

Příloha č. 1 – Technické podmínky

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) a pro občerstvení VIP hostů v salonku (odstavec 5).

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 (½ perlivá, ½ neperlivá) (1/os.)
- ovocný džus (1/os.)
- káva s mlékem nebo čaj (1/os.)
- ovoce (200 g/osoba)
- plněné banketky (1 ks/osobu sýrová kostečka s olivou, 1 ks/osobu s krevetovým salátem)
- dezert (svatební koláčky plněné tvarohovou náplní) 1 ks/osobu

2) OBĚDOVÝ RAUT

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 (½ perlivá, ½ neperlivá) (2/os.)
- ovocný džus (1/os.)
- káva s mlékem nebo čaj (1/os.)
- 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

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

- o slunečnicový chléb
- o kmínový chléb
- o francouzské bagety světlé
- o kaiserky
- Dezerty (3 ks/os.)
 - o Tiramisu
 - o Ovocné tartaletky
 - o Tvarohové šátečky,
- Ovoce (100 g/os.)
 - o Hrozný zelený, hrozný modrý, ananas, banány, pomeranče, jablka, mango, meloun
- Slavnostní dort pro zahájení (cca pro 100 lidí, se zelenou polevou – bude dále upřesněno)
- šumivé víno z odrůdy Prosecco na slavnostní přípitek (2 dcl/osoba)

4) PŘESTÁVKY NA KÁVU

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,
- káva / čaj
- minerální voda ve skle (½ perlivá, ½ neperlivá) (4/os.)
- koláčky / čajové pečivo

5) CATERING pro VIP salonek – až 40 osob

- průběžné doplňování
- minerální voda ve skle (½ perlivá, ½ neperlivá) (4/os.)
- ovocný džus
- káva s mlékem nebo čaj
- plněné banketky (sýrová kostečka s olivou, s krevetovým salátem)
- dezert (svatební koláčky plněné tvarohovou náplní)