

HOTEL PARIS PRAGUE



Skupinová nabídka 2020

Gastronomické služby

Kapacita a podmínky
Skupinové polední menu
Skupinové večerní menu
Bufetové menu
Rautové občerstvení
Nápojové balíčky
Nabídka živé hudby

Konferenční služby

Konferenční prostory a technika
Konferenční občerstvení (coffee break, snídaně)
Konferenční balíčky včetně stravování

Brasserie Paris je unikátní svým původním secesním interiérem – modré štípané mozaiky, zachovalé originální osvětlení, vykládané dřevěné obložení a zlacené štukování – činí z těchto prostor jeden z klenotů pražských restauračních interiérů. Brasserie se vyznačuje jedinečným spojením specialit vytržbené francouzské kuchyně a české moderní gastronomie.

Vinotéka nabízí širokou nabídku pečlivě vybraných kvalitních moravských a francouzských vín, dovezených přímo z vinných sklepů především z oblasti Bordeaux, ale i odjinud. Naši sommelieři Vám ochotně poradí se správným výběrem.

Kapacita a podmínky:

Kapacita

- ❖ Brasserie Paris: do 76 osob
- ❖ Café de Paris: do 55 osob
- ❖ Salon Violet: do 55 osob
- ❖ Salon Petit: do 12 osob

Podmínka exkluzivní rezervace

- ❖ Brasserie Paris - je požadována minimální konzumace 50.000,-Kč včetně DPH
- ❖ Café de Paris - je požadována minimální konzumace 50.000,-Kč včetně DPH

Platební podmínky

- ❖ je požadována před-platba ve výši 60% předpokládané konzumace, splatná min. 7 dní před datem rezervace, zbývajících 40% bude doplaceno na místě nebo fakturou splatnou do 21 dní

Storno podmínky

- ❖ v případě storna potvrzené rezervace později než 48 hodin před začátkem akce, účtujeme storno poplatek ve výši 60% prodejní ceny objednaného menu
- ❖ v případě snížení počtu osob později než 24 hodin před začátkem akce, účtujeme storno poplatek ve výši 60% prodejní ceny objednaného menu

Poskytnutí menu zdarma

- ❖ každé 21. osobě ze skupiny nabízíme 1x vybrané menu zdarma (vždy max. 3 osoby, včetně průvodce)
- ❖ v případě ochutnávky menu či vína nabízíme 50% slevu na finální konzumaci (vždy max. 3 osoby, včetně průvodce)

Agenturní provize

- ❖ pro skupiny v počtu více než 20 osob, nabízíme provizi ve výši 10% z finální částky konzumace bez DPH

Extra

- ❖ poskytneme zdarma vstupenky do Mucha Muzea (1x menu / 1x vstupenka)

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,
fboffice@hotel-paris.cz
www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE

Skupinové polední 3-chodové set menu (12:00 – 16:00 h, 10 a více osob) - 580,-Kč / osoba

Menu I.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ tartar z marinovaného sledě s kapary a šalotkou na salátku z polníčku a rukoly
- ❖ telecí ražů s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s koriandrem a smaženou cibulkou
- ❖ teplý jablečný koláček se skořicí a praženými vlašskými ořechy podávaný s vanilkovou zmrzlinou
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu II.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ paštika z pražské šunky podávaná na listovém salátku s křenovo&jablečným chutney
- ❖ grilovaný filet pstruha s bramborovou kaší a hráškovým pyrém s mátou
- ❖ originální dort hotel Paříž
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu III.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ karamelizovaný kozí sýr Chavroux se sušenými rajčaty na lilkovém kaviáru s marinovanou červenou řepou
- ❖ vepřová panenka, kopřivové noky s roquefortovou omáčkou a špenátem
- ❖ čokoládové placičky s malinovou pěnou, mandlemi a pistáciovými oříšky
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu IV.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ francouzská gratinovaná cibulová polévka
- ❖ pečený kuřecí suprém s omáčkou „Béarnaise“, grilovanou zeleninou a míchanou divokou rýží
- ❖ lívance s omáčkou z lesního ovoce a Chantilly krémem
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu V. (vegetariánské)

