

Hotel Černigov \*\*\*  
Riegrovo náměstí 1494, CZ – 500 02, Hradec Králové  
tel: + 420 495 814 111, fax: + 420 495 521 998  
[info@hotelcernigovhradeckralove.com](mailto:info@hotelcernigovhradeckralove.com)  
[www.hotelcernigovhradeckralove.com](http://www.hotelcernigovhradeckralove.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

**HOTEL ČERNIGOV**  
Hradec Králové   
future member of Clarion family



## Kongresová nabídka hotelu ČERNIGOV

*„Skvělá volba pro pracovní setkání i chvíle volna.“*



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
Ofice: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420274 777 470  
email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gomeš § Hotel Černigov  
Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



Vážení klienti,

dovoľte mi touto cestou poděkovat za Váš zájem o hotel ČERNIGOV, jehož služby bychom chtěli prostřednictvím této nabídky představit.

Náš hotel nabízí kompletní zajištění služeb v oblasti pořádání kongresů, vyhlášené gastronomie, oceněné certifikátem Czech Specials, cateringu a ubytování.

Každou nabídku se snažíme zpracovat tak, aby co nejlépe odpovídala požadavkům našich klientů a stejně tak byla maximálně ohleduplná k jejich rozpočtu. To vyžaduje plně individuální přístup, jehož oceněním jsou pozitivní reference od našich dlouholetých klientů, kteří se k nám díky tomu rádi vrací, což osobně považuji za to nejlepší ocenění naší práce.

Největší konferenční a ubytovací kapacity pod jednou střechou, stejně tak jako dlouholeté zkušenosti a stoprocentní profesionalita našich zaměstnanců, dělají z našeho hotelu tu nejoptimálnější volbu pro Vaši akci v Hradci Králové!

Budeme se těšit na Vaši návštěvu!

Za tým hotelu ČERNIGOV,



**Ing. Jan Lukš**

ředitel hotelu

**Pro rezervace a další informace nás kontaktujte:**

( +420 495 814 292 nebo 495 814 289, fax: +420 495 521 998

e-mail [cernigov@cpihotels.com](mailto:cernigov@cpihotels.com) nebo [fb.hchk@cpihotels.com](mailto:fb.hchk@cpihotels.com)

webová stránka: [cpihotels.com](http://cpihotels.com)



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
Ofiće: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420274 777 470  
email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gomel § Hotel Černigov  
Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



## Hotel Černigov

*“Skvělá volba pro pracovní setkání i chvíle volna!”*

### Kategorie:

- Tříhvězdičkový hotel vhodný jak pro obchodní tak i individuální klientelu z celého světa.

### Poloha hotelu:

- Bezprostřední blízkost hlavního vlakového i autobusového nádraží.
- Vynikající dostupnost ze všech hlavních příjezdových cest do Hradce Králové.
- Centrum dosažitelné veřejnou hromadnou dopravou v čase do 15-ti minut.
- Ideální místo pro příjemná jednání na nejvyšší úrovni na trase mezi Prahou a Brnem.

### Vybavení:

- 14-ti podlažní budova s celkovým počtem 196 pokojů a prostorných apartmánů (kuřácké či nekuřácké pokoje).
- Pokoje vybaveny: vlastní sociální zařízení (sprchový kout + WC), TV s příjmem satelitních programů, telefon s přímou volbou a některé pokoje a apartmány jsou navíc vybaveny mini barem.
- Variabilní konferenční prostory až pro 815 osob.
- Mezi gurmány vyhlášený hotelový restaurant s 220 místy.
- Lobby bar s 50 místy, širokou nabídkou alko i nealko nápojů a znamenité kávy.
- Recepce s non-stop provozem (dárkové předměty, bižuterie, alko i nealko nápoje, směnárenské a sekretářské služby, bezpečnostní schránka).
- WiFi připojení zdarma ve veřejných prostorách hotelu.
- Bezbariérový přístup do hotelu i konferenčních prostor.
- Prostorné parkoviště až pro 70 automobilů a 2 autobusy.

### Reference našich zákazníků:

- Allianz, Česká pojišťovna, ČEZ, Notářská komora, Svaz měst a obcí ČR, a další.



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
Ofice: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420274 777 470  
email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gomel § Hotel Černigov  
Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



## KONFERENČNÍ PROSTORY

### Kongresový sál

- situován v přízemí hotelu s možností zatemnění pro projekci, instalaci podia, tanečního parketu, přehlídkového mola apod. pro vaši akci.

