoubení nevšedních i tradičních chutí.

Toto drobné občerstvení se skvěle hodí na uvítanou, nebo může být nabízeno naší obsluhou v průběhu akce.



Finger Food

Varianty lze mezi sebou kombinovat - rozdíl Standard vs. Exclusive = 12 Kč/ks.

VARIANTA STANDARD

- Meloun s prosciutto crudo
- Šťavnatý roastbeef s bylinkovou remuládou
- Máslová brioška plněná jemnou drůbeží paštikou
- Mozzarella di bufala s cherry rajčátky
- Uzený losos s koprovým creme fraiche žervé na tmavém chlebu
- Košíček plněný salátkem z červené řepy
- Cizrnový falafel s lilkovým dipem (vege)
- Smažené sicilské arancini plněné masovým ragú a mozzarellou s bazalkovým bešamelem

Varianta 1 - (2ks/os./výběr ze 2) – cena 105 Kč/os.
Varianta 2 - (3ks/os./výběr ze 3) – cena 145 Kč/os.
Varianta 3 - (3ks/os./výběr ze 4) – cena 159 Kč/os.
Varianta 4 - (4ks/os./výběr z 5) – cena 189 Kč/os.

VARIANTA EXCLUSIVE

- Vitello tonnato
- Lanýžový tataráček
- Fíky s kozím sýrem, medem a ořechy
- Košíček se salátkem z uzených krevet
- Smažená kreveta s mangovým pyré a wasabi majonézou
- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Krevety pil pil s rajčaty v pikantním chilli oleji s česnekem
- Kuřecí prsíčka sous vide se salátkem z grilované zeleniny

Varianta 1 - (2ks/os./výběr ze 2) – cena 129 Kč/os.
Varianta 2 - (3ks/os./výběr ze 3) – cena 181 Kč/os.
Varianta 3 - (3ks/os./výběr ze 4) – cena 195 Kč/os.
Varianta 4 - (4ks/os./výběr z 5) – cena 237 Kč/os.



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KUSOVÉ OBČERSTVENÍ

Teplé malé chody/předkrmy, chlebíčky, bagetky, sendviče nebo něco sladkého doplní Vaše menu po celý den kdykoli během programu. Možno zařadit kusově do rautu, nebo jako samostatné občerstvení.



TEPLÉ MALÉ CHODY

- Květákové pyré s pošírovanou rybu a koprovým olejem
- Italské rizoto s grilovanou krevetou
- Bramborová kroketa se sýrovým bešamelem a celerovou slámou
- Steak z vepřové panenky s telecí omáčkou a lanýžovou nádivkou
- Loupaná hovězí plec s redukovanou koprovou omáčkou, pošírované křepelčí vejce
- Máslová brioška s trhaným kachním masem s hoisin omáčkou
- Smažená králičí kroketka s hráškovým pyré
- Italské rizoto s grilovaným kuřecím steakem a sušenými rajčaty

Varianta 1 - (1ks/osobu/výběr ze 2) – cena 95 Kč na os.
Varianta 2 - (2ks/osobu/výběr ze 3) – cena 175 Kč na os.
Varianta 3 - (3ks/osobu /výběr ze 4) – cena 255 Kč na os.
Varianta 4 - (4ks/osobu /výběr z 5) – cena 350 Kč na os.

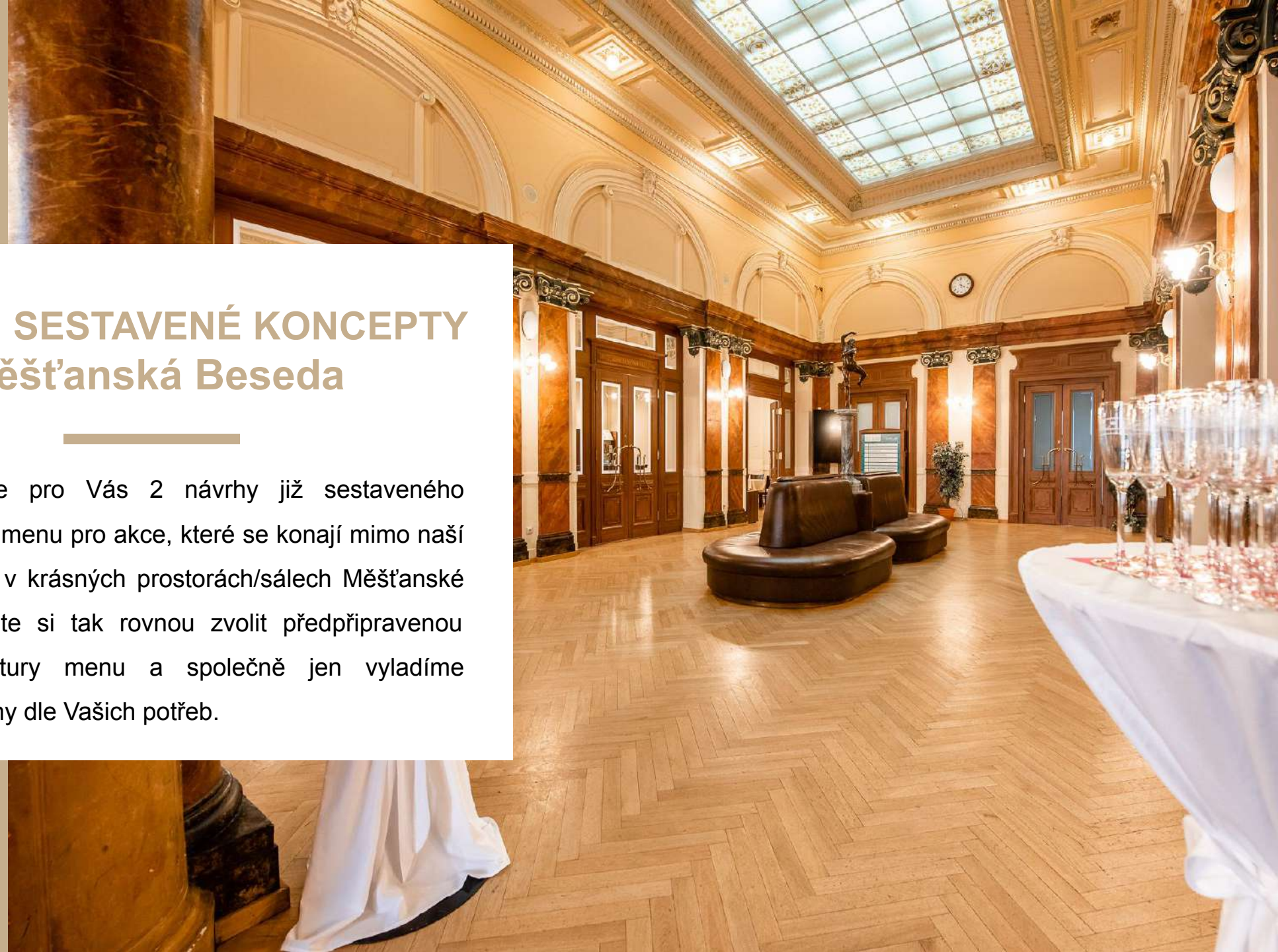
Možno zanášené nebo výdejem jako live cooking



