

Představujeme Vám nabídku cateringu restaurace Savoya!

Skvělá moderní česká kuchyně, která se elegantně protíná s kuchyní mezinárodní a severskou. Hlavními ingrediencemi jsou čerstvé suroviny od místních farmářů a tradiční suroviny přivezené z celého světa.

Náš tým kuchařů v čele s Michalem Húskem Vám připraví nabídku dle Vašich chutí, charakteru akce a Vašich přání. Náš sommelier Vám doporučí vína od nejlepších zahraničních i českých vinařů a naši barmani Vám namíchají jedinečné cocktaily.

Přejeme dobrou chuť a příjemnou zábavu.



NABÍZÍME

- Obchodní snídani přímo u Vás ve firmě
- Obchodní obědy či večere, tiskové konference či jiné business příležitosti
- Rauty pro nejrůznější rodinné oslavy
- Exkluzivní degustační večeri
- Grilovací menu na zahradní party, cocktail party
- Svatební menu dle stylu Vaší svatby
- Gala večere, gala obědy



Obsah nabídky cateringu

- | | |
|----------------------------------|-----------|
| ➤ Nabídka kanapek | strana 2 |
| ➤ Nabídka servírovaných menu | strana 3 |
| ➤ Nabídka bufetového menu | strana 5 |
| ➤ Nabídka nápojů | strana 8 |
| ➤ Podmínky cateringového servisu | strana 10 |

Naše nabídka podléhá sezónnosti surovin, může se proto lišit dle ročního období. Uvedené ceny v nabídce jsou v CZK a neobsahují DPH.

Pro více informací nás kontaktujte na emailu petr.roskota@savoy.cz, nebo telefonu +420 603 199 151.

NABÍDKA KANAPEK



➤ **Studené polévky 55 Czk/ks**

- Chlazená okurková polévka
- Zeleninové gaspacho
- Polévka Vichyssoise
- Kukuřičná polévka s prachem z choriza

➤ **Studené kanapky 55 Czk/ks**

- Krevetový koktejl s koňakem Hennesey
- Hovězí tatarák s nakládanými houbami shimeji
- Brambora Grenaille s creme fraiche a kaviár z lososovitého pstruha
- Lososový gravlax s citrusy a vodkou

➤ **Teplé polévky 65 Czk/ks**

- Bramborový krém s lanýžovým aroma
- Dýňové cappuccino
- Houbová s prachem z hub
- Chřestová krémová polévka

➤ **Teplé kanapky 65 Czk/ks**

- Italské rizoto s houbami
- Grilovaná kreveta s mangovým chutney
- Smažená kroketa z telecího jazyku, cibulová marmeláda
- Opečená mušle sv. Jakuba s kvěťákovým pyré

➤ **Sladké kanapky 55 Czk/ks**

- Domácí Savoya čokoládové pralinky
- Profiterolky plněné karamelovou šlehačkou
- Výběr domácích makronek
- Čokoládové lanýže

NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU SUPERIOR



3 – chodové menu 795 Czk/osoba

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 1 předkrm, 1 hlavní chod a 1 dezert

4 – chodové menu 995 Czk/osoba

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 1 nebo 2 předkrmy, 1 nebo 2 hlavní chody a 1 dezert

➤ VÝBĚR Z PŘEDKRMŮ

- Tradiční kulajda s vejcem 63°C
- Marinovaný losos, okurka a wasabi majonéza
- Italské houbové risotto
- Roastbeef s chilli majonézou a mix salátových listů
- Míchané salátové listy s citrusovým dresinkem, pomeranč a fenykl
- Ústřice s šalotkovým vinaigrette, citron
- Pěna z kozího sýru s variací z mrkve, pomeranč
- Hovězí consommé s vaječnými nudlemi a kořenovou zeleninou, maso, pažitka
- Hráškový krém s tatarem z lososa
- Zelený chřest s pošírovaným vejcem a estragonová máslová omáčka
- Dýňové cappuccino s pažitkovým olejem a dýňová semínka

➤ VÝBĚR Z HLAVNÍCH CHODŮ

- Kukuřičné supreme s variací z kukuřice, chorizo
- Telecí řízek na přepuštěném másle s bramborou kaší, okurkový salát
- Hovězí hrudí na bílém víně s gratinovanými bramborami, kořenová sezonní zelenina
- Králičí stehno, špenát, polentová espuma, mladá mrkev
- Telecí líčka na červeném víně s bramborovo-pórkovým pyrém
- Pečený pstruh na másle, sezonní zelenina a omáčka Beurre blanc
- Hovězí nízka roštěná, pepřová omáčka a domácí hranolky
- Kohout na červeném víně, žampion, perlové cibulky, bageta