Součástí sálu je velké projekční plátno zabudované napevno, a které je zahrnuto v ceně pronájmu kongresového sálu.

K zázemí kongresového sálu patří i předsálí určené k občerstvení účastníků případně doprovodné výstavě. Dále je zde k dispozici sociální zařízení a prostorný technický vchod.



### Salonky Harmonie a Panorama (14. patro hotelu)





- spojení mezi 14. patrem a přízemím hotelu zajišťují 3 výtahy, včetně jednoho rychlovýtahu. Z obou salonků se Vám naskytne překrásný výhled na historické jádro Hradce Králové i na vzdálenější okolí města.

#### *Sál Panorama*



**Salonky 1 - 3** - salonky se nachází v suterénu hotelu. Jejich hlavní předností je přístup, jak z hotelové haly, tak i přímým vchodem z boční ulice. Salonek 1 nabízí denní světlo s možností zatemnění. Salonek 2 a 3 jsou uměle osvětleny.

## KAPACITY A CENÍK PRONÁJMŮ

Název místnosti	Plocha (m <sup>2</sup> )					Prvních 5 hodin	Sleva po více než 5 hod.
		Divadlo	Škola	Zasedací místnost	„U“-stůl		
Kongresový sál	480	500	300	300	80	10 000,- CZK	1 500,- / hod
Salonek 1	68	45	-	40	40	2 500,- CZK	350,- / hod
Salonek 2	27	-	-	-	-	1 500,- CZK	200,- / hod
Salonek 3	27	20	-	20	12	1 500,- CZK	200,- / hod
Sál Panorama	187	110	45	50	30	4 000,- CZK	500,- / hod
Sál Harmonie	126	120	65	80	40	4 000,- CZK	500,- / hod

V případě kompletní objednávky konferenčních služeb minimálně na 3 celé dny nebo v případě opakované objednávky bude v rámci dané akce poskytnuta sleva z pronájmu vybraných prostor.

Pro společenské akce (raut, banket, cocktail, svatební hostina, apod.) nabízíme prostory restaurace Secese případně využití salonku Banquet.

## TECHNICKÉ VYBAVENÍ

Plátno (v Kongresovém sále v ceně pronájmu sálu)	300,- Kč na den
Flip chart (včetně papírů a fix)	300,- Kč na den
Mikrofon (klopový hlavový, bezdrátový)	1 500,- Kč na celou akci
Ozvučení konferenční místnosti včetně 1 mikrofonu – externí	2 300,- Kč na den
Zpětný projektor	400,- Kč na den
Video / DVD přehrávač	600,- Kč na den
Data projektor	3 000,- Kč na den
Laserové ukazovátko	150,- Kč na den
Technická asistence během akce	500,- Kč/ hod
Notebook (s DVD mechanikou, USB portem)	1 000,- Kč na den
Kabel k internetu – pevné připojení	150,- Kč/ hod
Šatna	1000,- Kč/den, 100,- Kč / hod

*Veškeré ceny jsou uvedeny včetně DPH.*



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
 Office: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420274 777 470  
 email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
 Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
 Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gomel § Hotel Černigov  
 Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



## NABÍDKA STRAVOVÁNÍ

V rámci konání vaší akce si vám dovoluujeme nabídnout občerstvení formou kávových přestávek, obědů, večeří nebo rautů vhodných pro všechny příležitosti. Předkládáme vám základní nabídku tohoto občerstvení:

### Přestávky na kávu:

#### I.

Káva, čaj

\*\*\*

Minerální voda

60,- Kč / os

#### II.

Káva, čaj

\*\*\*

Minerální voda

\*\*\*

Obložený chlebiček

78,- Kč/os

#### III.

Káva, čaj

\*\*\*

Minerální voda

\*\*\*

Obložený chlebiček

\*\*\*

Čerstvé ovoce

104,- Kč/os

#### IV.

Káva, čaj

\*\*\*

Minerální voda

\*\*\*

Obložený chlebiček

\*\*\*

Moučník

\*\*\*

Čerstvé ovoce

116,- Kč/os



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
Office: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420274 777 470  
email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gornel § Hotel Černigov  
Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