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ staročeská bramborová polévka
- ❖ rizoto s hráškem & špenátem podávané s rukolou a parmazánovými hoblinkami
- ❖ sezónní ovocný salát s citrónovým sorbetem
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Skupinové večerní 3-chodové set menu (18:00 – 23:00 h, 10 a více osob) - 1050,-Kč / osoba

Menu I.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ gratinovaný koláček s modrým sýrem plněný glazírovanou šalotkou & fíky na trhaném listovém salátu
- ❖ grilovaný filet mořského vlka s holandskou omáčkou a sotýrovanou sezónní zeleninou s vanilkovým máslem
- ❖ pěna z bílé a tmavé Valrhona čokolády s malinovým a ostružinovým pyrém
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu II.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ salát ze zeleného chřestu s křepelčím vejcem, marinovaným lososem a jogurtovo-ořechovým dresinkem
- ❖ telecí medailónky s lesními houbami, zeleninové ratatouille, tagliolini
- ❖ crème brûlée s mango sorbetem a mandlovou oplatkou
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu III.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ filátko z uzeného pstruha, listový salát s konfitovanou červenou řepou a paprikou, limetkovo-bazalkový dresink
- ❖ grilovaný sirloin steak s omáčkou z růžového pepře, smetanové brambory a pečené cherry rajčátka
- ❖ čokoládová věž s jahodami a vanilkovo-likérovou omáčkou
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu IV.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ terina z pražské šunky, jablečný křen a karamelizovaná cibulka
- ❖ křehká kachní pečínka s domácím červeným zelím a špekovým knedlíkem
- ❖ tartletka s čerstvým ovocem a vanilkovo-pomerančovým krémem
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,

fboffice@hotel-paris.cz

www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE

Skupinové večerní 4-chodové set menu (18:00 – 23:00 h, 10 a více osob) - 1200,-Kč / osoba

Menu I.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ gratinovaný koláček s modrým sýrem plněný glazírovanou šalotkou & fíky na trhaném listovém salátu
- ❖ staročeská kulajda s houbami, čerstvým koprem a pošírovaným vejcem
- ❖ grilovaný filet mořského vlka s holandskou omáčkou a sotýrovanou sezónní zeleninou s vanilkovým máslem
- ❖ čokoládové placičky s malinovou pěnou, mandlemi a pistáciovými oříšky
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu II.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ salát se zeleného chřestu s křepelčím vejcem, marinovaným lososem a jogurtovo-ořechovým dresinkem
- ❖ kuřecí consommé se zeleninou a domácími nudlemi
- ❖ šťavnaté telecí medailónky s lesními houbami, zeleninové ratatouille, tagliolini
- ❖ crème brûlée s mango sorbetem a mandlovou oplatkou
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu III.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ salát „Nicoisse“ s grilovaným tuňákem
- ❖ drůbeží kaldoun s mladou zeleninou a nokem bazalkové smetany
- ❖ grilovaný sirloin steak s omáčkou z růžového pepře, smetanové brambory a pečené cherry rajčátka
- ❖ čokoládová věž s jahodami a vanilkovo & likérovou omáčkou
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Menu IV.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ terina z pražské šunky, jablečný křen a karamelizovaná cibulka
- ❖ telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a kořenovou zeleninou
- ❖ jehněčí kotletky s pinot noir omáčkou, portobello žampion, šťouchané brambory a zelené fazolky
- ❖ pěna z bílé a tmavé Valrhona čokolády s malinovým a ostružinovým pyré
- ❖ káva nebo čaj & petit fours

Skupinové večerní menu – možnost sestavení dle vlastního výběru (10 a více osob)