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.

PŘEDEM SESTAVENÉ KONCEPTY
Měšťanská Beseda

Připravili jsme pro Vás 2 návrhy již sestaveného celovečerního menu pro akce, které se konají mimo naší kavárnu 1901 v krásných prostorách/sálech Měšťanské besedy. Můžete si tak rovnou zvolit předpřipravenou podobu struktury menu a společně jen vyladíme případné změny dle Vašich potřeb.





KONCEPT 1 - 659 Kč/os.

WELCOME FLYING

1,5 ks/os.

- Meloun s prosciutto crudo
- Šťavnatý roastbeef s bylinkovou remuládou
- Máslová brioška plněná jemnou drůbeží paštikou
- Šunkový chlebíček s vajíčkem a bramborovým salátem
- Hermelínový chlebíček s hráškem a ořechy
- Hráškový chlebíček s parmezánem



Roznášeno personálem, nebo založeno staticky. Časově ideální před začátkem akce.

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 1

RAUT

Studené aranžmá 100g/os.

- Vepřové řízečky marinované v libečku a smažené v bylinkové strouhance
- Smažené kuřecí stripsy
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy
- Kuřecí roláda plněná špenátovou fáší a slaninou

Porcovky 2 ks/os.

- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Kuřecí prsíčka sous vide se salátkem z grilované zeleniny
- Jihotyrolský špek s okurčičkou cornichons

Teplé pokrmy 90g/os.

- Krájená vepřová šunka s křenovou omáčkou
- Filírovaná kuřecí prsíčka se smetanovo - houbovou omáčkou

Přílohy 120g/os.

- Pečené bylinkové brambory grenaille
- Bramborové šišky se smaženou cibulkou

K doplnění

- Sweet chilli omáčka
- Smetanový křen
- Marinované olivy
- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 60g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette
- Couscous salát s grilovanou zeleninou a bylinkami

Dezerty 2ks/os.

- Variace minidezertů



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 1

FOOD POINTY

Pasta bar 40g/os.

Live cooking stage s vařenou čertstvou pastou na místě

- Spaghetti Aglio Olio con peperoncino sypané parmezánem
- Penne bolognese

Každý host si složí dle libosti

Tatarák point – 40g/os.

- Hovězí tatarák dle tradiční receptury
- Hovězí tatarák s creme fraiche a řeřichou
- Hovězí tatarák s lanýžovou majonézou
- Tatarák z lososa s šalotkou, koprem a sezamem dochucený limetovou šťávou
- Topinkové chipsy s česnekem
- Chipsy ze švédského chlebu



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 2 - 1 059 Kč/os.

WELCOME FLYING

2 ks/os.

- Meloun s prosciutto crudo
- Šťavnatý roastbeef s bylinkovou remuládou
- Mozzarella di bufala s cherry rajčátky
- Krevety pil pil s rajčaty v pikantním chilli oleji s česnekem
- Vitello tonnato
- Cizrnový falafel s lilkovým dipem (vege)
- Smažené sicilské arancini plněné masovým ragú a mozzarellou s bazalkovým bešamelem



Roznášeno personálem, nebo založeno staticky. Časově ideální před začátkem akce.

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 2

TEPLÉ MALÉ CHODY

1 ks/os.

- Steak z vepřové panenky s telecí omáčkou a lanýžovou nádivkou
- Loupaná hovězí plec s redukovanou koprovou omáčkou, pošírované křepelčí vejce
- Italské rizoto s grilovaným kuřecím steakem a sušenými rajčaty

Možno zanášené nebo výdejem jako live cooking



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 2

RAUT

Studené aranžmá 60g/os.

- Variace výběrových středomořských uzenin
- Výběr tataráků z plemených býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, provolone, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky (2 ks/os.)

- Vitello tonnato s tuňákovou majonézou
- Tataráček z lososa s creme fraiche
- Coppa emiliana s olivovou tapenádou
- Pražská šunka s okurkou a křenem

K doplnění

- Antipasti s grissini
- Bylinková remuláda
- Sweet chilli omáčka
- Falafel s cizrnovým humusem
- Okurkové rolky
- Rautové pečivo 3 ks/os

Teplé pokrmy 80g/os.

- Hovězí po burgundsku na červeném víně
- Pošírovaný losos s jemnou zeleninovou curry omáčkou
- Parmigiana di melanzane – gratinovaný lilek s rajčatovou omáčkou, mozzarellou a parmezánem

Přílohy 120g/os.

- Bramborovo celerové pyré
- Brambory grenaille
- Jasmínová rýže

Saláty 50g/os.

- Couscous salát s grilovanou zeleninou a bylinkami
- Balkánský šopský salát
- Mozzarella di bufala s tomaty a bazalkovým pestem

Live cooking 50g/os.

- Vařené hovězí maso krájené před hosty s degustací tradičních českých omáček a příloh: šípková, koprová a svíčková omáčka

Přílohy k live cooking 80g/os.

- Dušená karotka na másle
- Vařené brambory ve slupce s petrželkou
- Karlovarské knedlíky

Dezerty 2ks/os.