**V.**

Káva, čaj

\*\*\*

Minerální voda

\*\*\*

Obložený chlebiček

\*\*\*

Moučník

\*\*\*

Čerstvé ovoce

\*\*\*

Juice

146,- Kč/os

**Oběd – MENU**

**I.**

Cibulová polévka se sýrovými krutonky

\*\*\*

Staročeský guláš podávaný se špekovými knedlíky

\*\*\*

Domácí české plněné buchty

160,- Kč/os

**II.**

Hovězí vývar s krupicovými noky

\*\*\*

Domácí uzené vepřové maso doplněné mladým špenátem s bramborovými knedlíčky

\*\*\*

Tradiční jablkový závin

160,- Kč/os

**III.**

Jemná zeleninová polévka

\*\*\*

Kuřecí prsíčka na másle se smetanovými bramborami

\*\*\*

Krém karamel

160,- Kč/os



**IV.**

Hovězí vývar s masem a nudlemi

\*\*\*

Vepřový plátek na žampionech a bramborové hranolky

\*\*\*

Tvarohový dort

170,- Kč/os

**V.**

Hráškový krém

\*\*\*

Kuřecí roláda plněná jemnou nádivkou podávaná s petrželovou rýží

\*\*\*

Pyramida s jemnou jogurtovou pěnou a jahodami

180,- Kč/os

**VI.**

Drůbeží kaloun s knedlíčky a domácími nudlemi

\*\*\*

Rampsteak fazolkami a anglickou slaninou s bramborovými chipsy

\*\*\*

Borůvkový knedlík se šlehačkou

250,- Kč/os

**VII.**

Bramborová polévka s hříbký

\*\*\*

Grilovaná vepřová panenka s bylinkovou omáčkou podávaná s petrželovou rýží

\*\*\*

Jemná jogurtová pěna s horkým lesním ovocem a zmrzlinou

250,- Kč/os

**VIII.**

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou

\*\*\*

Kuřecí maso s anglickou slaninkou na jehle podávané s bramborovým pyré gratinovaným v pečené  
bramboře

\*\*\*

Pannacotta s broskví a šlehačkou

280,- Kč/os



### IX.

Jemný brokolicevý krém

\*\*\*

Vepřové medailónky na česneku servírované s glazurovanou zeleninou a bramborovými chipsy

\*\*\*

Crème Diplomat s ořechy, banánem a zmrzlinou  
280,- Kč/os

## Vegetariánská MENU

### I.

Zeleninová polévka

\*\*\*

Selská omeleta

\*\*\*

Míchaný zeleninový salát a balkánským sýrem  
150,- Kč/os

### II.

Bramborová polévka

\*\*\*

Smažený sýr s petrželovými bramborami a tatarskou omáčkou

\*\*\*

Francouzský dezert Crème Diplomat  
180,- Kč/os

### III.

Rajče plněné pažitkovým krémem

\*\*\*

Obalované žampiony se šťouchanými bramborami s cibulkou

\*\*\*

Ovocný salát přelitý vanilkovým krémem  
150,- Kč/os

### IV.

Sýrové variace s bylinkovým máslem

\*\*\*

Sojové maso na čínský způsob podávané s hráškovou rýží

\*\*\*

Tradiční jablkový závin s ořechy a šlehačkou  
180,- Kč/os



## Večeře - MENU

### I.

Šunková variace s křenovou šlehačkou

\*\*\*

Grilovaná kuřecí prsíčka s glazurovanou zeleninou a petrželovými bramborami

\*\*\*

Míchaný zeleninový salát

180,- Kč/os

### II.

Kuřecí galantina s olivami

\*\*\*

Vepřové medailónky na česneku a smažené bramborové lupínky

\*\*\*

Tradiční jablkový závin

180,- Kč/os

### III.

Ovoce plněné jemným francouzským salátem

\*\*\*

Vepřová kapsa plněná lahůdkovou nádivkou, podávaná se šťouchanými bramborami

\*\*\*

Domácí koláč s ovocem

180,- Kč/os

### IV.

Těstovinový salát

\*\*\*

Kuřecí maso na jehle se zeleninou podávané se zámeckými bramborami

\*\*\*

Čerstvé ovoce se zmrzlinou a šlehačkou

180,- Kč/os

### V.

Sýrové variace se šlehanou nivou

\*\*\*

Kuřecí soté s ovocem podávané se šunkovou rýží

\*\*\*

Domácí perník s čokoládovou polevou

180,- Kč/os

### VI.

Dušená šunka s banánem a jogurtovým dresinkem

\*\*\*

Kachní prsíčka podávaná s teplou zeleninou, vinnou omáčkou a šafránovým rizotem

\*\*\*

Ovocný salát

250,- Kč/os



CPI Hotels, a.s., Bečvářova 2081/14, 100 00 Praha 10, IČ 47 116 757, DIČ: 47 116 757  
Ofice: Václavské náměstí 47, 110 00 Praha 1, tel: +420 274 772 062, fax: +420 274 777 470  
email: [info@cpihotels.com](mailto:info@cpihotels.com)  
[www.cpihotels.com](http://www.cpihotels.com)

