

CONFERENCE
DIRECTORY

“Der perfekte Ort für erfolgreiche Veranstaltungen.”

FEIERN SIE MIT UNS



Hochzeiten & Feiern

Persönliche Feierlichkeiten:
- Hochzeiten
- Jubiläen
- Geburtstagsfeiern
- Abschlussfeiern ...

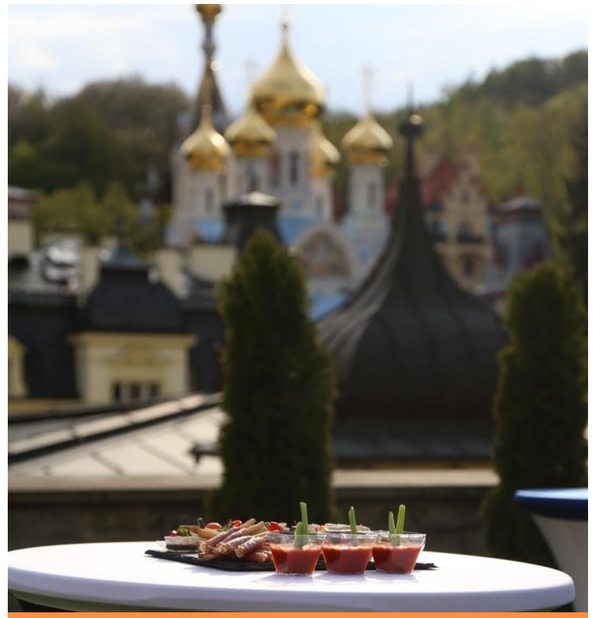
Gesellschaftliche Veranstaltungen
- Gala-Dinner
- Modenschauen oder Kunstausstellungen...

Firmen- und Geschäftsveranstaltungen:
- Firmenjubiläen
- Teambuilding-Feiern
- VIP-Dinner ...



Indoor-Konferenzen

Konferenzräume:
- Savoy Royal Lounge I – max. 28 Plätze
- Savoy Royal Lounge II – max. 24 Plätze
- Savoy Royal Lounge III – max. 26 Plätze
- Savoy Royal Lounge I-III – max. 78 Plätze
- Savoy Restaurant – max. 220 Plätze



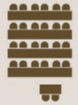
Outdoor-Konferenzen

Außenbereiche:
- Restaurant Terrasse – max. 60 Sitzplätze
- Savoy Garden Square – max. 500 Sitzplätze
- Sommerterrasse – max. 130 Sitzplätze

SAVOY ROYAL LOUNGE I

SAVOY ROYAL LOUNGE I:

- 35 m2
- Maximale Personenzahl: 28 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstucken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen

THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U"	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 28	MAX. SEATS 26	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 12	MAX. SEATS 20
							

Der Mietpreis ist auf Anfrage erhältlich.





SAVOY ROYAL LOUNGE II





SAVOY ROYAL LOUNGE II:

- 28 m2
- Maximale Personenzahl: 24 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstucken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen

THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U"	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 24	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 12	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 12	MAX. SEATS 10	MAX. SEATS 16

Der Mietpreis ist auf Anfrage erhältlich.

SAVOY ROYAL LOUNGE III

SAVOY ROYAL LOUNGE III:

- 25 m2
- Maximale Personenzahl: 26 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstucken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen

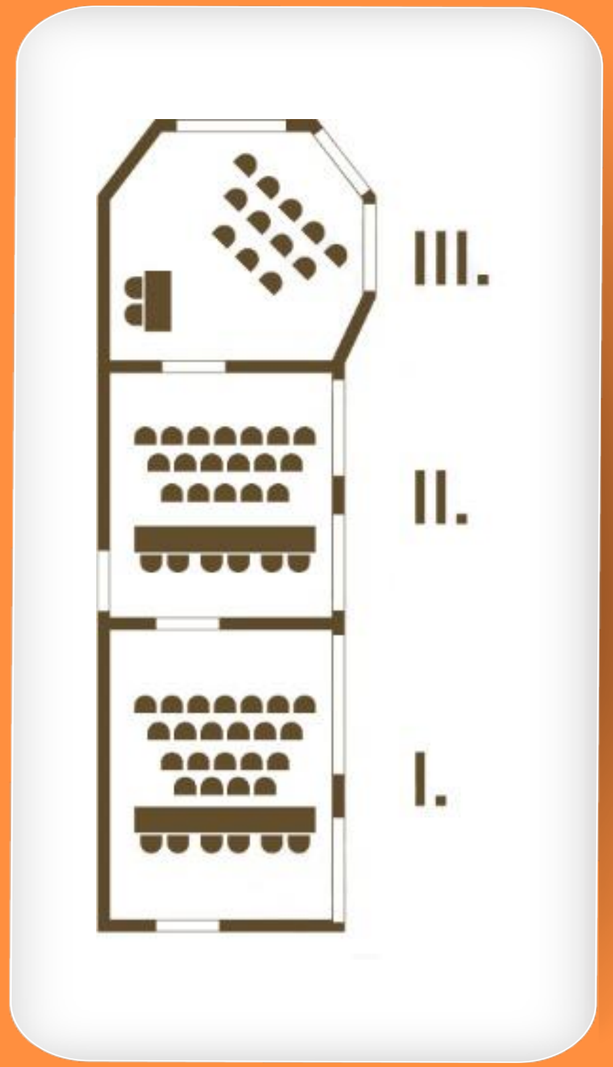
THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U"	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 14	MAX. SEATS 12	MAX. SEATS 26
							

Der Mietpreis ist auf Anfrage erhältlich.