Couvert (pečivo, máslo) v ceně menu

Nabídka předkrmů - 280,-Kč

- ❖ karamelizovaný kozí sýr se sušenými rajčaty na lilkovém kaviáru s marinovanou červenou řepou
- ❖ gratinovaný koláček s modrým sýrem plněný glazírovanou šalotkou & fíky na trhaném listovém salátu
- ❖ salát se zeleného chřestu s křepelčím vejcem, marinovaným lososem a jogurtovo-ořechovým dresinkem
- ❖ tartar z marinovaného sledě s kapary a šalotkou na salátku z polníčku a rukoly
- ❖ salát „Nicoisse“ s grilovaným tuňákem
- ❖ filátko z uzeného pstruha, listový salát s confitovanou červenou řepou a paprikou, limetkovo-bazalkový dresink
- ❖ uzená kachní prsíčka zdobená plátky pomeranče a grapefruitu s ostružinovým coulis
- ❖ terrina z pražské šunky, jablečný křen a karamelizovaná cibulka s Crème Cassis
- ❖ zvěřinová paštika s brusinkovým chutney, brioche toastem a pošírovanou hruškou v Cabernet Moravia

Nabídka polévek - 150,-Kč

- ❖ gratinovaná cibulová polévka
- ❖ tradiční česká bramboračka
- ❖ staročeská kulajda s houbami, čerstvým koprem a pošírovaným vejcem
- ❖ tomatová rybí polévka s provensálskou zeleninou
- ❖ drůbeží kaldoun s mladou zeleninou a nokem bazalkové smetany
- ❖ kuřecí consommé se zeleninou a domácími nudlemi
- ❖ telecí consommé Sarah Bernhardt se sýrovými noky a kořenovou zeleninou

Nabídka hlavních chodů

Vegetariánské chody - 490,-Kč

- ❖ rizoto s hráškem & špenátem podávané s rukolou a parmazánovými hoblinkami
- ❖ bramborové noky s kopřivami, tomatovo-bazalkovou omáčkou, kozím sýrem a černými olivami
- ❖ domácí quiche se špenátem, rajčaty a hráškem na listovém salátku s praženými piniovými oříšky

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,

fboffice@hotel-paris.cz

www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE

Rybí chody - 490,-Kč

- ❖ marinovaný candát s tomatovým concassé s kapari, bramborové pyrě a vinné velouté
- ❖ filet ze pstruha s pečeným bramborem s tymiánem, grilovaná cuketa a lilkové pyrě
- ❖ filet z lososa na špenátových listech, podávaný s divokou rýží a šafránovou omáčkou
- ❖ grilovaný filet mořského vlka s holandskou omáčkou a sotýrovanou sezónní zeleninou s vanilkovým máslem

Masové chody - 490,-Kč

- ❖ kuřecí suprême s bramborovou kaší, zeleným chřestem a omáčkou „Béarnaise“
- ❖ králičí stehna v dijónské omáčce s estragonem, pečené šalotky a kořenová zelenina, bramborové placky
- ❖ vepřová panenka se švestkovou omáčkou, pečenými bramborami s rozmarýnem a česnekem
- ❖ telecí medailónky s lesními houbami, zeleninové ratatouille, tagliolini
- ❖ grilovaný sirloin steak s omáčkou z růžového pepře, smetanové brambory a pečené cherry rajčátka
- ❖ hovězí ragú po Burgundsku se slaninou, jarní cibulkou, bramborovými noky
- ❖ jehněčí kotletky s Pinot Noir omáčkou, portobello žampion, šťouchané brambory a zelené fazolky

České speciality - 490,-Kč

- ❖ křehká kachní pečínka s domácím červeným zelím a špekovým knedlíkem
- ❖ svíčková na smetaně s brusinkami a karlovarským knedlíkem
- ❖ vepřová pečeně s bramborovými noky a zelím s restovanou cibulkou

Dezerty - 200,-Kč

- ❖ čokoládová věž s jahodami a vanilkovo & likérovou omáčkou
- ❖ dort Paříž
- ❖ čokoládové placičky s malinovou pěnou, mandlemi a pistáciiovými oříšky
- ❖ pěna z bílé a tmavé Valrhona čokolády s malinovým a ostružinovým pyrě
- ❖ crème brûlée s mango sorbetem a mandlovou oplatkou
- ❖ teplý jablečný koláček se skořicí a praženými vlašskými ořechy podávaný s vanilkovou zmrzlinou
- ❖ normanský hruškový koláč se skořicovým nokem
- ❖ tartletka s čerstvým ovocem a vanilkovo-pomerančovým krémem
- ❖ lívance s omáčkou z lesního ovoce a Chantilly krémem
- ❖ citrónový meringue tart s karamelovou zmrzlinou
- ❖ variace francouzských sýrů

Káva nebo čaj & petit fours - 80,-Kč

V případě speciálních diet, dětských menu či jiných požadavků, se na nás neváhejte obrátit.