Buddha-Bar Hotel Prague § Clarion Congress Hotel Prague § Clarion Hotel Prague City § Clarion Hotel Prague Old Town  
Clarion Congress Hotel Ostrava § Clarion Grandhotel Zlatý Lev § Hotel Fortuna City § Hotel Fortuna Rhea  
Hotel Fortuna West § Hotel Fortuna Luna § Fortuna Lázeňský Dům Praha § Hotel Gomel § Hotel Černigov  
Hotel Sigma Olomouc § Ubytovna Hloubětín § Ubytovna Řepy

Clarion Congress Hotel Ústí nad Labem (2011)



## VII.

### Variace pečených mas

\*\*\*

Steak z vepřové krkovičky podávaný se zelenými fazolkami a plněnou pečenou bramborou

\*\*\*

Dukátové buchtičky s vanilkovo-rumovým krémem a šlehačkou  
250,- Kč/os

## VIII.

### Variace ovoce s jemným francouzským salátem

\*\*\*

Filátka ze pstruha pečeného na mandlích podávaná s petrželovými bramborami

\*\*\*

Teplé lívanečky s lesním ovocem  
250,- Kč/os

## IX.

### Tuňák podávaný na čerstvém hlávkovém salátě

\*\*\*

Krůtí steak marinovaný v citrónovém pepři s grilovanou zeleninou a vařenými bramborami

\*\*\*

Vanilková zmrzlina s lesními plody  
280,- Kč/os

## X.

### Grilované kuřecí kousky na čerstvém hlávkovém salátě s jemným dresinkem

\*\*\*

Gratinovaná vepřová panenka podávaná s jemnou bylinkovou omáčkou, brokolicí a smetanovými bramborami

\*\*\*

Čokoládová pěna s čerstvým ovocem  
280,- Kč/os

## XI.

### Uzený losos na zeleninovém lůžku

\*\*\*

Hovězí vývar s jemnou zeleninkou a masovými raviolkami

\*\*\*

Pletený cůpek z vepřové panenky podávaný  
s bylinkovou omáčkou a farmářskými bramborami

\*\*\*

Tvarohové taštičky se šlehačkou, lesním ovocem a vaječným koňákem

\*\*\*

Káva  
300,- Kč/os

## XII.

Drůbeží polévka s masem a domácími nudličkami

\*\*\*

Pikantní kuřecí nugetky s ďábelskou omáčkou

\*\*\*

Steak z Norského lososa podávaný s jemnou bylinkovou omáčkou,  
glazurovanou karotkou a těstovinovými mašličkami

\*\*\*

Sachr dort

\*\*\*

Káva

350,- Kč/os

## XIII.

Čerstvý zeleninový salát s grilovanými kuřecími prsíčky a jemným dresinkem

\*\*\*

Chřestový krém

\*\*\*

Svíčkové řezy servírované  
s mladou zeleninou, pepřovou omáčkou a bylinkovými bramborami

\*\*\*

Čerstvé tropické ovoce s čokoládovou pěnou a zmrzlinou

\*\*\*

Káva

400,- Kč/os



## Nabídka slavnostních rautů

### Slavnostní RAUT á 300,- Kč / os.

#### *Couvert*

Chléb, pečivo i celozrnné

#### *Rautové předkrmy*

Šunkové kornoutky se žervé a ananasem,  
košíčky se žampionovým salátem,  
čerstvá plněná rajčata, zeleninové a šunkové špičky v aspiku,  
pražský šunkový dezert

#### *Studené mísy*

Pikantní uzeniny, cikánská pečeně,  
salám Poličan a Paprikáš zdobený sekanou petrželkou,  
sýr Eidam, Excelent, uzený, niva

#### *Teplý bufet*

Kuřecí plátek na čerstvém pórku,  
pikantní zbojnický guláš,  
teplá lahůdková šunka s jablečným křenem a francouzskou hořčicí

