



OBSAH

1. STUDENÁ MASA A NÁŘEZOVÉ MÍSY
2. RYBY A VÝROBKY Z PLODŮ MOŘE
3. SALÁTY
4. SÝRY
5. PEČIVO
6. OVOCE
7. DEZERTY
8. MINI DEZERTY
9. NÁPOJOVÝ SERVIS
10. KÁVOVÝ SERVIS
11. UVÍTACÍ NÁPOJE
12. OBĚDOVÁ MENU
13. DOPLŇKOVÉ SLUŽBY
14. VYŠEHRAD 2000 GROUP

klikni
pro rychlou navigaci

klikni
pro rychlou navigaci

O₂ Dovozové pohoštění

Jedná se o nabídku studeného a teplého pohoštění, určeného především pro Vaše pracovní jednání, kávové pauzy, firemní prezentace, malé podnikové oslavy, ale i Vaše denní stravování a občerstvení. K níže uvedené nabídce pohoštění Vám na základě požadavků zajistíme potřebný inventář, obsluhující personál i veškeré doplňkové služby (květinová výzdoba, hostesky, hudební produkce apod.).

Předložené občerstvení si můžete objednat dle číslování jednotlivých druhů pokrmů s předstihem 48 hodin (není-li uvedeno jinak) dle přiloženého objednávkového formuláře, a to elektronickou poštou nebo telefonicky na níže uvedeném kontaktu:

Miroslav Doležal

vedoucí cateringových projektů

Vyšehrad 2000, s.r.o.

Tel.: 224 951 731, 603 417 351

E-mail: miroslav.dolezal@vysehrad2000.cz

Michal Pleštil

vedoucí provozu kaváren O₂ Café

Vyšehrad 2000, s.r.o.

Tel.: 602 263 173, 603 382 745

E-mail: michal.plestil@vysehrad2000.cz



1. STUDENÁ MASA A NÁŘEZOVÉ MÍSY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

1.1.	Carpaccio z lehce opečené svíčkové s parmezánem, extra panenským olivovým olejem a drceným pepřem (min. 0,5 kg)	1.390,- Kč
1.2.	Lehce pikantní hovězí rostbif s omáčkou z hořčice a čerstvého křenu (min. 0,5 kg)	740,- Kč
1.3.	Vepřová pečeně BBQ podávaná s rozmarýnovou Aioly (min. 0,5 kg)	590,- Kč
1.4.	Uzená selská šunka s koriandrovým pestem a nakládanou zeleninou	490,- Kč
1.5.	Tence krájená sušená Tyrolská šunka s grilovanými paprikami a balsamicovým dresinkem	890,- Kč
1.6.	Plátky „Magret de canard“ s rukola salátem a šalotkovým vinegretem (středně propečená francouzská kachní prsa)	840,- Kč
1.7.	Nugetky z kuřecích stehýnek pečené v parmezánové krustě se sýrovou omáčkou	480,- Kč
1.8.	Smažené řízečky z kuřecích prsou se sladkokyselým zelným salátem	540,- Kč
1.9.	Krůtí prsa pečená v anglické slanině s konfitovanými cherry rajčátky (min. 0,5 kg)	580,- Kč
1.10.	Variace domácích klobás, loveckého salámu a uzené šunky s hořčičnou a pikantní rajčatovou omáčkou (min. 0,5 kg)	340,- Kč

2. RYBY A VÝROBKÝ Z PLODŮ MOŘE

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

2.1.	Losos „Label rouge“ nakládaný v marinádě z růžového koření a koriandru s krémovou limetkovou omáčkou (min. 0,5 kg)	940,- Kč
2.2.	Marinované krevety „Gambas“ s omáčkou z čerstvého zázvoru a česneku	1240,- Kč
2.3.	Lahodný tatarák z čerstvého tuňáka s máslovými toasty, rucolou a medovo balsamicovým dresinkem	1090,- Kč
2.4.	Salát z marinovaných chobotniček s červenými fazolkami a pečenými paprikami v provensálské omáčce	840,- Kč
2.5.	Koktejl z čerstvých krevetek v citrónové krémové omáčce	990,- Kč
2.6.	Salát z matesů v marinádě z hořčice, čerstvého kopru a kysané smetany	590,- Kč