Rautové občerstvení

Nabídka studených chut'ovek - 35,-Kč / ks

- ❖ kanapka s lososovou pěnou s koprem, okurkou
- ❖ kanapka s tuňákem, kukuřicí, jarní cibulkou
- ❖ kanapka s uzeným pstruhem, řeřichou, červenou řepou
- ❖ kanapka s pražskou šunkou, okurkou a paprikou
- ❖ kanapka s kuřecím salátem s jablky, řapíkatým celerem
- ❖ kanapka s uzeným sýrem a olivovou tapenádou
- ❖ kanapka s roquefórovou pěnou s ořechy
- ❖ kanapka se sýrovým krémem a zeleným chřestem

Nabídka teplých chut'ovek - 45,-Kč / ks

- ❖ smažené kalamáry a sladký chilli dip
- ❖ krevety ve vinném těstíčku a cocktail dip
- ❖ lososové mini karbanátky s brokolicí
- ❖ sýrové kuličky smažené v sezamových semínkách
- ❖ jarní zeleninové rolky se sladkokyselou omáčkou
- ❖ pečené sušené švestky obalené ve slanině
- ❖ mini quiche se šunkou a sýrem
- ❖ mini quiche s kozím sýrem, špenátem a sušenými rajčaty
- ❖ kuřecí satay s arašídovou omáčkou
- ❖ kuřecí mini stehýnka v barbecue marinádě
- ❖ mini řízečky z vepřové kýty / kuřecích prsou
- ❖ pikantní klobásky v listovém těstě
- ❖ hovězí čufty s tomato-paprikovým dipem
- ❖ telecí ragú s koriandrem v plundrových koláčcích

Nabídka mini dezertů - 35,-Kč / ks

- ❖ dort Paříž
- ❖ tvarohový dort
- ❖ jahodový dort
- ❖ citrónový tartlet
- ❖ hruškový koláč
- ❖ tiramisu
- ❖ crème brûlée
- ❖ marcipánový tunel Princezna
- ❖ variace čokoládových pěn
- ❖ ovocný salát
- ❖ petit fours

Snacks - 50g / 50,-Kč / osoba

- ❖ variace oříšků a chips
- ❖ olivy
- ❖ mandle

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,

fboffice@hotel-paris.cz

www.hotel-paris.cz

Bufet menu I. (12:00 – 23:00 h, 20 a více osob) - 850,-Kč / osoba

Saláty - 120g / osoba

- ❖ míchané salátové listy, okurkový s koprem, rajčatový s jarní cibulkou, salát Coleslaw
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico), pečivo

Teplé chuťovky - 1 ks / 1 druh – 3ks / osoba

- ❖ pečené sušené švestky obalené ve slanině, mini quiche s kozím sýrem, špenátem a sušenými rajčaty,
- ❖ pikantní klobásky v listovém těstě

Hlavní chody - 150g / osoba

- ❖ lososové mini karbanátky s brokolicí, telecí ragú s koriandrem a kořenovou zeleninou, kuřecí sauté se žampiony

Přílohy - 120g / osoba

- ❖ bramborové noky, smetanové brambory, dušená rýže, grilovaná zelenina

Nabídka mini dezertů 1 ks / 1 druh – 3ks / osoba

- ❖ dort Paříž, hruškový koláč, tartletka s čerstvým ovocem a vanilkovo-pomerančovým krémem

Bufet menu II. (12:00 – 23:00 h, 20 a více osob) - 1200,-Kč / osoba

Studený bufet - 150 g / osoba

- ❖ míchané salátové listy, salát z červené řepy, zelný salát s křenem
- ❖ řecký salát, salát Waldorf, těstovinový salát s mozzarellou, cherry rajčátky
- ❖ marinovaný losos, uzená filátka pstruha, zavináče, matjesy
- ❖ sýrová variace (tuzemské a francouzské), domácí paštiky (zvěřinová, drůbeží, králičí)
- ❖ uzeninový nářez s nakládanou zeleninou (pražská šunka, krůtí prsa, debrecínská pečeně),
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico) a chutneys (3 druhy), pečivo & máslo