➤ VÝBĚR Z DEZERTŮ

- Mango cheesecake
- Tiramisu
- Vanilkové creme brulé
- Čokoládová pěna s lesním ovocem
- Borůvková panna cotta
- Výběr českých sýrů

NABÍDKA SERVÍROVANÉHO MENU DELUXE



3 – chodové menu 1.095 Czk/osoba

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 1 předkrm, 1 hlavní chod a 1 dezert

4 – chodové menu 1.495 Czk/osoba

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 1 nebo 2 předkrmy, 1 nebo 2 hlavní chody a 1 dezert

➤ VÝBĚR Z PŘEDKRMŮ

- Kachní paštika s foie gras , červený pomeranč a brioška
- Sashimi z lososa, wasabi majonéza a zázvor
- Grilované krevety s máslovou omáčkou z nakládaného zázvoru
- Telecí pečeně, kapary a tuňáková espuma
- Salát z grilovaných paprik s kozím sýrem od farmáře
- Krkonošské kyselo
- Listový salát s pečenou dýňí a čočkou z Puy a citrusový dresink
- Marinovaná makrela, houby shimeji, okurka a wasabi
- Telecí tatarák s konfitovaným žloutkem a prachem z černých oliv, chlebové chipsy
- Hovězí carpaccio v bylinkové krustě, celerová remuláda a houby shimeji

➤ VÝBĚR Z HLAVNÍCH CHODŮ

- Hovězí RIB EYE steak s domácíma hranolkama a omáčkou z červeného vína
- Grilovaný mořský vlk, olivy rajčata a šafránové brambory
- Jehněčí kotletky, brambory v popelu, domácí lučina a jarní mrkvička, jehněčí jus
- Pečená panenka a kolínko ze selátka s mangoldem a hrubozrnnou hořticí
- Mořský jazyk s grilovaným little-gem, karotka, ředkvička a omáčka z hnědého másla
- Treska skrei, artyčoky barigoule, bílé fazole, mušle vongole
- Kachní prsa a foie gras, variace z červeného zelí, jablko

➤ VÝBĚR Z DEZERTŮ

- Výběr domácích macarons
- Lemon tart s malinami
- Pěna s bílé čokolády s marakujou
- Výběr francouzských sýrů

NABÍDKA BUFETOVÉHO MENU



K menu podáváme pečivo dle výběru (světlé, tmavé, bezlepkové)

➤ **BUFETOVÉ MENU I. 995 Czk/osoba**

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 5 studených pokrmů, 4 teplé pokrmy, 4 přílohy a 3 dezerty

➤ **BUFETOVÉ MENU II. 1.495 Czk/osoba**

Vytvořte si vlastní menu a vyberte 6 studených pokrmů, 5 teplých pokrmů, 5 příloh a 3 dezerty

Předkrmy

- Šunka v petrželi
- Sýrový quiche
- Salát mesclun s šalotkovým dresinkem
- Kroupové risotto s houbama
- Koktejl z krevet
- Quiche z modrého sýra se špenátem
- Ústřice s šalotkovým vinagrette
- Mesclun salát s citrusovým dresinkem
- Hráškový krém
- Variace z řepy s feta sýrem a pažitkovou majonézou
- Salát z merlíku s ředkvičkou a marinovaná okurka
- Lososový Gravelax s citrusy a vodkou, wasabi majonéza
- Salát s čočkou z Puy a marinovaná dýně
- César salát s kuřecím masem
- Dýňová polévka s kokosovým mlékem
- Nakládaný losos v citrusech s vodkou
- Pastyňákový krém
- Paštika z husích jater
- Koktejlové krevety se zeleninovým kuskusem
- Mušle po námořnicku
- Salát s červené řepy s rukolou a kozím sýrem
- Hovězí tatarák s marinovanými houby shimeji
- Nakládaný losos v soli a citrusech s mangem
- Hovězí vývar s domácími nudlemi a kořenová zelenina