3. SALÁTY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

3.1.	Pestrobarevný salát z čerstvé zeleniny s jogurtovou omáčkou nebo vinegretem	390,- Kč
3.2.	Originální salát „Caesar“ s kuřecím masem, vařenými vejci, krutóny a krémovou omáčkou s chutí ančoviček (min. 0,5 kg)	490,- Kč
3.3.	Provensálský salát z grilovaných paprik, cuket a lilků	440,- Kč
3.4.	Salát z dvoubarevné čekanky s roquefortem a hořčičným vinegretem	440,- Kč
3.5.	Osvěžující salát s pikantní mozzarellou, broskví, prosciuttem a limetkovým vinegretem	590,- Kč
3.6.	Salát z rajčat a mozzarely s jarními cibulkami a bazalkovým olejem	440,- Kč
3.7.	Ledový salát se šunkou a bazalkovou majonézou	390,- Kč
3.8.	Rajčatový salát s česnekem a přírodním sýrem	340,- Kč
3.9.	Salát z okurek v jogurtovo-česnekové marinádě	290,- Kč
3.10.	Pikantní zelný salát s křenem a kysanou smetanou	260,- Kč
3.11.	Lehký vídeňský bramborový salát bez majonézy	290,- Kč
3.12.	Klasický bramborový salát s majonézou a jablky	320,- Kč

4. SÝRY

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH. Množství níže uvedených výrobků (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

4.1.	Variace sýrů podávaná s rucola salátem a hořčičným vinegretem (Hermelín, Vltavín, Gouda, Eidam, Niva)	490,- Kč
4.2.	Variace francouzských sýrů s višňovou marmeládou a ořechovými jádry	990,- Kč
4.3.	Camembert s variací ořechových jader, friseé salátem a medovým vinegretem	890,- Kč
4.4.	Bílý sýr nakládáný v olivovém oleji s česnekem a červenými papričkami (min. 0,5 kg)	490,- Kč



5. PEČIVO

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 19% DPH, pokud není uvedeno jinak.

5.1. Světlý chléb	1 ks / 5,- Kč
5.2. Černý chléb	1 ks / 5,- Kč
5.3. Francouzská bageta	1 ks / 5,- Kč
5.4. Chléb ciabatta	1 ks / 5,- Kč

6. OVOCE

Cena je kalkulována za **1 kg** hmotnosti základní suroviny (vhodné pro 10 osob), pokud není uvedeno jinak. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH. Množství níže uvedených výrobku (vyjma označených) je možno objednat i v menších hmotnostech.

6.1. Čerstvé ovoce dle sezóny opracované a upravené – na mísách	290,- Kč
6.2. Ovocný salát s vlaškými jádry a karamellem	390,- Kč
6.3. Čerstvé jahody v kysané smetaně - dle sezónní ceny	sezónní cena

7. DEZERTY

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 19% DPH, pokud není uvedeno jinak. Minimální odběr od jednoho druhu je 10 ks.

7.1. Křehký koláček s ovocem	1 ks / 25,- Kč
7.2. Domácí čokoládový koláč s tvarohem	1 ks / 25,- Kč
7.3. Jablkový závin	1 ks / 25,- Kč
7.4. Vídeňský dort „Sacher“	1 ks / 35,- Kč
7.5. Páj s lesním ovocem	1 ks / 39,- Kč



8. MINI DEZERTY

Cena je kalkulována za **1 ks** bez 19% DPH, pokud není uvedeno jinak.
Minimální odběr od jednoho druhu je 10 ks.