- Chocolate mousse s malinovým prachem
- Variace makronek
- Vanilkové crème brûlée ve skleničce



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



KONCEPT 2

FOOD POINTY

Paella point

- Live cooking stage s tradičním španělským pokrmem
- Kulatozrnná rýže připravená v pánvi společně se šafránem, bílým vínem, kuřecím masem, slávkami, krevetami
  a zeleninou

Indický point 40g/os.

- Dušené vepřové maso
- Dušené kuřecí maso
- Vindaloo omáčka
- Korma omáčka
- Arašídová omáčka
- Indické placky
- Rýže biryani



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.

PŘEDEM SESTAVENÝ KONCEPT 1901

Připravili jsme pro Vás návrh již sestaveného celovečerního menu pro akce, které se konají v našem podniku 1901 (kavárna v přízemí Měšťanské besedy). Můžete si tak rovnou zvolit předpřipravenou podobu struktury menu a společně jen vyladíme případné změny dle Vašich potřeb.





KONCEPT 1901 - 919 Kč/os.

FINGER FOOD

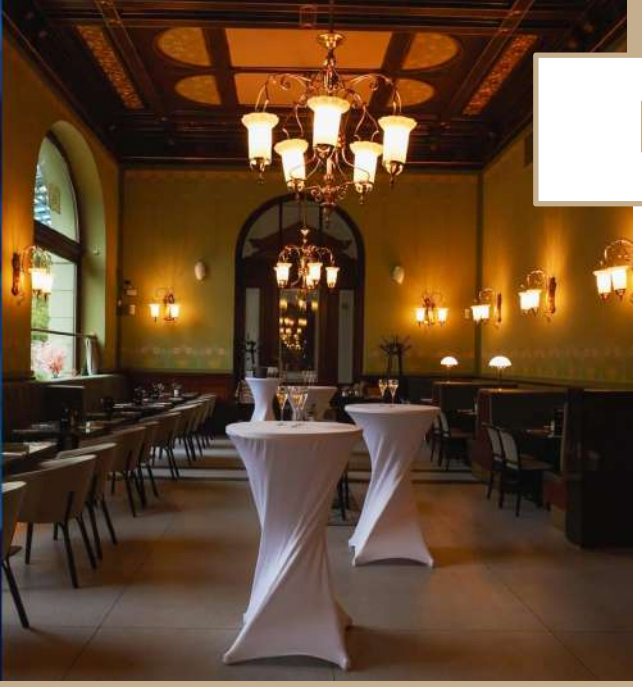
2 ks/os.

- Čerstvá burrata s marinovanými cherry rajčaty a bazalkou
- Marinovaný losos s červenou řepou s marakujou
- Presované šunkové koleno se zauzenou zakysanou smetanou, nakládanou zeleninou a hrubozrnnou hořčicí
- Cizrnový falafel s lilkovým dipem (vege)
- Telecí řízečky s okurčičkou

Roznášeno personálem, nebo založeno staticky. Časově ideální před začátkem akce.



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou vč. zákonného DPH.



KONCEPT 1901

RAUT

Studené aranžmá 100g/os.

- Telecí vitello tonnato s tuňákovou omáčkou a grilovaným tuňákem
- Výběr evropských sýrů s variací chutney
- Hovězí carpaccio s lanýžovou majonézou, rukolou a sýrem gran moravia
- Výběr tataráků z plemených býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)

Porcovky 2ks/os.

- Chobotnicový salátek v košíčku
- Filírovaná kuřecí prsíčka se salátkem z grilované zeleniny
- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Mortadella s čerstvou burratou a pistáciemi



Teplé pokrmy 120g/os.

- Sole meuniere – steak z bílé ryby s citronovou omáčkou z hnědého másla
- Dušená hovězí veverka na pepři s pošírovanou divokou brokolicí
- Parmigiana di melanzane – gratinovaný lilek s rajčatovou omáčkou, mozzarellou a parmezánem

K doplnění

- Sweet chilli omáčka
- Marinované olivy s balkánským sýrem
- Rajčatová salsa
- Smetanový křen
- Rautové pečivo 3 ks/os

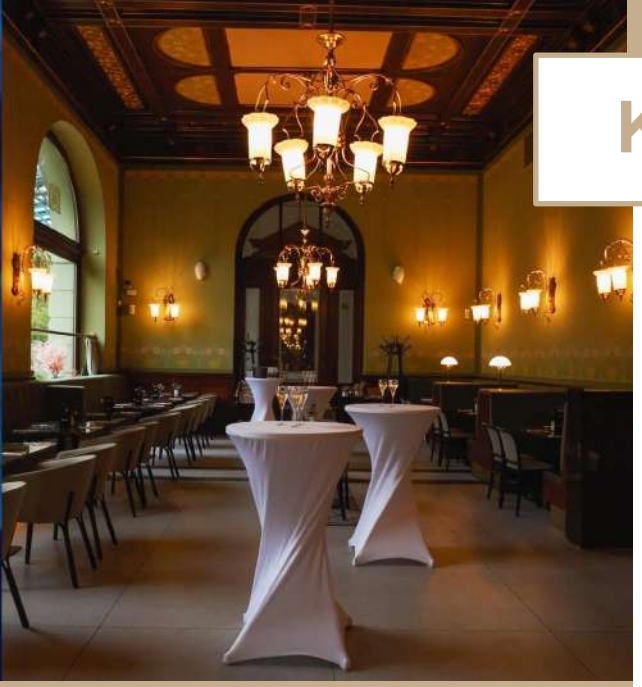
Saláty 80g/os.

- Zeleninový salát s marinovanými olivami v bazalkovém pestu
- Panzanella s grilovanými paprikami a trhanou focaciou

Dezerty 2ks/os.

- Mini pistáciové banánky
- Choux malina
- Red velvet cake s mascarpone krémem

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou vč. zákonného DPH.



KONCEPT 1901

FOOD POINT

Alsaské koláče 0,5 ks/os.