Polévka - 0,3l / osoba

- ❖ staročeská kulajda s houbami a koprem, tomatová rybí polévka s provensálskou zeleninou

Teplý bufet - 150 g / osoba

- ❖ karbanátky z lososa s vinnou omáčkou, filet z tuňáka s bylinkovou krustou
- ❖ grilovaný kuřecí steak s bylinkami, telecí ragú s kořenovou zeleninou, pražská šunka s medem
- ❖ variace quiche (šunka, sýr, špenát)

Přílohy - 120 g / osoba

- ❖ opečené brambory s rozmarýnem a tymiánem, bramborové pyrė, dušená rýže
- ❖ grilovaná zelenina, máslová míchaná zelenina

Nabídka mini dezertů 1 ks / 1 druh – 3ks / osoba

- ❖ dort Paříž, jahodovo-tvarohový dort, citrónový tartlet

Bufet menu III. (12:00 – 23:00 h, 20 a více osob) - 1200,-Kč / osoba

Studený bufet - 150 g / osoba

- ❖ míchané salátové listy, okurkový salát s koprem, rajčatový salát s červenou cibulí
- ❖ césar salát, Coleslaw salát, těstovinový salát s tuňákem, cibulkou, kukuřicí
- ❖ marinovaný losos, uzená filátka pstruha, zavináče, matjesy
- ❖ sýrová variace (tuzemské a francouzské), domácí paštiky (zvěřinová, drůbeží, králičí)
- ❖ uzeninový nářez s nakládanou zeleninou (pražská šunka, krůtí prsa, debrecínská pečeně)
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico) a chutneys (3 druhy), pečivo & máslo

Polévka - 0,3l / osoba

- ❖ gratinovaná cibulová polévka, drůbeží kaldoun s mladou zeleninou

Teplý bufet - 150 g / osoba

- ❖ filet z tuňáka s bylinkovou krustou, pečené filátka pstruha s praženými mandlemi
- ❖ pečené kachní stehno, hovězí ragú à la Bourguignoise, smažené vepřové & kuřecí řízečky
- ❖ variace franc. quiche (šunka, sýr, špenát)

Přílohy - 120 g / osoba

- ❖ bramborové noky, bramborový salát, dušená rýže
- ❖ grilovaná zelenina, červené dušené zelí

Nabídka mini dezertů 1 ks / 1 druh – 3ks / osoba

- ❖ dort Valrhona, marcipánový tunel Princezna, normandský hruškový koláč se skořicovým nokem

HOTEL PARIS PRAGUE

Nápojové balíčky:

- ❖ 1x sklenka sekt (15cl) - welcome drink - 90,-Kč / osoba
- ❖ 2x nealkoholický nápoj (0,3l) - 140,- Kč / osoba
- ❖ 1x sklenka house vína (15cl) nebo 1x pivo (0,33l) nebo 1x nealkoholický nápoj (0,3l) - 90,- Kč / osoba
- ❖ 2x sklenka house vína (15 cl) nebo 2x pivo (0,33l) nebo 2x nealkoholické nápoje (0,3l) - 170,- Kč / osoba
- ❖ 3x sklenka house vína (15 cl) nebo 3x pivo (0,33l) nebo 3x nealkoholické nápoje (0,3l) - 250,- Kč / osoba
- ❖ 1x sklenka Mucha sekt (15cl) + 2x sklenka house vína (15 cl) nebo 2x pivo (0,33l) nebo 2x nealkoholické nápoje (0,3l) - 260,- Kč / osoba
- ❖ 1x sklenka Mucha sekt (15cl) + 3x sklenka house vína (15 cl) nebo 3x pivo (0,33l) nebo 3x nealkoholické nápoje (0,3l) - 340,- Kč / osoba

sekt - Mucha sekt 100% Chardonnay, Soare, Morava - Le Vin de Paris Selection

nealkoholické nápoje – karlovarská minerální voda (perlivá/neperlivá), Coca-Cola, Fanta, Sprite, ovocný džus

bílé víno - Pinot Gris, Vinselect Michlovský, CZ - Le Vin de Paris Selection

červené víno – Pinot Noir, Vinselect Michlovský, CZ - Le Vin de Paris Selection

pivo (láhev) – Plzeň, Budvar

Dle potřeby též zašleme aktuální vinný a barový lístek.