8.1. Punčový dortík	1ks / 19,- Kč
8.2. Věneček	1ks / 19,- Kč
8.3. Větrník	1ks / 19,- Kč
8.4. Laskonka	1ks / 19,- Kč
8.5. Tarteletka „Crème Brulée“	1ks / 19,- Kč
8.6. Cheese cake	1ks / 19,- Kč

9. NÁPOJOVÝ SERVIS

Cena je kalkulována bez 19%DPH.

9.1. Fresh juice pomeranč	1l	275,- Kč
9.2. Fresh juice	1l	275,- Kč
9.3. Džus		
9.3.1.pomeranč, 9.3.2.jablko, 9.3.3. rybíz, 9.3.4. multivitamin	1l	125,- Kč
9.4. Bonaqua		
9.4.1.neperlivá, 9.4.2. jemně perlivá	0,25 l - lahev	30,- Kč
9.5. Nealkoholické nápoje		
9.5.1. Coca-cola,9.5.2. Fanta, 9.5.3. Sprite	0,2 l - lahev	30,- Kč
9.6. Nealkoholické pivo Birell	0,33 l - lahev	30,- Kč



10. KÁVOVÝ SERVIS

Cena je kalkulována za 1 porci bez 19% DPH. Cena obsahuje porcelánový inventář, cukr a mléko. Možné servírovat v termokonvicích (1 konvice = 10 porcí) nebo zapůjčit profesionální kávový stroj, za který bude účtováno 500,-Kč / den.

10.1. Espresso malé	35,- Kč
10.2. Espresso střední	35,- Kč
10.3. Capucino	35,- Kč
10.4. Caffee Machiatto	35,- Kč
10.5. Caffee late	35,- Kč
10.6. Výběr z čajů (černý, zelený, bylinkový a ovocný)	35,- Kč

11. UVÍTACÍ NÁPOJE

Cena je kalkulována bez 19%DPH.

11.1. Nealkoholický sekt „Carl Jung“	0,15l / 90,- Kč
11.2. Nealkoholický Vermut Bitter rosso	0,2l / 90,- Kč
11.3. Nealkoholický Vermut Bitter rosso s pomerančovým džusem	0,25l / 90,- Kč
11.4. Nealkoholický „Kir Royal“ se sirupem de Cassis	0,15l / 90,- Kč
11.5. Crodino s čerstvým pomerančem	0,2l / 40,- Kč
11.6. Nealkoholické „Cuba Libre“ zdobené ovocným špízem	0,25l / 90,- Kč



12. PRACOVNÍ OBĚDOVÁ MENU

Cena je kalkulována za 1 menu. Všechny uvedené ceny jsou bez 19% DPH.

Od množství 10-ti výše uvedených menu je v ceně zahrnuta doprava, obsluhující personál a kuchař.

Do množství 10-ti porcí je doprava, obsluhující personál, kuchař, inventář a mobiliář účtováno extra.

12.1. Menu I.

540,- Kč

- Polévka: Krémová ragu polévka s restovaným kuřecím masem a sýrovými krutóny
- Hlavní jídlo: Libový vepřový váleček zvolna pečený v marinádě z česneku, zázvoru a lístků šalvěje, podávaný s krémovými bramborami a keřskými fazolkami
- Dezert: Lehký dortík ve stylu „Tiramisu“ s mandlemi, oříšky a čokoládovým krémem

12.2. Menu II.

540,- Kč

- Polévka: Hovězí consommé s játrovými nočky, domácími nudlemi a barevnou zeleninou
- Hlavní menu: Citrónovo koriandrová kuřecí prsíčka pečená v anglické slanině, s přírodní bylinkovou omáčkou a domácími bramborovými placičkami
- Dezert: Čokoládový fondat s krémem „anglaise“, sušenými plody a čerstvými pistáciiovými jádry

12.3. Menu III.

690,- Kč

- St. předkrm: Duo z grilovaných kuřecích prsíček a čerstvých krevet se salátem z rocety a šalotky ochuceným medovým vinegretem
- Hlavní jídlo: Tenderloin závitky plněné modrým sýrem a jarní cibulkou s basmati rizotem a hříbkovým jus
- Dezert: Studené omeletky skládané s citrónovým krémem a jahodovou omáčkou