#### *Mísy se saláty a ovocem*

Salát zeleninový míchaný, zelný pikantní  
Ovocné mísy

#### *Přílohy*

Zeleninová rýže, bramborové hranolky,  
vařené brambory, zámecká zelenina

#### *Moučníky*

Variace minidesertů



## Slavnostní RAUT á 300,-- Kč / os.

### *Couvert*

Chléb světlý i tmavý, celozrnné pečivo

### *Rautové předkrmy*

Plněné šunkové kornoutky a rolády křenovou pěnou a žervé,  
sýrové rolky se šunkovou pěnou, pražský sýrový dezert,  
rajčata s hovězím salátem a olivou, košíčky zdobené lososem,  
rostbífové závitky s lahůdkovým celerovým salátem,  
vejce s kaviárem v šunkovém obalu

### *Studené mísy*

Kořeněné uzeniny, moravská krkovička uzená,  
náchodská uzenina a lovecký salám zdobený sekanou petrželkou,  
sýrové variace ( Eidam, uzený, niva, Hermelín, Krolewski)

### *Teplý bufet*

Kuřecí plátek na zeleném pepři,  
masové nudličky s pikantním přelivem  
hradecký špíz z pečeně a uzeniny

### *Přílohy*

Dušená rýže s bylinkami, opečené brambory do zlatova,  
domácí bramboráčky

### *Mísy se saláty a ovocem*

Salátový bar s výběrem dresinků  
Mísy s ovocem – pomeranče a jablka, meloun

### *Zákusky*

Variace minidesertů



## **Slavnostní RAUT á 400,-Kč / osoba**

### *Couvert*

Chléb světlý i tmavý, celozrnné pečivo

### *Rautové předkrmy*

(3 porce na osobu)

Zdobené šunkové kornoutky se žervé a ananasem,  
vejce s kaviárem a kapií, sýrové rolády s pórkem,  
košíčky se žampionovým salátem,  
čerstvá rajčata a okurky plněná žervé,  
zeleninové a šunkové špičky v aspiku,  
rostbířkové závitky s celerovým salátem zdobené petrželkou

### *Studené mísy*

Jemná drůbeží šunka, kořeněné vepřové a drůbeží rolády,  
salám Poličan a Herkules zdobený sekanou pažitkou,  
sýr Eidam, Excelent, uzený, niva

### *Teplý bufet*

Kuřecí paličky v medu s ořechy,  
vepřový steak GORDON BLUE,  
teplá lahůdková šunka na kosti s jablečným křenem, hořčicí  
a sterilovanými cibulkami

### *Přílohy*

Pórková rýže, americké brambory,  
petrželové brambory se smetanou, zámecká zelenina,

### *Mísy se saláty a ovocem*

Salátový bar s výběrem dresinků  
mísy se sezónním ovocem

### *Moučníky*

Výběr rautových minidesertů  
Ovocný salát



## **Slavnostní RAUT á 450,-Kč / osoba**

### *Couvert*

Chléb, pečivo i celozrnné

### *Rautové předkrmy*

Zdobené šunkové rolády a kornoutky s lososem, žervé a pomerančem,  
vejce s kaviárem, sýrové rolády se šunkovou pěnou a žervé,  
košíčky s Poličanem a olivami,  
čerstvá plněná rajčata, papriky a okurky,  
krevetový koktejl, masový zeleninový aspik

### *Studené mísy*

Debrecínská pečeně, dušená kuřecí šunka,  
salám Poličan, Herkules, lovecký,  
variace sýrů - Eidam, Excelent, uzený, niva, Hermelín, Ementál

### *Teplý bufet*

Norský losos na listovém špenátu,  
kuřecí steak na barevném pepři,  
krutí závitky se sýrovou náplní,  
pikantní bojnická směs.  
Teplá lahůdková šunka na kosti s jablečným křenem, hořčicí  
a sterilovanými cibulkami

### *Mísy se saláty a ovocem*

Salátový bar s výběrem dresinků,  
Variace čerstvého ovoce - jablka, banány, pomeranče, kiwi, hroznové víno

### *Přílohy*

Hrášková rýže, americké brambory,  
petrželové brambory, bramborové knedlíky se slaninou  
přírodní míchaná zelenina

### *Moučníky*

Banánová kostka, pravý medovník  
Výběr minidesertů  
Ovocný salát



## **Slavnostní RAUT á 450,-Kč / osoba**

### *Couvert*

Chléb, pečivo i celozrnné

### *Rautové předkrmy*

Koktejl z mořského ovoce se sušenými rajčaty na hřebenatec,  
pražský šunkový desert, rostbífové závitky s hovězím salátem,  
vejce v šunkovém kornoutku s kaviárem, sýrová rolka s nivou a pórkem,  
lahůdková játrová paštika s mandlemi

