

Ivana Mašková

Předmět: FW: Poptávka - catering slavnostní otevření
Přílohy: Lázeňské lesy 16.6.2015.doc

From: Restaurant Diana [mailto:info@dianakv.cz]
Sent: Tuesday, June 02, 2015 4:29 PM
To: Ivana Mašková
Subject: Re: Poptávka - catering slavnostní otevření

Vážená paní Mašková,
děkuji za poptávku spolupráce.

V příloze si Vám dovoluji zaslat prvotní návrh rautového občerstvení.

V deklarované ceně jsou kromě občerstvení a budgetu nápojů započítány veškeré naše vícenáklady spojené s organizací akce.

S úctou
Michael Kučera
mob.: 777 77 40 40
Restaurace Diana, Karlovy Vary
www.dianakv.cz
info@dianakv.cz

RESTAURACE DIANA

Vrch přátelství 5/1, 36001 Karlovy Vary
www.dianakv.cz, info@dianakv.cz

Rauty - firemní akce - společenské události
Mgr. Michael Kučera, mob.: 777 77 40 40

Akce: Slavnostní otevření v rámci projektu:

„Příroda spojuje – život stromů“

Termín: 16.6.2015

trvání akce: od 10:00

Počet osob: 50

Rozpočet: 22.500,- Kč bez DPH

**Cena zahrnuje pozvánky, organizační zajištění, občerstvení
(kompletní catering), moderování a veškeré související
náklady (dopravu, ozvučení, úklid, apod.).**

1) Teplá kuchyně:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Maso z divočáka ve vlastní šťávě	150 g	60
Roláda ze zvěřiny	100 g	40
Dijonské kuřátko s čerstvými žampiony	100 g	40

2) Zeleninové saláty, sladkokyselá zelenina a dipy:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Čerstvá zelenina (paprika, tomaty, okurka, mix salátů)	100 g	40
Nakládaná zelenina (cibulky, okurčičky, beraní rohy)	100 g	30
Smetanovo - koprový dip	10 g	50
Bylinkový dip		50

3) Přílohy:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Čtvrtky opečených brambor ve slupce	100 g	60
Jasmínová rýže	100 g	50
Pečivo dle nabídky	Chléb světlý 1 ks	40
	Chléb tmavý 1 ks	40
	Rohlík světlý 1 ks	30
	Rohlík celozrnný 1 ks	30

4) Sýrová plata:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Ementál	80 g	10
Zlatá niva	80 g	7
Hermelín s bílou plísní	80 g	7
Uzený eidam	80 g	10
Balkánský sýr – do misky k zeleninovému salátu	50 g	16
Mozzarella s rajčaty a čerstvou bazalkou – samostatné plato	80 g	12

5) Studená masová plata:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Kuřecí smažené mini řízečky	70 g	40
Vepřové smažené mini řízečky	70 g	40
Pečená medová žebírka podávaná za studena s jablečným křenem	1 ks	35

6) Kanapky a chuťovky:

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Slaný koláč navoněný česnekem s listovým špenátem, slaninou a kysanou smetanou	1ks	40
Slaný koláč s variací sýrů, smetany a čerstvé šalotky	1ks	40

4) Sýrová plátka

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Ementál	80 g	10
Zlatá niva	80 g	7
Hermelín s bílou plísní	80 g	7
Uzený eidam	80 g	10
Balkánský sýr – do misky k zeleninovému salátu	50 g	16
Mozzarella s rajčaty a čerstvou bazalkou – samostatné plato	80 g	12

5) Studená masová plátka

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Kuřecí smažené mini řízečky	70 g	40
Vepřové smažené mini řízečky	70 g	40
Pečená medová žebírka podávaná za studena s jablečným křenem	1 ks	35

6) Kolečky a chutňovky

Název	Gramáž (počet kusů) na porci	Počet porcí
Slaný koláč navoněný česnekem s listovým špenátem, slaninou a kysanou smetanou	1ks	40
Slaný koláč s variací sýrů, smetany a čerstvé šalotky	1ks	40