Tarte flambée - tradiční alsaské koláče

- s creme fraiche, červenou cibulí, vypečeným špekem, rozmarýnem, bylinkovým olejem a sýrem

Roznášené obsluhou + část možno založit staticky

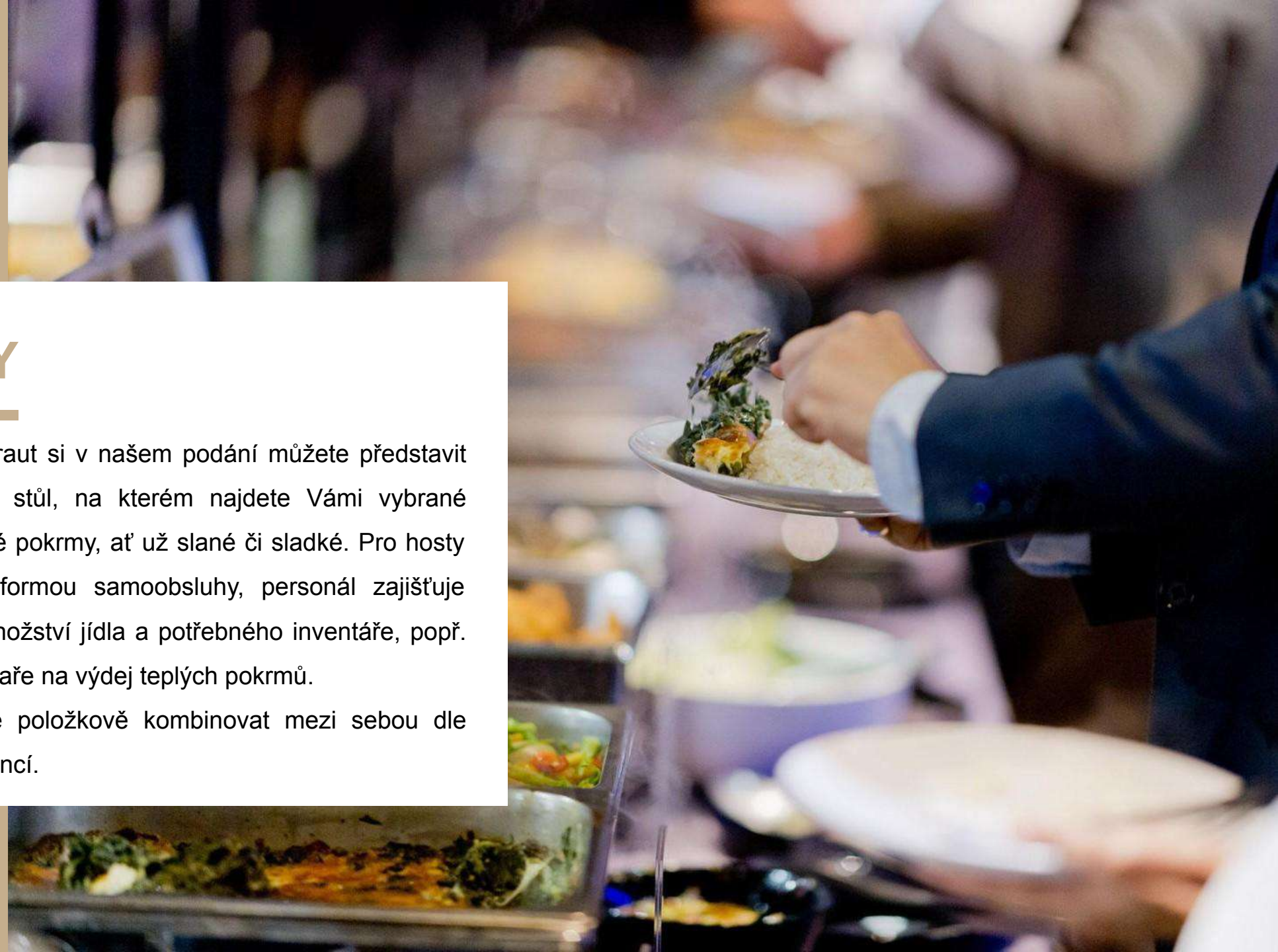


Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou vč. zákonného DPH.

RAUTY

Pod pojmem raut si v našem podání můžete představit naaranžovaný stůl, na kterém najdete Vámi vybrané teplé i studené pokrmy, ať už slané či sladké. Pro hosty raut funguje formou samoobsluhy, personál zajišťuje dostatečné množství jídla a potřebného inventáře, popř. zajistíme kuchaře na výdej teplých pokrmů.

Rauty můžete položkově kombinovat mezi sebou dle Vašich preferencí.







OBĚDOVÝ RAUT 1 – 355 Kč/os

Teplé pokrmy 150g/os.

- Šťavnatý hovězí guláš připravený na černém pivě, sekaná cibulka s feferonkou
- Kuřecí roláda se špenátem

Přílohy 160g/os.

- Karlovarský knedlík
- Pečené brambory grenaille
- Grilovaná zelenina

Saláty 50g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette

Dezerty 2ks/os.

- Variace minidezertů

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 20 osob.
MENU JE KONCIPOVANÉ NA 1 HODINU TRVÁNÍ.
Ceny jsou bez zákonného DPH.





OBĚDOVÝ RAUT 2 – 419 Kč/os

Teplé pokrmy 120g/os.

- Šťavnatý hovězí guláš připravený na černém pivě, sekaná cibulka s feferonkou
- Kuřecí roláda se špenátem

Přílohy 130g/os.

- Karlovarský knedlík
- Pečené brambory grenaille
- Grilovaná zelenina
- Pečivo

Studené aranžmá 100g/os.

- Variace evropských sýrů
- Variace evropských uzenin

Saláty 50g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette

Dezerty 2ks/os.

- Variace minidezertů

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
MENU JE KONCIPOVANÉ NA 1 HODINU TRVÁNÍ.
Ceny jsou bez zákonného DPH.





RAUT STUDENÁ 1 – 419 Kč/os.

Studené aranžmá 150g/os.