Nabídka cateringu

Hlavní chody

12 hodin tažená krkovice na hříbkách
Králičí stehno na hrubozrnné hořčici
Pečený losos s rybím velouté
Kuřecí řízečky
Marinovaný vepřový bok v sojové omáčce
Kachní konfit, brusinky
Telecí řízečky
Pečený pstruh na másle
Kachní prsa s omáčkou s citrusů
Pečená černá treska s parmazánovou krustou
Řízečky z telecího jazyku
Hovězí líčka na červeném víně
Lilková garam masala
Konfitované kachní stehno
Dančí líčka na portském víně
Řízečky z telecího jazyku
Treska tmavá s citrusovou krustou
Hovězí ANGUS žebra na marinované v asijské BBQ omáčce
Indické zeleninové curry
Grilovaný flap steak s pepřovou omáčkou
Slávky vařené s bylinkami

Skupinám nad 50 lidí: před hostem krájená šunka od kosti, křen, hořčice

Přílohy

Jasmínová „barevna“ rýže
Bramborová kaše
Štouchané brambory s cibulkou
Těstoviny
Restovaný čerstvý špenát na olivovém oleji
Vařená zelenina na páře
Houbové ragú
Pečená kořenová zelenina s lanýžovým aroma
Červené zelí, bílé zelí
Šafránové brambory s pažitkou
Štouchaný hrášek
Karlovarský knedlík
Grilovaná sezonní zelenina
Jasmínová rýže
Brambory Grenaille
Sezonní zelenina
Skleněné nudle
Rýžové nudle

Dezerty

Čokoládové brownies s malinovou omáčkou
Jablečný štrúdl s omáčkou Crème Anglaise
Karotkový dort s mascarpone
Eclair s pistáciovou náplní
Tvarohový cheese cake s jahodami
Čokoládová pěna s višněmi
Domácí macarons
Crème brulee
Domácí profiterols s karamelovou šlehačkou
Jogurtová panna cotta s ovocem
Čokoládová pěna s malinami
Vanilkový cheese cake
Tiramisu
Domácí „snickers“
Talíř čerstvého ovoce
Výběr českých a mezinárodních sýrů



Nabídka cateringu

➤ **BUFETOVÉ MENU OBLÍBENÉ U NAŠICH HOSTŮ 1.295 Czk/osoba**

Menu je pevně stanovené bez možnosti výběru

Předkrmy

Hovězí tatarák s marinovanými houbami shimeji
 Quiche z modrého sýra se špenátem
 Ústřice s šalotkovým vinagrette
 Mesclun salát s citrusovým dresinkem
 Variace z řepy s feta sýrem a pažitkovou majonézou
 Salát z merlíku s ředkvičkou a marinovaná okurka
 Lososový Gravelax s citrusy a vodkou, wasabi majonéza

Hlavní chody

Konfitované kachní stehno, červené zelí karlovarský knedlík
 Dančí líčka na portském víně s pečenou kořenovou zeleninou s lanýžovým aroma
 Řížečky z telecího jazyku s bramborovou kaší
 Treska tmavá s citrusovou krustou
 Hovězí ANGUS žebra na marinované v asijské BBQ omáčce
 Indické zeleninové curry s jasmínovou „barevnou“ rýží

Dezerty

Domácí profiterols s karamelovou šlehačkou
 Jogurtová panna cotta s ovocem
 Čokoládová pěna s malinama
 Vanilkový cheese cake
 Výběr mezinárodních sýrů



NABÍDKA NÁPOJŮ

➤ **WELCOME DRINK**

Prosecco 0,1l 125 Czk
 Crodino 0,1l 110 Czk
 Bellini / Mimosa 0,1l 145 Czk
 Moët & Chandon Champagne 0,1l 325 Czk

➤ **NÁPOJOVÝ BALÍČEK I. 300 Czk/osoba/2 hod neomezené konzumace**

Nealkoholické nápoje
 Voda perlivá a neperlivá
 Juice (Pomeranč, Jablko, Multivitamin)
 Domácí limonáda
 Káva Illy, Čaj Ronnefeldt

Nabídka cateringu

➤ **NÁPOJOVÝ BALÍČEK II. 450 Czk/osoba/2 hod neomezené konzumace**

Nealkoholické nápoje
Voda perlivá a neperlivá
Juice (Pomeranč, Jablko, Multivitamin)
Domácí limonáda
Káva Illy, Čaj Ronnefeldt
Pilsner Urquell a nealkoholické pivo
Červené, bílé nebo růžové víno (dle individuální domluvy)

