

Příloha č. 1 – Technické podmínky

Aktualizované na základě dodatečných informací ze dne 18.8.2011!

Cateringové služby budou zajištěny **formou rautu celkem pro 500 osob**. Výjimku tvoří občerstvení pro účastníky tiskové konference, která není v celkovém počtu započítána (50 osob).

Součástí cateringových služeb je rovněž:

- zajištění dostatečného počtu cateringového nábytku, nádobí i příborů a dále zajištění vkusné a decentní výzdoby (ubrusy, atp).
- zajištění profesionální obsluhy v dostatečném počtu odpovídajícímu rozsahu pořádané akce; obsluha musí být vhodně oděna, jednotným způsobem odpovídajícímu charakteru celé akce.

1) TISKOVÁ KONFERENCE – celkem pro 50 osob, v samostatné místnosti.

- minerální voda ve skle 0,3 litru (½ perlivá, ½ neperlivá): 1 na osobu
- ovocný džus: 2dcl na osobu
- káva s mlékem nebo čaj: 1 na osobu
- ovoce: 200 g/osoba
- plněné banketky (mix šunkových, sýrových, zeleninových): 1 na osobu
- mix tvarových šátečků, makových kapsiček a máslových croissantů v celkovém množství: 80g na osobu

2) OBĚDOVÝ RAUT – celkem 500 osob

Raut bude servírován ve venkovním polozastřešeném prostoru v přízemí mezi pavilony (v případě špatného počasí v koridoru ve 3. patře) min. na 3 výdejních místech a ve VIP salonku (pouze pro 40 VIP účastníků).

- minerální voda ve skle 0,3 litru (½ perlivá, ½ neperlivá): 2 na osobu
- ovocný džus: 4dcl na osobu
- cola ve skle 0,25 litru: 1 na osobu
- hroznový nealkoholický nápoj ve skle 0,25 litru: 1 na osobu
- káva s mlékem nebo čaj: 1 na osobu
- předkrm (100 g/osobu)
 - Plněná cherry rajčata např. sýrovou/žampionovou pěnou (vegetariánské)
 - Šunkové rolky plněné
 - Bruscheta s rajčaty
- Teplé jídlo (200g/osobu)
 - Frikasé z kuřecího masa a zeleniny
 - Filet z lososa restovaný na bylinkovém másle (varianta s koprovou či limetovou omáčkou)
 - Smažený vepřový a kuřecí řízečky
 - Lasagne vegetariánské – špenátové se smetanou
- Přílohy (150g/osobu)
 - Rýže
 - Bramborový salát s majonézou
 - Bramborový salát bez majonézy
 - Vařené brambory
 - Zeleninový salát

- Desert (3 ks/os.)
 - Jablkový závin
 - Tvarohové koláčky
 - Nakrájené ovoce na větší kusy (ananas, pomeranč, hrušky, banán, jablka, hrozny, meloun)

3) VEČERNÍ RECEPCE – celkem 500 osob

Raut bude servírován ve venkovním polozastřešeném prostoru v přízemí mezi pavilony (v případě špatného počasí v koridoru ve 3. patře) min. na 3 výdejních místech a ve VIP salonku (pouze pro 40 VIP účastníků).

- minerální voda ve skle 0,3 litru (½ perlivá, ½ neperlivá): 2 na osobu
- ovocný džus: 4dcl na osobu
- cola ve skle 0,25 litru: 2 na osobu
- hroznový nealkoholický nápoj ve skle 0,25 litru: 2 na osobu
- káva s mlékem nebo čaj: 1 na osobu
- předkrm (100 g/osobu)
 - Variace nakládaných sýrů na špejli
 - Bagetka s lososem zakápnuté limetou
 - Pirožky s mletým masem
- Teplé jídlo (200 g/osobu)
 - Masové kuličky s tomatovou omáčkou
 - Filet ze pstruha s restovanou zeleninou
 - Svíčková na smetaně s brusinkami
 - Vegetariánské rizoto s parmezánem a hříby
- Přílohy (150g/osobu)
 - Vařené brambory
 - Knedlík
 - Teplá zelenina
 - Zeleninový salát
- Uzeninové a sýrové nářezy (100 g/os.)
 - Masová mísa – kuřecí a vepřová šunka, uzená kýta, tvrdé salámy (např. uherský, čabajka)
 - Sýrová mísa – výběr sýrů – francouzské, tvrdé sýry, plísňové (např. camembert, gouda, niva)
- Zeleninová dekorace (100 g/os.)
- Studená kuchyně (250 g/os.)
 - Kachní prsa na medu a jablkách
 - Pražská šunka od kosti krájená před hostem /pikantní křen s jablky, hořčice, kozí rohy/
 - Masový závin z vepřové panenky
 - Masová paštička
 - Losos s limetami
 - Pirožky z listového těsta plněné čerstvým sýrem
 - Sýrové špízy
 - Žampiony plněné čerstvým sýrem
 - Caprese mini porce (cherry rajčata, kuličková mozzarella, bazalka a balzamikovým krémem)
 - Nivové koule
 - Plněná rajčata

- Saláty (250 g/os.)
 - Těstovinový salát s kuřecím masem
 - Těstovinový salát se zeleninou a sýrem
 - Řecký salát s černou olivou
 - Ovocný salát
- Pečivo (100g/os.)
 - celozrnné pečivo
 - slunečnicový chléb
 - kmínový chléb
 - francouzské bagety světlé
 - kaiserky
- Dezerty (3 ks/os.)
 - Tiramisu
 - Ovocné tartaletky
 - Tvarohové šátečky,
- Ovoce (100 g/os.)
 - Hrozný zelené, hrozný modré, ananas, banány, pomeranče, jablka, mango, meloun
- Slavnostní dort pro zahájení (cca pro 100 lidí, se zelenou polevou – bude blíže upřesněno před konáním akce)
- šumivé víno z odrůdy Prosecco na slavnostní přípitek (2 dcl/osoba)

4) PŘESTÁVKY NA KÁVU celkem 460 osob

v předsálí obou aul a ve venkovním polozastřešeném prostoru v přízemí mezi pavilony (v případě špatného počasí v koridoru ve 3. patře)

- průběžné doplňování po celou dobu konání konference,
- 2 kávy a 1 čaj / osobu
- minerální voda ve skle 0,3 litru (½ perlivá, ½ neperlivá): 4 na osobu
- mix tvarových šátečků, makových kapsiček a máslových croissantů v celkovém množství 200g na osobu

5) CATERING pro VIP salonek – celkem 40 osob

- průběžné doplňování
- minerální voda ve skle 0,3 litru (½ perlivá, ½ neperlivá): 4 na osobu
- ovocný džus: 4dcl na osobu
- 2 kávy a 1 čaj / osobu
- plněné banketky (mix šunkových, sýrových, zeleninových): 2 na osobu
- mix tvarových šátečků, makových kapsiček a máslových croissantů v celkovém množství 200g na osobu