- Smažené kuřecí stripsy
- Nářez uzeného vepřového s majonézovo – hořčičnou omáčkou
- Paštika s pečeným masem a brusinkami
- Filírovaná kuřecí prsíčka sous vide s koktejlovou omáčkou
- Výběr tuzemských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy
- Kuřecí roláda plněná špenátovou fáší a slaninou
- Variace krájených tuzemských uzenin

Saláty 40g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette

K doplnění

- Sweet chilli omáčka
- Nakládaná zelenina
- Rautové pečivo 3 ks/os

Dezerty 1ks/os.

- Variace tartaletek

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



RAUT STUDENÁ 2 – 469 Kč/os.

Studené aranžmá 300g/os.

- Smažené kuřecí stripsy
- Nářez uzeného vepřového s majonézovo – hořčičnou omáčkou
- Paštika s pečeným masem a brusinkami
- Filírovaná kuřecí prsíčka sous vide s koktejlovou omáčkou
- Výběr tuzemských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy
- Kuřecí roláda plněná špenátovou fáší a slaninou
- Variace krájených tuzemských uzenin

Saláty 40g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette

K doplnění

- Sweet chilli omáčka
- Nakládaná zelenina
- Rautové pečivo 3 ks/os



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.





RAUT RUSTIC – 515 Kč/os

Studené aranžmá 120g/os.

- Kuřecí roláda plněná špenátovou fáší a slaninou
- Uzená vepřová panenka s meruňkovým chutney
- Výběr tuzemských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy
- Smažené kuřecí stripsy

Porcovky 2 ks/os.

- Šunková rolka s křenem
- Kuřecí prso sous vide s rajčatovou salsou

Saláty 40g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette

Teplé pokrmy 150g/os.

- Šťavnatý hovězí guláš připravený na černém pivě, sekaná cibulka s feferonkou, krájený čerstvý chléb

Dezerty 1ks/os.

- Tvarohový cheesecake

K doplnění

- Smetanový křen
- Nakládaná zelenina
- Rautové pečivo

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



RAUT KLASIK – 549 Kč/os

Studené aranžmá 110g/os.

- Vepřové řízečky marinované v libečku a smažené v bylinkové strouhance
- Smažené kuřecí stripsy
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy
- Kuřecí roláda plněná špenátovou fáší a slaninou

Porcovky 2 ks/os.

- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Kuřecí prsíčka sous vide se salátkem z grilované zeleniny
- Jihotyrolský špek s okurčičkou cornichons



Teplé pokrmy 150g/os.

- Krájená vepřová šunka s křenovou omáčkou
- Filírovaná kuřecí prsíčka se smetanovo - houbovou omáčkou

Přílohy 160g/os.

- Bramborové šišky se smaženou cibulkou
- Pečené bylinkové brambory grenaille

K doplnění

- Sweet chilli omáčka
- Smetanový křen
- Marinované olivy
- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 80g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny s dressingem vinaigrette
- Couscous salát s grilovanou zeleninou a bylinkami

Dezerty 2ks/os.

- Variace minidezertů

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.





RAUT UNIVERSAL I. – 639 Kč/os

Studené aranžmá 110g/os.

- Variace tuzemských uzenin
- Vepřové řízečky marinované v libečku a smažené v bylinkové strouhance
- Smažené kuřecí stripsy
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, gazdovské sýry, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky 2 ks/os.

- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Mortadella s čerstvou burratou a pistáciemi
- Kuřecí roláda se salátkem z grilované zeleniny

Teplé pokrmy 150g/os.

- Dušené hovězí po burgundsku
- Filírovaná kuřecí prsíčka s rajčatovou pomodoro omáčkou

Přílohy 160g/os.

- Bramborovo-celerové pyré
- Jasmínová rýže
- Pošírovaná máslová zelenina

K doplnění

- Bylinková remuláda
- Sweet chilli omáčka
- Marinované olivy s balkánským sýrem
- Smetanový křen
- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 80g/os.

- Zeleninový salát s marinovanými olivami v bazalkovém pestu
- Míchané zelené saláty s tenkými plátky fenyklu, parmské šunky a marinovaných hrušek
- Buvolí mozzarella s rukolovým pestem s variací mini tomat

Dezerty 2ks/os.

- Chocolate mousse s malinovým prachem
- Tartaletky s variací ovocných krémů
- Red velvet cake s mascarpone krémem

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



RAUT UNIVERSAL II. – 765 Kč/os

Studené aranžmá 80g/os.

- Variace výběrových středomořských uzenin
- Výběr tataráků z plemenných býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, provolone, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky 3 ks/os.

- Šťavnatý roastbeef z roštěnce plemene Aberdeen Angus
- Máslová brioška plněná jemnou drůbeží paštikou
- Filírovaná kuřecí prsíčka se salátkem z grilované zeleniny
- Šunková rolka s křenem

Teplé pokrmy 150g/os.

- Vepřová pečeně sous vide se smetanovou hořčičnou omáčkou
- Indická kuřecí korma
- Parmigiana di melanzane – gratinovaný lilek s rajčatovou omáčkou, mozzarellou a parmezánem

Přílohy 160g/os.

- Bramborové pyré
- Jasmínová rýže



Live cooking 80g/os

- Krůtí prso sous vide a vepřová panenka pečená na medium krájené před hosty
- Kari omáčka
- Omáčka chimichurri

K doplnění

- Marinované olivy a balkánský sýr
- Kousky parmazánu
- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 80g/os.

- Balkánský šopský salát
- Buvolí mozzarella s rukolovým pestem s variací mini tomat
- Salát z červené řepy s čerstvým sýrem a ořechy

Dezerty 2ks/os.

- Chocolate mousse s malinovým prachem
- Variace makronek
- Vanilkové crème brûlée ve skleničce

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



RAUT BOHEMIA – 765 Kč/os

Studené aranžmá 80g/os.

- Výběr tataráků z plemenných býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, provolone, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky 3 ks/os.

- Chlebíček s uherským salámem
- Smažené telecí řízečky s petrželovou majonézou, křenem a nakládanou zeleninou
- Filírovaná kuřecí prsíčka se salátkem z grilované zeleniny
- Uzená vepřová panenka s meruňkovým chutney

Teplé pokrmy 150g/os.