12.4. Menu IV.

590,- Kč

- St. předkrm: Uzená šunka od kosti s hořčično – javorovým glaze, čerstvě strouhaným smetanovým křenem a domácím sýrovým chlebem
- Hlavní jídlo: Křehká pečená kachní prsíčka s medovo – majoránkovou omáčkou, červeným vinným zelím a žemlovými knedlíčky
- Dezert: Křupavé sladké toasty s jablečno – karamelovým ragu a tvarohovou omáčkou



12.5. Menu V.

595,- Kč

St. předkrm:	Bylinkové crostini s pikantní chillies cottages sýrem a „Schwatzwaldskou šunkou“
Hlavní jídlo:	Pečený steak z lososa podávaný s estragonovým sabayonem a gratinovanými makarony s lesními houbami
Dezert:	Dort z hořké čokolády s malinovými coulis a creme fraiche

13. CENÍK DOPLŇKOVÝCH SLUŽEB

Cena je uvedena bez 19% DPH, pokud není uvedeno jinak.

13.1. Hodinová sazba personálu

číšník / servírka	300,- Kč
kuchař	350,- Kč
nosič, pomocná síla	200,- Kč
supervizior	500,- Kč

13.2. Ceník půjčovního inventáře a mobiliáře

kulatý stůl s ubrusem (průměr 180 cm)	300,- Kč
konferenční židle	80,- Kč
konferenční židle s bílým potahem a stuhou	150,- Kč
stůl (180 x 45 cm) s ubrusem a scartingem (registrace, apod.)	300,- Kč
set stříbrných příborů na gala	300,- Kč
set příborů	150,- Kč
set obřích skleniček na gala	100,- Kč
profesionální kávový stroj	500,-Kč / den

13.3. Doprava

doprava po Praze	500,- Kč
------------------	----------



Vážení obchodní přátelé,

dovolujeme si Vám představit společnost Vyšehrad 2000 GROUP, která na tuzemském trhu působí již od roku 1994. Zabývá se provozováním restauračních a hotelových provozů (Kavárna Obecní dům, restaurant Pod křídlem noci, multifunkční hotelový komplex Areál Botanika v Horním Bezděkově u Prahy, kavárna O₂ Café, Hotel Loreta) a poskytováním cateringových služeb na nejvyšší úrovni s důrazem na kvalitu a dodržování přísných hygienických pravidel.

V návaznosti na cateringovou činnost rozšířila společnost Vyšehrad 2000 GROUP svou nabídku o dovozové a donáškové pohoštění.

O₂ Dovozové pohoštění

Jedná se o nabídku studeného a teplého pohoštění, určeného především pro Vaše pracovní jednání, kávové pauzy, firemní prezentace, malé podnikové oslavy, ale i Vaše denní stravování a občerstvení. K níže uvedené nabídce pohoštění Vám na základě požadavků zajistíme potřebný inventář, obsluhující personál i veškeré doplňkové služby (květinová výzdoba, hostesky, hudební produkce apod.).

Předložené občerstvení si můžete objednat dle číslování jednotlivých druhů pokrmů s předstihem 48 hodin (není-li uvedeno jinak) dle přiloženého objednávkového formuláře, a to elektronickou poštou nebo telefonicky na níže uvedeném kontaktu:

Děkujeme Vám za pozornost věnovanou naší nabídce a v případě jakýchkoliv nejasností a dotazů nás neváhejte, prosím, kontaktovat.

Na spolupráci se těší a s pozdravem zůstává

Miroslav Doležal

vedoucí cateringových projektů
Vyšehrad 2000, s.r.o.
Tel.: 224 951 731, 603 417 351
E-mail: miroslav.dolezal@vysehrad2000.cz

Michal Pleštil

vedoucí provozu kaváren O₂ Café
Vyšehrad 2000, s.r.o.
Tel.: 602 263 173, 603 382 745
E-mail: michal.plestil@vysehrad2000.cz