



NABÍDKA ZAJIŠTĚNÍ OBČERSTVENÍ NA SVATBĚ

Klient:

Místo: Trojanův mlýn

Termín: červenec

Počet účastníků: 80

Časový harmonogram: od 15:00 do 22:30

- OBĚD - PŘEDKRM SERVÍROVANÝ + TEPLÝ A STUDENÝ RAUT
- VEČERNÍ OBČERSTVENÍ - STUDENÝ RAUT + NABÍDKA Z FOODIN TRUCKU

OBĚD

Předkrm (podávaný na stoly)

- grilované hnědé žampiony s levandulí podávané na bruschettě nebo oříšek domácí paštiky s ostružinovou marmeládou s levandulí a glazovanou cibulkou nebo rolky z Bresaoly z české Pršuterie plněné kozím tvarohem (velice jemný tvaroh bez výrazné kozí chuti) z Oldřiše a bylinkami, případně ještě můžeme pozměnit dle sezóny

HLAVNÍ CHOD

TEPLÝ RAUT

cca 350gr na osobu

(finální varianta dle Vašeho výběru)

- pomalu tažená vyžralá roštěná z rodinné farmy Kozohorských se švestkovou omáčkou a domácími mini karlovarskými knedlíky (nebo s pečenými brambory a grilovanou zeleninou)
- krutí pečené s bylinkami, zeleninou a brambory (nebo krutí plátky cacciatore - s rajčaty a olivami)

- vege varianta: zapečené cukety plněné Ricottou z farmy Struhy a pečenými brambory nebo houbovo-zeleninové špaldoto se sýrem Kokr z farmy Oldřiš

STUDENÝ RAUT

cca 200gr na osobu

- sezónní zeleninový salát
- variace českých sýrů doplněné ovocem, domácími marmeládami a ořechy

VEČERNÍ OBČERSTVENÍ

STUDENÝ RAUT (může být upraven dle sezónní nabídky)

cca 250gr na osobu

- Bresaola s olivovou zálivkou a Rukolou
- variace českých sýrů (ovčí, kozí a kravské čerstvé a zrající sýry) doplněné ovocem, domácími marmeládami a ořechy
- jehněčí pršut s hoblinkami sýru Grana z farmy Oldřiš
- cuketové rolky plněné Ricottou a bylinkami
- datle plněné kozím tvarohem z farmy Oldřiš
- špízky s pršutem a sýrem Okáč z farmy Držovice
- sezónní zelenina
- vše doplněné čerstvým pečivem od Antonína

NABÍDKA Z FOODIN TRUCKU

cca 300gr na osobu

- burger s mletým masem z rodinné farmy Kozohorských, grilovanou zeleninou a dressingem
- krůtí špízky "Shawarma"
- grilovaný český sýr Halloumi z farmy Struhy s gril. zeleninou a domácím dressingem podávaný v mléčné bulce nebo na talíř

NÁKLADY, KTERÉ JSOU VŽDY ZAPOČÍTÁNY V CENĚ:

- personál po celou dobu akce



- produkce: příprava a kompletní realizace akce, přeprava surovin a pokrmů, přeprava itineráře, chlazení pokrmů a nápojů (v případě objednávky nápojů)
- zázemí pro přípravu studené a teplé kuchyně
- rautové stoly včetně výzdoby, FoodIN - truck a pojízdný FoodIN bar (v případě objednávky nápojů)
- klasické nádobí po dobu oběda (talíře, skleničky a sklenice), následně přechod na eco-friendly jednorázové nádobí (talíře, příbory, kelímky na víno a pivo), ubrousky
- sběr odpadu a odvoz odpadu je zpoplatněn 1 500Kč

PLATEBNÍ PODMÍNKY

- Pro potvrzení a rezervaci termínu je zapotřebí zaplatit 50% zálohu na základě vystavené zálohové faktury
- Zůstatek ceny je splatný v hotovosti v den realizace akce

NABÍDKA SWEET BARU

(Níže uvedené ceny jsou pouze orientační. Finální cena je vždy dle požadavků a přesné specifikace klienta - ke sweet baru vždy přidáváme variaci ovoce)

- domácí svatební cukrov
- luxusní domácí svatební koláčky
- mini svatební cupcakes
- makronky různé druhy (čokoládové, pistáciové, oříškové...)
- tartaletky - různé druhy (čokoládové, karamelové, ovocené..)
- různé druhy domácích koláčů z plechu
- dort dle bližší specifikace požadavků



CENY NÁPOJŮ, KTERÉ JE MOŽNÉ SI U NÁS OBJEDNAT
Podávané z pojízdného FoodIN baru/účtováno dle konzumace

- Prosecco
- Lahvové kvalitní italské bílé, růžové a červené
- Rozlévané kvalitní italské víno bílé a červené

- Limonáda Tátův Sad 0,33l
- Cider Tátův Sad 0,33l
- Točené pivo Malešov
- káva, čaj, domácí limonáda a další nápoje dle požadavků klienta



DALŠÍ SLUŽBY, KTERÉ VÁM MŮŽEME NABÍDNOUT

- Fotografa - Jan Nechvíle, kterého máme přímo v našem týmu - ukázky fotografií



Nabídku připravila

Petra Pavičová, founder
FoodIN - netradiční catering z lokálních surovin
mobil: +420 603 425 156
e-mail: catering@foodin.cz
www.foodin.cz
www.foodin.cz/market

FoodIN catering s příběhem

*Jsme rodinná firma a **FoodIN** je náš koncept netradičního cateringu, který připravujeme primárně z lokálních surovin. Naše jídla jsou tak vždy připravována z těch nejkvalitnějších surovin, které u našich malých dodavatelů sami osobně vybíráme. Zákazníkům nabízíme i řadu vlastních výrobků.*

Je důležité ale říci, že to co neděláme, je „klasický“ catering. Ten od nás bude vždy s nádechem domácí atmosféry a stylu „La Provence“. Pro hosty tak bude nejen požitkem, ale i zážitkem. Navíc má díky spojení s lokálními producenty i příběh a přidanou hodnotu.

Našimi referencemi jsou například společnosti: LMC, O2, Soft Pillow, ZOOT, Hilton, Pražský Maraton, Jíša s.r.o., STRV, Bontonfilm, MŠMT, Ministerstvo dopravy, Hewlett Packard, Česká pojišťovna, Česká spořitelna, MB Tech, ČSOB, UP21, Česká televize, Expedia, Booking.com, PWC, Komerční banka, Sephora, Ducati, Ford, CRE8, Lapp Kabel, MěÚ Praha 4 a Praha 7, Atelier Manuall, ASTRON group, CzechInvest, GoodCall, Camieu, Delor Tailors, Minerva21 a mnoho dalších.



Netradiční catering
z lokálních surovin

Food
catering



Více fotografií najdete [zde](#)

BYZNYSIN CZ s.r.o.
Na Harfě 916/9a, Praha 9

IČ 03313697
DIČ CZ03313697