- Hovězí ptáček plněný křepelčím vajíčkem, italským špekem a kyselou okurkou s masovou šťávou
- Konfitovaná kachna ve vlastní šťávě s dušeným červeným zelím s brusinkami a masovou šťávou

Přílohy 160g/os.

- Jasmínová rýže
- Karlovarský knedlík

Live cooking 80g/os

- Krájená vepřová šunka před hosty
- Výběr teplých omáček křenová, švestková
- Bramborové šišky se smaženou cibulkou

K doplnění

- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 80g/os.

- Variace čerstvé krájené zeleniny
- Salát z červené řepy s čerstvým sýrem a ořechy

Dezerty 2ks/os.

- Makový pudink s domácím cini minis
- Mini větrník slaný karamel
- Mini banánek s pistáciemi



Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.





RAUT PREMIUM – 979 Kč/os

Studené aranžmá 80g/os.

- Variace výběrových středomořských uzenin
- Výběr tataráků z plemených býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, provolone, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky 3 ks/os.

- Vitello tonnato s tuňákovou majonézou
- Tataráček z lososa s creme fraiche
- Jihotyrolský špek s okurčičkou cornichons
- Pražská šunka s okurkou a křenem

Teplé pokrmy 150g/os.

- Hovězí po burgundsku na červeném víně
- Pošírovaný losos s jemnou zeleninovou curry omáčkou
- Bramborové noky s chřestem, žampiony a ricottou

Přílohy 140g/os.

- Bramborovo celerové pyré
- Brambory grenaille
- Jasmínová rýže

Live cooking 80g/os.

- Vařené hovězí maso krájené před hosty s degustací tradičních českých omáček a příloh: šípková, koprová a svíčková omáčka

Přílohy k live cooking 100g/os.

- Dušená karotka na másle
- Vařené brambory ve slupce s petrželkou
- Karlovarské knedlíky

K doplnění

- Antipasti s grissini
- Bylinková remuláda
- Sweet chilli omáčka
- Falafel s cizrnovým humusem
- Okurkové rolky
- Rautové pečivo 3 ks/os

Saláty 50g/os.

- Couscous salát s grilovanou zeleninou a bylinkami
- Balkánský šopský salát
- Mozzarella di bufala s tomaty a bazalkovým pestem

Dezerty 2ks/os.

- Tartaletky s variací krémů
- Variace creme brullé - vanilkové, pistáciové, slaný caramel
- Mini kešu tartaletka se slaným karamelem

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.

RAUT EXCLUSIVE – 1089 Kč/os

Studené aranžmá 150g/os.

- Variace výběrových středomořských uzenin
- Výběr tataráků z plemených býků Angus s topinkami na sucho (pikantní s chilli, bylinkový z creme fraiche, tradiční tatarák dle naší receptury)
- Výběr evropských sýrů (blaťácké zlato s ořechy, tradiční královský hermelín, vyzrálá niva, provolone, holandská gouda) doplněné čerstvým a sušeným ovocem a ořechy

Porcovky 2 ks/os.

- Marinovaný losos gravlax potřený dijonskou hořčicí a koprem
- Vepřová panenka pečená na medium s mangovou salsou
- Mortadella s čerstvou burratou a pistáciemi
- Carpaccio z hovězí svíčkové s lanýži, sýrem gran moravia a rukolou
- Kuřecí roláda se salátkem z grilované zeleniny

Teplé pokrmy 150g/os.

- Vepřová pečeně sous vide s rozmarýnovou omáčkou
- Losos s bazalkovou omáčkou
- Farmářské kuřátko s paprikovým sugem
- Parmigiana di melanzane – gratinovaný lilek s rajčatovou omáčkou, mozzarellou a parmezánem

Přílohy 140g/os.

- Lyonské gratinované brambory s cheddarem a smetanou
- Hráškové ragú
- Jasmínová rýže

K doplnění

- Antipasti a grissini
- Bylinková remuláda
- Fenyklovo-okurkový salát se zakysanou smetanou
- Brusinky
- Červená řepa s čerstvým sýrem a pečenými ořechy
- Sweet chilli omáčka
- Rautové pečivo 3 ks/os

Live cooking 40g/os.

- Před hosty krájená pomalu pečená hovězí roštěná se šípkovou omáčkou, omáčkou ze zeleného pepře a domácí tatarskou omáčkou

Přílohy k live cooking 70g/os.

- Domácí hranolky z bílých a sladkých brambor,
- Zeleninová caponata
- Rukola s cherry rajčátky

Dezerty 3ks/os.

- Chocolate mousse s malinovým prachem
- Petit fours
- Lemon curd v tartaletce

Saláty 70g/os.

- Salát panzanella
- Řecký salát s olivami a feta sýrem a bazalkovým olejem
- Couscous salát s grilovanou zeleninou a bylinkami

K doplnění

- Dressing vinaigrette
- Jogurtový dressing

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



FOOD POINT

Food point představuje zpestřenou část rautu/menu a je tematicky inspirovaný různými světovými styly kuchyní.

Můžeme ho vyčlenit mimo raut, založit ho dovnitř/ven dle koncentrace hostů.





Food point

Tatarák point – 120g/275 Kč/os.

Min. počet porcí 30

- Hovězí tatarák dle tradiční receptury
- Hovězí tatarák s creme fraiche a řeřichou
- Hovězí tatarák s lanýžovou majonézou
- Tatarák z lososa s řeřichou a creme fraiche
- Topinkové chipsy s česnekem

Pho station 250 ml/149 Kč/os.

Min. počet porcí 30

- Tradiční vietnamská polévka PHO BO
- Hovězí vývar PHO
- Hovězí maso
- Rýžové nudle PHO, čerstvý koriandr, červená cibule, čerstvé chilli, výhonky

Každý host si složí dle libosti

Paella point 40 porcí/6 000 Kč

- Live cooking stage s tradičním španělským pokrmem
- Kulatozrnná rýže připravená v pánvi společně se šafránem, bílým vínem, kuřecím masem, slávkami, krevetami a zeleninou

Tacos point 3ks/240 Kč/os.