➤ **NÁPOJOVÝ BALÍČEK III. 650 Czk/osoba/2 hod neomezené konzumace**

Nealkoholické nápoje
Voda perlivá a neperlivá
Juice (Pomeranč, Jablko, Multivitamin)
Domácí limonáda
Káva Illy, Čaj Ronnefeldt
Pilsner Urquell a nealkoholické pivo
Prosecco nebo Gin & Tonic
Červené, bílé nebo růžové víno (dle individuální domluvy)

➤ **NÁPOJOVÝ BALÍČEK IV. 950 Czk/osoba/2 hod neomezené konzumace**

Nealkoholické nápoje
Voda perlivá a neperlivá
Juice (Pomeranč, Jablko, Multivitamin)
Domácí limonáda
Káva Illy, Čaj Ronnefeldt
Pilsner Urquell a nealkoholické pivo
Prosecco nebo Gin & Tonic
Červené, bílé nebo růžové víno (dle individuální domluvy)
Barový pult, barman a nabídka koktejlů (dle individuální domluvy)

➤ **NÁPOJE DLE KONZUMACE**

Teplé nápoje, nealkoholické nápoje

Espresso, Espresso Macchiato	51 Czk	Džus 0,25l	51 Czk
Cappuccino, Café Latté, Double Espresso	59 Czk	Čerstvý pomerančový džus 0,2l	68 Czk
Ice coffee	68 Czk	Cola, Fanta, Sprite, Tonic 0,33l	55 Czk
Irish coffee	102 Czk	Mattoni 0,33 l	51 Czk
Horká čokoláda	51 Czk	Aqua Panna 0,25l	51 Czk
Čaj konvička Ronnefeldt	59 Czk	San Pellegrino, Aqua Panna 0,75l	106 Czk
Zázvorovo – mátový čaj s medem	68 Czk	Karafa vody s limetkou a mátou 1l	68 Czk

Pivo, destiláty

Hendrych 11° ležák – lager 0,3l	46 Czk	Becherovka, Fernet Stock 0,04l	80 Czk
Hendrych 11° ležák – lager 0,5l	63 Czk	Slivovice, Jägermeister 0,04l	80 Czk
Pilsner Urquell 12° 0,4l	55 Czk	Sambuca, Amaretto 0,04l	93 Czk
Pilsner Urquell 12° 0,5l	63 Czk	Ramazzoti, Limoncello 0,04l	93 Czk
Zlatý Bažant – nealko 0,33l	46 Czk	Baron Hildprandt švestka, malina, hruška	127 Czk

Kompletní vinný lístek naleznete [zde](#)

Kompletní barový lístek naleznete [zde](#)

PODMÍNKY CATERINGOVÉ SERVISU

Všechny ceny cateringové nabídky jsou bez DPH.

Při objednávce kanapek je pro skupiny pod 50 osob účtován servis a doprava.

Servírované menu jsou pro minimálně 20 osob.

Bufetové menu jsou pro minimálně 30 osob.

Nabídka cateringu vždy zahrnuje

Cateringový inventář: talíře, příbory, sklenice, ubrusky a malý materiál

Dopravu po Praze a do 35 km od Špindlerova Mlýna

(ostatní doprava účtována dle místa, typu a velikosti akce)

Personál

Bude kalkulován individuálně dle konkrétní poptávky

Příplatky dle typu a velikosti akce

Pronájem, montáž a demontáž cateringové kuchyně, včetně stanu a dopravy

Pronájem kulatých stolů, bistro stolků

Pronájem židlí

Ubrusy na stoly, potahy a mašle na židle

Květinová dekorace na stolech se svíčkami

Storno a platební podmínky

Potvrzení konečného počtu osob nejpozději 7 pracovních dní před zahájením akce

Potvrzení výběru menu a nápojů nejpozději 14 pracovních dní před zahájením akce

10% nevratná záloha všech objednaných cateringových služeb při potvrzení akce

70% záloha všech objednaných cateringových služeb 30 dní před akcí

Doplatek veškerých objednaných a uskutečněných služeb do 14 dní po skončení akce

V případě storna do 15 dní před akcí:

storno poplatek ve výši 50% zaplacené zálohy z objednaných a předplacených služeb

V případě storna méně než 15 dní před akcí:

storno poplatek ve výši 100% zaplacené zálohy z objednaných a předplacených služeb

Těšíme se na spolupráci.

Váš tým restaurace Savoya