



VYŠEHRAID

2000
group

www.vysehrad2000.cz

Nabídka

dovozového pohoštění
cateringových služeb

Vyšehrad 2000 Group



OBSAH – dovozové pohoštění

- | | |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. STUDENÁ MASA A NÁŘEZOVÉ MÍSY | 8. MINI DEZERTY |
| 2. RYBY A VÝROBKY Z PLODŮ MOŘE | 9. NÁPOJOVÝ SERVIS |
| 3. SALÁTY | 10. KÁVOVÝ SERVIS |
| 4. SÝRY | 11. UVÍTACÍ NÁPOJE |
| 5. PEČIVO | 12. OBĚDOVÁ MENU |
| 6. OVOCE | 13. DOPLŇKOVÉ SLUŽBY |
| 7. DEZERTY | |

Dovozové pohoštění do 48 hodin

Jedná se o nabídku studeného a teplého pohoštění, určeného především pro Vaše pracovní jednání, kávové pauzy, firemní prezentace, malé podnikové oslavy, ale i Vaše denní stravování a občerstvení. K níže uvedené nabídce pohoštění Vám na základě požadavků zajistíme potřebný inventář, obsluhující personál i veškeré doplňkové služby (květinová výzdoba, hostesky, hudební produkce apod.).

Předložené občerstvení si můžete objednat dle číslování jednotlivých druhů pokrmů s předstihem 48 hodin (není-li uvedeno jinak) dle přiloženého objednávkového formuláře, a to elektronickou poštou nebo telefonicky na níže uvedených kontaktech:

Roman Kolář

vedoucí cateringových projektů
Vyšehrad 2000 Group
Tel.: 224 951 739, 603 245 520
E-mail: roman.kolar@vysehrad2000.cz

Michal Pleštil

vedoucí provozu kavárny O₂ Café
Vyšehrad 2000 Group
Tel.: 602 263 173, 603 382 745
E-mail: michal.plestil@vysehrad2000.cz


VYŠEHRAID
**2000
group**

1. STUDENÁ MASA A NÁŘEZOVÉ MÍSY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

1.1.	Carpaccio z lehce opečené svíčkové s parmezánem, extra panenským olivovým olejem a drceným pepřem (min. 0,5 kg)	1.390 Kč
1.2.	Lehce pikantní hovězí rostbif s omáčkou z hořčice a čerstvého křenu (min. 0,5 kg)	740 Kč
1.3.	Vepřová pečeně BBQ podávaná s rozmarýnovou Aioly (min. 0,5 kg)	590 Kč
1.4.	Uzená selská šunka s koriandrovým pestem a nakládanou zeleninou	490 Kč
1.5.	Tence krájená sušená Tyrolská šunka s grilovanými paprikami a balsamicovým dresinkem	890 Kč
1.6.	Plátky „Magret de canard“ s rukola salátem a šalotkovým vinegretem (středně pečená francouzská kachní prsa)	840 Kč
1.7.	Nugetky z kuřecích stehýnek pečené v parmezánové krustě se sýrovou omáčkou	480 Kč
1.8.	Smažené řízečky z kuřecích prsou se sladkokyselým zelným salátem	540 Kč
1.9.	Krůtí prsa pečená v anglické slanině s konfitovanými cherry rajčátky (min. 0,5 kg)	580 Kč
1.10.	Variace domácích klobás, loveckého salámu a uzené šunky s hořčičnou a pikantní rajčatovou omáčkou (min. 0,5 kg)	340 Kč

2. RYBY A POKRMY Z PLODŮ MOŘE

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

2.1.	Losos „Label rouge“ nakládaný v marinádě z růžového koření a koriandru s krémovou limetkovou omáčkou (min. 0,5 kg)	940 Kč
2.2.	Marinované krevety „Gambas“ s omáčkou z čerstvého zázvoru a česneku	1240 Kč
2.3.	Lahodný tatarák z čerstvého tuňáka s máslovými toasty, rucolou a medovo balsamicovým dresinkem	1090 Kč
2.4.	Salát z marinovaných chobotniček s červenými fazolkami a pečenými paprikami v provensálské omáčce	840 Kč
2.5.	Koktejl z čerstvých krevetek v citrónové krémové omáčce	990 Kč
2.6.	Salát z matesů v marinádě z hořčice, čerstvého kopru a kysané smetany	590 Kč