Min. počet porcí 30

- Pšeničné tacos, tortilla chipsy
- Trhané kuřecí, vepřové a hovězí maso
- Cheddar, ledový salát, limetka, jalapeños papričky, koriandr, krájená rajčata, balkánský sýr
- Pico de gallo salsa, guacamole, zakysaná smetana

Ceny jsou bez zákonného DPH.





Food point

Hot dog point 1ks/59 Kč/os.

- Mini hot dog brioška
- Grilovaná bavorská klobása 40g/os
- K doplnění několik variant dle libosti:
- Česneková majonéza, pikantní majonéza, kečup, americká hořčice, Sweet BBQ, čistá majonéza
- Salát coleslaw, pickles okurka, karamelizovaná cibule, tekutý cheddar
- Smažená cibule, křupavá slanina, jalapenos chilli, krájená rajčata

Každý host si složí dle libosti

Street food point – 3ks/220 Kč/os.

- Mini burger s brioche bulkou, česnekovou majonézou, čerstvou zeleninou, grilovaným hovězím masem a cibulkou
- Burrito tortilla plněná chilli con carne s cheddarem, rýží, salsa guacamole
- Mini hot dog s česnekovou majonézou, opečenou bavorskou klobáskou, kečupem a smaženou cibulkou

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 30 osob. Ceny jsou bez zákonného DPH.





Food point

Pasta bar 100g/150 Kč/os.

Min. počet porcí 30

Live cooking stage s vařenou čertstvou pastou na místě

- Spaghetti Aglio Olio con peperoncino sypané parmezánem
- Penne Bolognese

BAO BUN 1 ks/os 129 Kč/os *(Výběr jedné varianty)*

Varianty:

- Vepřový bok char siu
- Kuřecí prso teriyaki
- Kachní prso hoisin
- Kynutý rýžový knedlíček bao bun s jemnou zeleninou julienne a nakládanou okurkou

Ideální na flying. Možnost rozdělit na dva kusy.

Indický point 100g/169 Kč/os.

Min. počet porcí 30

- Dušené vepřové maso
- Dušené kuřecí maso
- Vindaloo omáčka
- Korma omáčka
- Arašídová omáčka
- Indické placky
- Rýže biryani

BO LA LOT 100g 139kč/os

Min. počet porcí 30

- Grilované vietnamské závitky z kořeněného mletého vepřového masa balené v betelových listech

Ideální na flying mezi hosty.

Ceny jsou bez zákonného DPH.



Food point

Alsaské koláče - 1 ks/129 Kč

Min. počet porcí 20

Tarte flambée - tradiční alsaské koláče

- s creme fraiche, červenou cibulí, vypečeným špekem, rozmarýnem, bylinkovým olejem a sýrem

Každý host si složí dle libosti

CANNOLI FLYING 50 ks - 1 100 Kč

- Mini cannoli plněné čokoládovým nebo pistáciovým mascarpone krémem s výběrem posypů

Ideální na flying mezi hosty.

ASIJSKÝ KOUTEK 2ks/os./249 Kč

- Smažené krevety
- Pad Thai
- Bun Bo Nam Bo
- Thajská polévka Tom Yum s krevetami
- Wontonové knedlíčky s výběrem asijským omáček
- Japonský vepřový řízek Katsudon v sendviči



Ceny jsou bez zákonného DPH.

SWEET BAR

Kromě sladkého v rámci rautů je u nás možné objednat i sladké kusovky dle Vašeho výběru, popř. jimi přednastavenou nabídku v rautu nahradit. Rádi Vám sweet bar vyčleníme mimo raut, hezky nazdobíme a originálně naservírujeme.







Samostatná nabídka sladkého

Mini dezerty

- Pekanový řez - 55 Kč
- Yuzu řez - 55 Kč
- Mini větrník - pistáciový - 32 Kč
- Mini větrník - slaný karamel - 32 Kč
- Mini banánek - pistáciový - 32 Kč
- Mini banánek - slaný karamel - 32 Kč

Choux (menší/větší verze)

- Choux malina - 55 / 75 Kč
- Choux slaný karamel - 55 / 75 Kč
- Choux pistácie - 55 / 75 Kč

Sladké pečivo

- Svatební koláčky – tvaroh, mák, ořech - 15 Kč
- Variace minikoblížků - 16 Kč

Tartaletky 4,5 cm

- Tartaletky s variací ovocných a čokoládových náplní - 16 Kč
- Tartaletka plněná čokoládovým krémem - 18 Kč
- Kešu tartaletka se slaným karamelem - 22 Kč

Tartaletky 7cm

- Tartaletka plněná čokoládovým mousse - 55 Kč
- Tartaletky se slaným karamelem - 62 Kč
- Vanilkové crème brûlèe v tartaletce - 62 Kč

Nanuky

- Mini nanuky plněné brownies nebo red velvet korpusem obalené v ice gold čokoládě ve variantě ruby, gold, milk, dark - 75 Kč

Porcovky

- Makronky s variací příchutí - 22 Kč
- Košíčky z hořké čokolády plněné variací čokoládových náplní - 24 Kč

Skleničky 100ml

- Smetanový mascarpone krém s bílou čokoládou - 52 Kč
- Čokoládový mousse s malinovým prachem- 48 Kč
- Smetanový mascarpone krém s hořkou čokoládou - 52 Kč
- Vanilkové crème brûlée - 62 Kč
- Red velvet cake s mascarpone krémem - 58 Kč
- Makový pudink s domácím cini minis - 62 Kč

Ceny jsou kalkulovány pro minimální počet 15ks od 1 druhu.
Ceny jsou bez zákonného DPH.



NÁPOJE A ZÁŽITKOVÉ BARY

Kvalitní jídlo a výborné pití patří neodmyslitelně k sobě. Vyberte si z naší nabídky souhrnných nápojových balíčků a nebo zážitkových barů, které můžeme vyčlenit mimo standardní bar a vytvořit tak několik nápojových stanic.



NÁPOJE

WELCOME PŘÍPITEK - na výběr z:

0,1l Frizzante	59,-
0,1 Habánské sklepy - demi, brut	69,-
0,1l Prosecco	79,-
0,1l Nealko sekt	59,-

KARAFY VODY - 65 Kč/ks.