Nabídka živé hudby

- ❖ pianista: 3 h / 4.000,-Kč
- ❖ instrumentální duo: 3h / 6.000,-Kč
- ❖ jazz duo: 3h / 6.000,-Kč
- ❖ jazz kvartet: 3h / 16.000,-Kč
- ❖ živá kapela: 4h / 16.000,- Kč (www.marrykeys.com)

Konferenční služby

Ceny konferenčních prostorů

Prostory	3 hodiny	3 – 6 hodin	6 – 12 hodin
salon Violet (55 m2)	5.000,-Kč	8.000,-Kč	12.000,-Kč
salon Petit (28 m2)	4.000,-Kč	6.000,-Kč	8.000,-Kč

Technické vybavení

Druh	cena / 1 den
Notebook.....	od 3.000,-Kč
IT/PC vybavení.....	dle individuální objednávky
PLAZMA TV.....	od 3.000,-Kč
CD / DVD přehrávač.....	700,-Kč
Dataprojektor.....	3.000,-Kč
Projekční plátno.....	již v ceně nájmu prostor
Konferenční set (blok a tužka).....	30,-Kč / ks
Laserové ukazovátko.....	již v ceně nájmu prostor
Kopírování.....	již v ceně nájmu prostor (limitovaný počet)
Ozvučení + 1 mikrofon.....	od 2.000,-Kč
Mikrofon.....	od 600,-Kč
Flipchart.....	již v ceně nájmu prostor
Wi-Fi.....	již v ceně nájmu prostor

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,

fboffice@hotel-paris.cz

www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE



Brasserie Paris



Violet



Petit

	Uspořádání										
	m ²	Výška stropu	Podlaží	Denní světlo	U-shape	Boardroom	Classroom	Theatre	Banquet	Buffet	Coctail
Violet	55	6	0	✓	32	32	42	55	-	50	50
Petit	28	6	0	✓	14	14	14	20	15	15	25
Café de Paris	-	6	0	✓	-	-	-	-	55	55	80
Violet + Café de Paris	-	6	0	✓	-	-	-	-	-	110	130
Brasserie Paris	120	6	0	✓	-	40	-	-	60	76	130

Konferenční občerstvení (coffee breaks, snídaně)

Mucha coffee break: 250,-Kč / osoba

- ❖ nápoje: káva / čaj + 1x 0,33l minerální voda (perlivá / neperlivá)
- ❖ 1ks minicroissant s vanilkovým krémem, 1ks staročeský tvarohovo-povidlový koláček

Sarah coffee break: 370,-Kč / osoba

- ❖ nápoje: káva / čaj + 2x 0,33l minerální voda (perlivá / neperlivá)
- ❖ 1ks minicroissant s vanilkovým krémem, 1ks staročeský tvarohovo-povidlový koláček
- ❖ 1ks minisendvič se šunkou a sýrem, 50g čerstvé ovoce na plátky

Premium coffee break: 390,-Kč / osoba

- ❖ nápoje: káva/čaj + 2x 0,33l nealkoholický nápoj (minerální voda, Coca-Cola, Fanta, ovocný džus)
- ❖ 2ks kanapka s pražskou šunkou, nakládanou okurkou a paprikou
- ❖ 2ks kanapka se sýrovým krémem s čerstvými bylinkami a zeleným chřestem
- ❖ 2ks kanapka s lososovou pěnou s koprem na plátku okurky
- ❖ 2ks ovocná tartletka, 2 ks mini dort Paříž

Paris coffee break: 440,-Kč / osoba

- ❖ nápoje: káva / čaj + 2x 0,33l nealkoholický nápoj (minerální voda, Coca-Cola, Fanta, ovocný džus)
- ❖ 2ks minicroissant s čokoládovým krémem, 2ks minisendvič se šunkou a sýrem, 50g ovoce na plátky
- ❖ teplé občerstvení
- ❖ 2ks francouzský miniquiche se špenátem, rajčaty a sýrem, 2ks Pikantní klobásky v listovém těstě

