



Děkujeme za váš zájem o cateringové služby. Připravili jsme pro vás přehlednou kalkulaci, která vychází z vámi zadaných požadavků a předpokládaného rozsahu akce. Nabídka je orientační a může být dále upravena podle vašich přání, počtu hostů nebo konkrétních podmínek na místě konání.

Naším cílem je zajistit bezstarostný průběh akce a kvalitní gastronomický zážitek pro vás i vaše hosty.



NABÍDKA

Od:

FIRST CLASS Catering s.r.o.
Východní 163, Úherce
IČO: 23181664

775 344 733

info@fccatering.cz

Pro:

Starý statek u Sedlčan



First
Class Catering

Obědové menu č. 1 - 459kč/os

PŘEDKRM

- Prosciutto crudo bylinkovou remuládou a čerstvou bagetou, rukola

POLÉVKA

- Hovězí vývar z karabáčku s játrovými knedlíčky, kořenovou zeleninou, nudlemi a libečkem

HLAVNÍ CHOD

- Sváteční svíčková z hovězího válečku kořenové zeleniny a čerstvé smetany, domácí pekařské knedlíky, zakysaná smetana s brusinkami



Obědové menu č. 1 - 449kč/os

PŘEDKRM

- Marinovaný losos gravlax v červeném pepři, okurka s medovým dressingem, dijonský creme fraiche

POLÉVKA

- Drůbeží vývar s julienne z kořenové zeleniny, domácími nudlemi a masem

HLAVNÍ CHOD

- Váleček z vepřové panenky s gratinovanými smetanovými bramborami s parmezánem, omáčkou demi glace zjemněnou smetanou a pošírovaným chřestem



Odpolední raut 1/2 - 669kč/os

Teplé občerstvení (350g/os)

Minicheeseburger

- Hovězí Angus / sýr Monterey Jack / pancetta / marinovaná okurka / červená cibule / aioli mayo

Guláš z hovězího karabáčk

- jarní cibulka / kváskový chléb

Kuřecí paličky

- zázvor / česnek / chilli / joghurt / garam masala / rajčata / koriandr

Hasbrown jako příloha



Odpolední raut 2/2

Studené občerstvení (550g/os)

Paleta českých uzenin a salamů zdobená marinovanou zeleninou

Výběr tartare, klasický s cornichons a uzenou paprikou, topinky pečené na grilu

**Výběr tuzemských a zahraničních sýrů
hroznové víno / ořechy / cibulová marmeláda**

**Výběr řízečků (stripsy)
Kuřecí, vepřové**

Řecký salát

- okurky, keříkové tomaty, pečená paprika, červená cibule, sýr Feta

Salát Caesar

- kuřecí prso, římský salát, grana padano, krutony

Caprese fingerfood

- Mozzarella / cherry tomaty / bazalka

Ovocné aranžmá

- meloun, ananas, hroznové víno, jahody, pomeranč



Drink bar

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE (39,-/ks)

- Domácí okurková limonáda
- Ledový čaj broskvev
- Čerstvá pomerančová šťáva
- Zázvorová limonáda se sodou
- Minerální voda perlivá / neperlivá
- Pepsi, mirinda, džus jablko, pomeranč

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE (159,-/ks)

- Aperol Spritz
- Gin & Tonic s růžovým pepřem
- Mojito Classic
- Bílé víno – Sauvignon
- Rum s colou (Cuba Libre)

PIVO

- Plzeňský Prazdroj 12° (točené) - **65kč/0,5l**
- Nealko pivo – Birell pomelo-grep - **45kč/0,5l**

Mobiliář a doplňky

Zajistíme Vám kompletní catering včetně všech potřebných technologií na akci.

Vlastníme gintonic bar, bistrostolky, stoly na založení cateringu nápojů a gril station.

Umíme zprostředkovat zapůjčení i stolů a židlí pro hosty Vaší akce.

Vše dle individuální domluvy a charakteru akce.

Gastro služby

Cateringové stoly

- Komplettní sestava cateringových stolů
- Bistrostoly včetně skirtingu

Výčep

- Profesionální výčepní zařízení
- Obsluha výčepu v rámci servisu

Veškeré vybavení k výdeji jídel

- Servírovací nádoby a gastronádoby
- Ohřevné boxy a chafingy
- Naběračky, kleště, podnosy

Nádobí a sklo

- Sklenice na všechny typy nápojů
- Porcelánové talíře
- Komplettní příbory
- Ubrousky (stolní i koktejllové)

Personál

- Číšník/servírka **280 Kč/hod**
- Kuchař/logistik **350 Kč/hod**

Účtuje se dle skutečně odpracovaných hodin na místě konání a cestě při dopravě.





KALKULACE

Cena cateringu se odvíjí od počtu osob, zvoleného menu a náročnosti akce. V kalkulaci máme započítané suroviny, přípravu, obsluhu, dopravu i zapůjčení vybavení. Finální cenu vždy upřesňujeme podle místa a rozsahu akce.

| | |
|----------------------|---|
| BUFFET | Dle vybraného menu |
| DRINK BAR | Dle skutečnosti odhad - 100 osob 30 000 Kč |
| GASTRO SLUŽBY | Dle počtu osob |
| DOPRAVA | 20kč/km |
| BISTROSTOLY | 180kč/ks včetně skirtingu |

DĚKUJEME

Děkujeme za poptávku a za váš čas. Kalkulace je orientační a rádi ji upravíme podle vašich představ, případně doplníme o další služby. Naším cílem je, aby catering přesně odpovídal vaší akci a vy jste se mohli soustředit jen na své hosty. V případě dotazů nebo úprav jsme vám plně k dispozici.