Karafa neperlivé vody s mátou a citronem
Karafa perlivé vody s mátou a citronem

ZÁKLADNÍ NEALKO BALÍČEK - 99 Kč/osoba
Nelimitovaná konzumace po dobu 2 hodin

Voda perlivá / neperlivá
Káva, čaj

Každá další hodina 40 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK A - 150 Kč/osoba
Nelimitovaná konzumace po dobu 2 hodin

Minerální voda, Neperlivá voda
Výběr ovocných džusů – jablko, pomeramč
Domácí limonády - černý rybíz a zázvor
Káva, čaj

Každá další hodina 45 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK B – 199 Kč/osoba
Nelimitovaná konzumace po dobu 2 hodin

Minerální voda, Neperlivá voda
Domácí ledový čaj
Domácí limonáda - černý rybíz a zázvor
Coca-Cola, Fanta, Sprite
Káva, čaj
Pilsner Urquell, nealkoholické pivo Radegast Birell

Každá další hodina 50 Kč/osoba

NÁPOJOVÝ BALÍČEK C – 265 Kč/osoba
Nelimitovaná konzumace po dobu 2 hodin

Minerální voda, Neperlivá voda
Domácí ledový čaj
Domácí limonáda - černý rybíz a zázvor
Coca-Cola, Fanta, Sprite
Pilsner Urquell, nealkoholické pivo Radegast Birel
Červené a bílé víno
Sekt, prosecco
Káva, čaj

Každá další započatá hodina 60 Kč/osoba



Ceny jsou bez zákonného DPH.



Gin Tonic Bar

Balíček Gin and Tonic baru, v rámci kterého jsou drinky připravovány přímo před Vámi.
Nabídka drinků je sestavena na základě sezónnosti, ale milerádi Vám sestavíme nabídku podle Vašich představ a chutí.

Díky našemu podniku BESEDA 1901 v Plzni (kde můžete giny a tonicy i ochutnat) Vám nabízíme širokou škálu výběru.

SVĚŽÍ OKURKA
|0,04l|Whitley Neill aloe vera & cucumber gin|Anglie|
|0,2l|Franklin Cucumber tonic|Velká Británie|
|okurka|

LETNÍ CITRUSY
0,04l	Jodhpur Mandore gin	Španělsko
0,2l	Franklin Mallorcan tonic	Velká Británie
pomeranč	limeta

SUCHÁ KLASIKA
|0,04l|Dlabka dry gin|Svijanský Újezd|
|0,2l|ThreeCents dry tonic|Řecko|
|rozmarýn|

PALOMA
|0,04l|Las Californias Cítrico|Mexiko|
|0,2l|ThreeCents grepová soda|Řecko|

CHUŤ ASIE
0,04l	Yu gin	Francie/Japonsko
0,2l	Artisan yuzu tonic	Velká Británie
yuzu	sečuánský pepř

GINTONÁDA MALINA (nealkoholická varianta)
|0,04l|nealko whitley neill raspberry spirit|
|0,2l|franklin light tonic |Velká Británie|



CENA a PODMÍNKY:

Cena 18 900 Kč

Cena zahrnuje 100 ks drinků (výběr ze 4 druhů), které jsou připraveny přímo před hosty u samostatného barum a jsou tak příjemným zpestřením Vaší akce. Standardní doba trvání je přibližně 4-6 hodin.

Po překročení 100 ks je cena následně účtována podle jednotlivých položek nad rámec základní ceny.

Ceny jsou bez zákonného DPH.



Prosecco Bar

Prosecco bar uspokojí představy každého milovníka bublin.

Prosecco na skleničku:

PROSECCO BEDIN
|extra brut|DOC|Treviso|Bedin|

PROSECCO EXCLUSIVE BALBINOT
|brut|DOC|Conegliano|Le Manzane|

PRESTIGE PROSECCO TREVISO
l|extra dry|DOC|Treviso|
|De Bernard|

INTEGRALE COL FONDO BIO
|extra brut|Col Fondo|Integrale|

PROSECCO ROSÉ BEDIN
|brut|DOC|Treviso|Bedin|



CENA a PODMÍNKY:

9 000 Kč

Cena zahrnuje 20 lahví prosecca (výběr ze 4 druhů)
Standardní doba trvání je přibližně 4-6 hodin.

Po překročení 20 ks je cena následně účtována podle jednotlivých položek nad rámec základní ceny.

Ze zmíněné nabídky Vám rádi připravíme svěží drinky - na vyžádání a k individ. nacenění:

GIN AND PROSECCO 1901
|0,03l|Dlabka dry gin|Česká republika|
|0,1l|prosecco DOC|yuzu|

MIMOSA
|prosecco|pomeranč|

HUGO SPRITZ
| prosecco|bezinkový likér|soda|máta|

APEROL SPRITZ
|prosecco|aperol|soda|pomeranč|

Ceny jsou bez zákonného DPH.



Další položky

NÁPOJE:
Nápoje mimo nápojové balíčky budou účtovány dle skutečné spotřeby dle ceníku Besedy 1901.

MOBILIÁŘ:
Mobiliář bude účtován dle zvoleného set-upu, prostor a skutečně využitého počtu nábytku.

PERSONÁL:
Personál bude účtován dle skutečně odpracovaných hodin na akci.

- 350 Kč/hod. kuchař (při fyzickém výdeji teplých pokrmů a live cooking)
- 280 Kč/hod. číšník (bar + obsluha)

SKIRTING:
Poplatek za veškerý inventář, spotřební materiál, základní mobiliář a rozbitné - bude účtován dle počtu osob.

INVENTÁŘ:
Pronájem inventáře je zahrnut v ceně skirtingu a nápojů, není tedy účtován navíc.

***Veškeré ceny jsou smluvní a platnost nabídky je časově omezena*.**
VEŠKERÉ UVEDENÉ CENY V TOMTO PORTFOLIU PŘEDSTAVUJÍ CENY BEZ DPH.

PLZEŇSKÝ
CATERING

KONTAKT

info@beseda1901.cz
+420 725 130 754

www.plzenskycatering.cz