### *Teplý bufet*

Rybí pánev zdobená kalamáry a olivami,  
kuřecí špíz s parmskou šunkou,  
vepřové medailonky v pepřové omáče,

### *Přílohy*

Smažené bramborové hranolky, těstovinové gnocchi,  
smažené bramboráčky, zámecká zelenina

### *Studené salátové mísy*

Salátový bar s výběrem dresinků

### *Mísy s ovocem*

Nabídka sezónního ovoce – pomeranče, melouny, jahody, kiwi, jablka  
Bowle z čerstvého ovoce

### *Moučníky*

Malinové Tiramisu  
Výběr rautových minidesertů



## **Slavnostní RAUT á 500,-Kč / osoba**

### *Couvert*

Chléb, světlé , tmavé a celozrnné pečivo

### *Rautové předkrmy*

Zdobené šunkové kornoutky se žervé,  
vejce s kaviárem a sušenou šunkou,  
rostbífové závitky s celerovým salátem,  
sýrové rolády s nivou a lučinou,  
čerstvá plněná rajčata plněná kuřecím salátem,  
plněné broskve kuřecí majonézou,  
pražský šunkový dezert,  
zeleninové a šunkové špičky v aspiku

### *Studené mísy*

Jemná drůbeží šunka, kořeněná uzená masa,  
salám Poličan a Herkules zdobený sekanou petrželkou  
sýr Eidam, Excelent, uzený, niva, Ementál  
pikantní karlovarská roláda

### *Teplý bufet*

Halibut s citrónovým pepřem na zelenině s kari,  
krutí závitky se sýrovou náplní,  
vepřová panenka s čerstvými žampiony na špízu,  
šafránové rizoto s olivovým olejem a parmazánem

### *Mísy se saláty a ovocem*

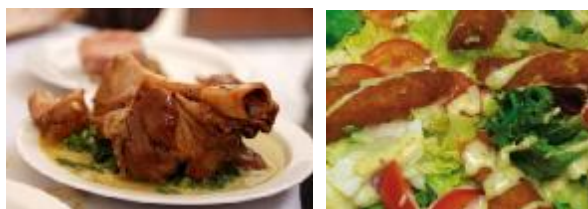
Salátový bar s výběrem dresinků  
Letní ovoce z českého sadu  
Bowl z čerstvého ovoce

### *Přílohy*

Rýže s fazolkami, americké brambory,  
smažené krokety, těstovinové gnocchi,  
salát z barevných nudlí,  
zámecká zelenina

### *Moučníky*

Ananasová zmrzlinová bomba s likérem,  
Výběr rautových minidesertů



## **Slavnostní RAUT á 500,-Kč / osoba**

### *Couvert*

Chléb, světlé a tmavé pečivo, banketky

### *Rautové předkrmy*

Zdobené šunkové kornoutky se žervé, vejce s lososem,  
rostbífové závitky s celerovým salátem,  
sýrové rolády, čerstvá plněná rajčata,  
plněné broskve s kuřecí majonézou,  
pražský šunkový dezert,  
francouzská paštika se špenátem,  
krevetový koktejl

### *Teplý bufet*

Toskánská bylinková pečeně se šalvějí jemně kořeněná  
přírodní kachní medailonky s parmskou šunkou,  
vepřové řízečky s pikantní nádivkou,  
zelenina v pivním těstíčku se sýrovou omáčkou

### *Přílohy*

Široké nudle, rýže s papričkami, petrželové brambory,  
smažené krokety, máslové noky, kuskus,  
míchaná zeleninová směs na másle

### *Mísy se saláty a ovocem*

Salátový bar s výběrem dresinků  
Zdobené ovocné mísy  
Bowle z čerstvého ovoce

### *Moučníky*

Tvarohové palačinky,  
máslový koláč s mandlemi,  
jogurtový dort s jablky.  
Výběr rautových minidesertů



## OSTATNÍ SLUŽBY

<b>Další služby na požádání:</b>	Květinová služba, sekretářské služby, doprovodný program, atd.
<b>Parkování:</b>	Cena dle rozsahu akce, lze i paušálně.

## UBYTOVÁNÍ

Velice rádi Vám poskytneme zajímavé ceny na ubytování v rámci Vaší akce. Prosíme, kontaktujte nás.



***Kontaktujte nás a my vám velice rádi připravíme vše dle vašich požadavků.***