Continental snídaně: 440,- Kč/ osoba

- ❖ nápoje: káva / čaj + 2x nealko nápoj (minerální voda, ovocný džus)
- ❖ variace pečiva (světlé, tmavé, celozrnné), máslo, margarín, med, džem, Nutella
- ❖ jogurty (ovocný, bílý), cereálie (müesli, cornflakes), croissant, domácí staročeské koláčky, ovocný salát
- ❖ variace uzenin (výběrová vepřová šunka, kuřecí prsní šunka, debrecínská pečeně)
- ❖ variace tuzemských sýrů (eidam, Primátor, ementál, Hermelín)

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,
fboffice@hotel-paris.cz
www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE

Exklusivní snídaně: 490,- Kč/ osoba

- ❖ nápoje: káva / čaj + 2x nealko nápoj (minerální voda, ovocný džus)
- ❖ variace pečiva (světlé, tmavé, celozrnné), máslo, margarín, med, džem, Nutella
- ❖ jogurty (ovocný, bílý), cereálie (muesli, corn flakes), croissant, domácí staročeské koláčky
- ❖ variace uzenin (výběrová vepřová šunka, kuřecí prsní šunka, debrecínská pečeně)
- ❖ variace tuzemských sýrů (eidam, Primátor, ementál, hermelín), čerstvá zelenina, ovocný salát
- ❖ teplé pokrmy
- ❖ výběrové miniklobásky – ostravské, vídeňské, bavorské, pečená slanina
- ❖ sázená vejce, míchaná vejce, fazole v tomatové omáčce, bramborové rösti, pečená rajčata, pečené žampiony

Konferenční balíčky (min. 15 osob)

Konferenční balíček (celodenní), cena: 1.700,-Kč / osoba

Cena zahrnuje:

- ❖ celodenní pronájem salonku: Violet nebo Petit
- ❖ ovocný koš, mentolové bonbóny, minerální voda, káva (filtrovaná), výběr čajů – doplňováno dle potřeby
- ❖ dopolední občerstvení: domácí staročeské koláčky 2ks / osoba
- ❖ oběd: 3-chodové menu nebo oběd formou bufetu (viz. nabídka níže) včetně 2x nápoj (víno, pivo, nealko, káva/čaj)
- ❖ odpolední občerstvení: minicroissants (vanilkový & čokoládový) 2ks / osoba
- ❖ standardní technické vybavení: flipchart, plátno, dataprojektor, konferenční set (blok + propiska), Wi-Fi

Konferenční balíček (půldenní), cena: 1.300,-Kč / osoba

Cena zahrnuje:

- ❖ polodenní pronájem salonku: Violet nebo Petit
- ❖ ovocný koš, mentolové bonbóny, minerální voda, káva (filtrovaná), výběr čajů - doplňováno dle potřeby
- ❖ dopolední občerstvení: domácí staročeské koláčky 2ks / osoba
- ❖ oběd: 3-chodové menu nebo oběd formou bufetu (viz. nabídka níže) včetně 2x nápoj (víno, pivo, nealko, káva/čaj)
- ❖ standardní technické vybavení: flipchart, plátno, dataprojektor, konferenční set (blok + propiska), Wi-Fi

Menu v rámci konferenčního balíčku:

Menu I.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ tartar z marinovaného sledě s kapari a šalotkou na salátku z polníčku a rukoly
- ❖ telecí ražň s kořenovou zeleninou, šťouchané brambory s koriandrem a smaženou cibulkou
- ❖ teplý jablečný koláček se skořicí a praženými vlaškými ořechy podávaný s vanilkovou zmrzlinou

Menu II.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ paštika z pražské šunky podávaná na listovém salátku s křenovo&jablečným chutney
- ❖ grilovaný filet pstruha s bramborovou kaší a hráškovým pyré s mátou
- ❖ dort Paříž

Menu III.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ karamelizovaný kozí sýr Chavroux se sušenými rajčaty na lilkovém kaviáru s marinovanou červenou řepou
- ❖ vepřová panenka, kopřivové noky s roquefortovou omáčkou a špenátem
- ❖ čokoládové placičky s malinovou pěnou, mandlemi a pistáciiovými oříšky

Menu IV.