VYŠEHRAID
**2000
group**

3. SALÁTY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

3.1.	Pestrobarevný salát z čerstvé zeleniny s jogurtovou omáčkou nebo vinegretem	390 Kč
3.2.	Originální salát „Caesar“ s kuřecím masem, vařenými vejci, krutóny a krémovou omáčkou s chutí ančoviček (min. 0,5 kg)	490 Kč
3.3.	Provensálský salát z grilovaných paprik, cuket a lilků	440 Kč
3.4.	Salát z dvoubarevné čekanky s roquefortem a hořčičným vinegretem	440 Kč
3.5.	Osvěžující salát s pikantní mozzarellou, broskví, prosciuttem a limetkovým vinegretem	590 Kč
3.6.	Salát z rajčat a mozzarely s jarními cibulkami a bazalkovým olejem	440 Kč
3.7.	Ledový salát se šunkou a bazalkovou majonézou	390 Kč
3.8.	Rajčatový salát s česnekem a přírodním sýrem	340 Kč
3.9.	Salát z okurek v jogurtovo-česnekové marinádě	290 Kč
3.10.	Pikantní zelný salát s křenem a kysanou smetanou	260 Kč
3.11.	Lehký vídeňský bramborový salát bez majonézy	290 Kč
3.12.	Klasický bramborový salát s majonézou a jablky	320 Kč

4. SÝRY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

4.1.	Variace sýrů podávaná s rucola salátem a hořčičným vinegretem (Hermelín, Vltavín, Gouda, Eidam, Niva)	490 Kč
4.2.	Variace francouzských sýrů s višňovou marmeládou a ořechovými jádry	990 Kč
4.3.	Camembert s variací ořechových jader, friséé salátem a medovým vinegretem	890 Kč
4.4.	Bílý sýr nakládáný v olivovém oleji s česnekem a červenými papričkami (min. 0,5 kg)	490 Kč



5. PEČIVO

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 20% DPH, pokud není uvedeno jinak.

5.1. Světlý chléb	1ks / 5 Kč
5.2. Černý chléb	1ks / 5 Kč
5.3. Francouzská bageta	1ks / 5 Kč
5.4. Chléb ciabatta	1ks / 5 Kč

6. OVOCE

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH. Množství níže uvedených výrobku (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

6.1. Čerstvé ovoce dle sezóny opracované a upravené – na mísách	290 Kč
6.2. Ovocný salát s vlaškými jádry a karamellem	390 Kč
6.3. Čerstvé jahody v kysané smetaně - dle sezónní ceny	sezónní cena

7. DEZERTY

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 20% DPH, pokud není uvedeno jinak. Minimální odběr od jednoho druhu je 10 ks.

7.1. Křehký koláček s ovocem	1ks / 25 Kč
7.2. Domácí čokoládový koláč s tvarohem	1ks / 25 Kč
7.3. Jablkový závin	1ks / 25 Kč
7.4. Vídeňský dort „Sacher“	1ks / 35 Kč
7.5. Páj s lesním ovocem	1ks / 39 Kč


VYŠEHRAID
**2000
group**

8. MINI DEZERTY

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 20% DPH, pokud není uvedeno jinak.
Minimální odběr od jednoho druhu je 10 ks.

8.1.	Punčový dortík	1ks / 19 Kč
8.2.	Věneček	1ks / 19 Kč
8.3.	Větrník	1ks / 19 Kč
8.4.	Laskonka	1ks / 19 Kč
8.5.	Tarteletka „Crème Brulée“	1ks / 19 Kč
8.6.	Cheese cake	1ks / 19 Kč

9. NÁPOJOVÝ SERVIS

Cena je kalkulována bez 20% DPH.

9.1.	Fresh juice pomeranč	1l	275 Kč
9.2.	Fresh juice	1l	275 Kč
9.3.	Džus		
	9.3.1.pomeranč, 9.3.2.jablko, 9.3.3. rybíz, 9.3.4. multivitamin	1l	125 Kč
9.4.	Bonaqua		
	9.4.1.neperlivá, 9.4.2. jemně perlivá	0,25 l - lahev	30 Kč
9.5.	Nealkoholické nápoje		
	9.5.1. Coca-cola,9.5.2. Fanta, 9.5.3. Sprite	0,2 l - lahev	30 Kč
9.6.	Nealkoholické pivo Birell	0,33 l - lahev	30 Kč



10. KÁVOVÝ SERVIS

Cena je kalkulována za 1 porci bez 20% DPH. Cena obsahuje porcelánový inventář, cukr a mléko. Možné servírovat v termokonvicích (1 konvice = 10 porcí) nebo zapůjčit profesionální kávový stroj, za který bude účtováno 500Kč / den.

10.1. Espresso malé	35 Kč
10.2. Espresso střední	35 Kč
10.3. Cappuccino	35 Kč
10.4. Caffee Machiatto	35 Kč
10.5. Caffee late	35 Kč
10.6. Výběr z čajů (černý, zelený, bylinkový a ovocný)	35 Kč

11. UVÍTACÍ NÁPOJE

Cena je kalkulována bez 20% DPH.

11.1. Nealkoholický sekt „Carl Jung“	0,15l / 90 Kč
11.2. Nealkoholický Vermut Bitter rosso	0,2l / 90 Kč
11.3. Nealkoholický Vermut Bitter rosso s pomerančovým džusem	0,25l / 90 Kč
11.4. Nealkoholický „Kir Royal“ se sirupem de Cassis	0,15l / 90 Kč
11.5. Crodino s čerstvým pomerančem	0,2l / 40 Kč
11.6. Nealkoholické „Cuba Libre“ zdobené ovocným špízem	0,25l / 90 Kč


VYŠEHRAĐ
**2000
group**

12. PRACOVNÍ OBĚDOVÁ MENU

Cena je kalkulována za 1 menu. Všechny uvedené ceny jsou bez 20% DPH.

Od množství 10-ti níže uvedených menu je v ceně zahrnuta doprava, obsluhující personál a kuchař.

Do množství 10-ti porcí je doprava, obsluhující personál, kuchař, inventář a mobiliář účtováno extra.

12.1. Menu I.

540 Kč

- Polévka: Krémová ragú polévka s restovaným kuřecím masem a sýrovými krutóny
- Hlavní jídlo: Libový vepřový váleček zvolna pečený v marinádě z česneku, zázvoru a lístků šalvěje, podávaný s krémovými bramborami a kešskými fazolkami
- Dezert: Lehký dortík ve stylu „Tiramisu“ s mandlemi, oříšky a čokoládovým krémem

12.2. Menu II.

540 Kč

- Polévka: Hovězí consommé s játrovými nočky, domácími nudlemi a barevnou zeleninou
- Hlavní menu: Citrónovo-koriandrová kuřecí prsíčka pečená v anglické slanině s přírodní bylinkovou omáčkou a domácími bramborovými placičkami
- Dezert: Čokoládový fondat s krémem „anglaise“, sušenými plody a čerstvými pistáciiovými jádry

12.3. Menu III.

690 Kč

- St. předkrm: Duo z grilovaných kuřecích prsíček a čerstvých krevet se salátem z rocety a šalotky ochuceným medovým vinegretem
- Hlavní jídlo: Tenderloin závitky plněné modrým sýrem a jarní cibulkou s basmati rizotem a hříbkovým jus
- Dezert: Studené omeletky skládané s citrónovým krémem a jahodovou omáčkou

12.4. Menu IV.

590 Kč

- St. předkrm: Uzená šunka od kosti s hořčično-javorovým glaze, čerstvě strouhaným smetanovým křenem a domácím sýrovým chlebem
- Hlavní jídlo: Křehká pečená kachní prsíčka s medovo-majaránkovou omáčkou, červeným vinným zelím a žemlovými knedlíky
- Dezert: Křupavé sladké toasty s jablečno-karamelovým ragú a tvarohovou omáčkou

**12.5. Menu V.****595 Kč**

St. předkrm:	Bylinkové crostini s pikantní chillies cottage sýrem a „Schwatzwaldskou šunkou“
Hlavní jídlo:	Pečený steak z lososa podávaný s estragonovým sabayonem a gratinovanými makarony s lesními houbami
Dezert:	Dort z hořké čokolády s malinovými coulis a creme fraiche

13. CENÍK DOPLŇKOVÝCH SLUŽEB

Cena je uvedena bez 20% DPH, pokud není uvedeno jinak.