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ francouzská gratinovaná cibulová polévka
- ❖ pečený kuřecí suprém s omáčkou „Béarnaise“, grilovanou zeleninou a míchanou divokou rýží
- ❖ lívance s omáčkou z lesního ovoce a Chantilly krémem

Menu V. (vegetariánské)

- ❖ couvert (pečivo&máslo)
- ❖ staročeská bramborová polévka
- ❖ rizoto s hráškem & špenátem podávané s rukolou a parmazánovými hoblinkami
- ❖ sezónní ovocný salát s citrónovým sorbetem

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,
fboffice@hotel-paris.cz
www.hotel-paris.cz

HOTEL PARIS PRAGUE

Bufetové menu v rámci konferenčního balíčku:

Bufet I.

Saláty

- ❖ míchané salátové listy, salát z červené řepy, řecký salát, těstovinový salát s mozzarellou, cherry rajčátky a pestem,
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico)

Polévka

- ❖ tradiční česká bramboračka

Teplý bufet

- ❖ karbanátky z lososa s vinnou omáčkou, kuřecí soté Hotel Paříž se zeleninou, hovězí guláš s houbami

Přílohy

- ❖ pečivo, vařené brambory s petrželkou, bramborové placky, dušená rýže, grilovaná zelenina

Dezerty

- ❖ dort Sachr, tiramisu, ovocný salát

Bufet II.

Saláty

- ❖ míchané salátové listy, rajčatový s červenou cibulí, zelný s křenem, těstovinový salát se šunkou, černými olivami a bazalkou
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico)

Polévka

- ❖ krémová polévka ze zeleného hrášku

Teplý bufet

- ❖ filet z tuňáka s pečenými paprikami, pečený kuřecí suprémé, vepřová pečeně

Přílohy

- ❖ pečivo, karlovarský knedlík, pečené brambory, bílé zelí, grilovaná zelenina

Moučníky

- ❖ dort Paříž, tvarohový dort, ovocný salát

Bufet III.

Saláty

- ❖ míchané salátové listy, okurkový s koprem, salát Coleslaw, těstovinový salát s tuňákem, jarní cibulkou a kukuřicí
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico)

Polévka

- ❖ hovězí vývar se zeleninou, nudlemi a játrovou rýží

Teplý bufet

- ❖ filátka z lososového pstruha, vepřové řízečky, staročeská pečená kachna

Přílohy

- ❖ pečivo, bramborové noky, smetanové brambory, červené zelí, grilovaná zelenina

Moučníky

- ❖ dort Valrhona, hruškový koláček, ovocný salát

Bufet IV.

Saláty

- ❖ míchané salátové listy, César salát, salát Waldorf, těstovinový salát s krevetami a ovocem
- ❖ dresinky (jogurtový, francouzský, balsamico)

Polévka

- ❖ francouzská cibulačka s krutóny

Teplý bufet

- ❖ filet z makrely, grilovaný kuřecí steak s bylinkami, pečené králičí stehýnko se slaninou

Přílohy

- ❖ pečivo, bramborové pyré, bramborové rosti, dušená rýže, grilovaná zelenina

Moučníky

- ❖ vanilkový tartlet s ovocem, ořechový dort, ovocný salát

Kontakt:

Philippe Jansa, Food & Beverage Manager, Hotel Paříž Praha, U Obecního domu 1, 110 00 Praha 1

Tel: +420 222 195 877 / Mob: +420 606 777 399/ fboffice@hotel-paris.cz / www.hotel-paris.cz

Ceny jsou uvedeny včetně DPH. Nabídku pro Vás připravili:

Philippe Jansa – Food & Beverage Manager a Karel Hynek – Executive Chef

Hotel Paris Prague

Obecního domu 1, 110 00 Praha 1, Česká republika, tel.: +420 222 195 195, fax.: +420 224 225 475,

fboffice@hotel-paris.cz

www.hotel-paris.cz