13.1. Hodinová sazba personálu

číšník / servírka	300 Kč
kuchař	350 Kč
nosič, pomocná síla	200 Kč
supervizior	500 Kč

13.2. Ceník půjčovního inventáře a mobiliáře

kulatý stůl s ubrusem (průměr 180 cm)	300 Kč
konferenční židle	80 Kč
konferenční židle s bílým potahem a stuhou	150 Kč
stůl (180 x 45 cm) s ubrusem a scartingem (registrace, apod.)	300 Kč
set stříbrných příborů na gala	300 Kč
set příborů na gala	150 Kč
set obřích skleniček na gala	100 Kč
profesionální kávový stroj	500Kč / den

13.3. Doprava

doprava po Praze	500 Kč
------------------	--------

**VYŠEHRAĐ****2000
group**

Cateringová nabídka na nejvyšší úrovni

Cateringové služby na nejvyšší úrovni jsou pro naše klienty samozřejmostí. Potrpíte-li si na prvotřídní kvalitu, nechte si od nás zorganizovat firemní večírek, recepci, raut nebo oslavu.

Catering od profesionálů

Zajišťujeme kompletní cateringové služby pro malé i velké akce.

Máme zkušenosti i s plánováním doprovodných programů.

Pečlivě dodržujeme přísné hygienické předpisy.

Jsme flexibilní a rádi vyhovíme všem vašim požadavkům.

Naše reference

Pravidelně zajišťujeme catering pro oficiální státní návštěvy, orgány státní správy a významné české i zahraniční firmy. Prohlédněte si naše reference na našich webových stránkách nebo nás rovnou požádejte o konkrétní nabídku cateringu.

Zázemí

Společenské akce do 2 000 osob zajišťujeme pomocí vlastního vybavení. Jednotlivé části cateringu tak můžeme detailně rozvrhnout a upravit podle vašich představ. Pro zkvalitnění služeb disponujeme vlastním skladem a výrobnou na Praze 4.

Všechna provozní střediska mají certifikaci o „zavedení systému kritických bodů (HACCP)“ a o „zavedení systému Správné hygienické a výrobní praxe“. V současné době probíhá příprava na certifikaci provozu dle ISO 22 000:2005.

Prostory

V rámci cateringu pro Vás na přání zajistíme také vhodné prostory. Můžete si vybrat historické objekty, firemní nebo soukromé prostory a mnoho dalších. Zajímavou alternativou může být také catering pod širým nebem.

Z vlastních exklusivních prostor pro náročnější klienty můžeme zmínit Kulečnickové a Karetní herny v Obecní domě, prostory Rožmberského paláce nebo již brzy otevřené prostory Malostranské besedy. Vhodné prostředí a zázemí pro eventy, školení či firemní večírky nabízí Areál Botanika vzdálený necelých 25 km od Prahy. Širokou nabídku prostor najdete na našich webových stránkách v sekci catering/nabídka prostor.

Krátce o společnosti Vyšehrad 2000

Kromě poskytování cateringových služeb na nejvyšší úrovni s důrazem na kvalitu a dodržování přísných hygienických pravidel se zabýváme také provozováním zážitkové restaurace Pod křídlem noci na Národní třídě, Kavárny Obecní dům, kavárny Rožmberský palác v areálu Pražského hradu, kavárny O₂ Café, staráme se o hotelový a golfový resort Areál Botanika v Horním Bezděkově u Prahy a Hotel Loreta na pražských Hradčanech.

Do našeho portfolia jsme také nově zařadili poskytování služeb v oblasti denního stravování zaměstnanců společností. Tyto restaurace jsou provozovány pod obchodní značkou Food Garden.

Na tuzemském trhu působíme již od roku 1994, tento rok tedy slavíme 15 let kvalitní gastronomie. Vyšehrad 2000 Group.