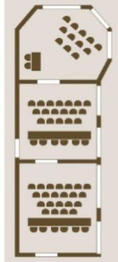
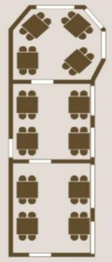
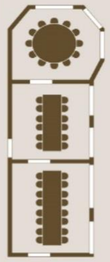
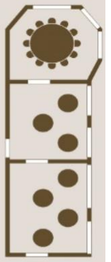


SAVOY ROYAL LOUNGE I-II-III



SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m2 / 28 m2 / 25 m2
- 3 einzeln abtrennbare Konferenzräume mit der Gesamtkapazität von 78 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstucken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen

THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U"	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 78	MAX. SEATS 52	MAX. SEATS 60	MAX. SEATS 40	MAX. SEATS 40	MAX. SEATS 42	MAX. SEATS 34	MAX. SEATS 60
							

Der Mietpreis ist auf Anfrage erhältlich.

SAVOY RESTAURANT



SAVOY RESTAURANT:

- Maximale Personenzahl: 220 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstucken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen



THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U"	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 40	MAX. SEATS 42	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 36	MAX. SEATS 220

Der Mietpreis ist auf Anfrage erhältlich.

RESTAURANT TERRASSE





RESTAURANT TERRASSE

50 m2

Maximale Personenzahl:

60 Personen

Ergänzende Dienstleistungen

Bistrotische
Vermietung von Tontechnik

THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT Terrace furniture	RESTAU-RANT Conference tables	COC-TAIL
MAX. SEATS 60	MAX. SEATS 60	MAX. SEATS 25	MAX. SEATS 60	MAX. SEATS 60
				

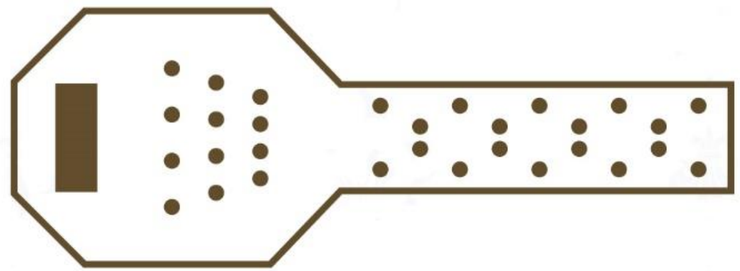
Der Mietpreis und die Preise für ergänzende Dienstleistungen sind auf Anfrage erhältlich.

SAVOY GARDEN SQUARE

Größe :
20 × 15.5 m
54 × 9 m
Gesamt Größe 1 200 m2

Maximale Personenzahl:
Max 500

Ergänzende Dienstleistungen
Bühne (Maße max. bis 6,3 m × 2,7 m)
Bistrotische
Vermietung von Tontechnik



Der Mietpreis und die Preise für ergänzende Dienstleistungen sind auf Anfrage erhältlich.











SOMMER TERRASSE

Das Savoy Westend Hotel hat eine schöne Sommer Terrasse, die sich über dem Medizin- und Wellnesszentrum befindet. Diese Terrasse ist nicht nur ideal zum Entspannung und Sonnenbaden, sondern ist auch der perfekte Ort für gesellschaftliche Veranstaltungen. Dank ihrer Lage hat Ihre Veranstaltung einen reizvollen Blick auf die Kirche St. Peter und Paul, den Wald und die Stadt Karlsbad. Die Lage der Terrasse sichert auch die Privatsphäre für die Teilnehmer der gesellschaftlichen Veranstaltung und garantiert ein einzigartiges Erlebnis des ganzen Abends. Diese Sommer Terrasse ist ein ausgezeichneter und unvergesslicher Ort für Ihre Veranstaltung.

Größe :
Gesamt Größe 715 m2

Maximale Personenzahl:
Max 130

Ergänzende Dienstleistungen
Bühne (Maße max. bis 6,3 m × 2,7 m)
Bistrotische
Vermietung von Tontechnik

Der Mietpreis und die Preise für ergänzende Dienstleistungen sind auf Anfrage erhältlich.







GERÄTEVERMIETUNG



AUSSTATTUNG

- Flip chart
- Drahtloser Fernsteller und Zeiger
- Drahtloses Mikrophon AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Projektionsleinwand 213 × 213 cm
- Overheadprojektor HP
- Transportables Notebook HP
- Lautsprecher SKYTEC 170.311
- LED TV LG® mit der Diagonale 150 cm
- Telekonferenzequipment*

Die Preise für die Gerätevermietung sind auf Anfrage erhältlich.

WILLKOMMENSGETRÄNKE

Willkommensgetränke “Classic”
Bohemia Sekt Brut oder Demi Sec 0,20 l / Erdbeeren
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

Willkommensgetränke “Czech”
Chardonnay, Spätlese, Weingut František Zapletal 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
oder
Merlot, Spätlese, Barrique, Weingut František Mádl 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

Willkommensgetränke “Karlovy Vary”
Kräuterlikör Becherovka 4 cl
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

Willkommensgetränke “Exclusive”
Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

Willkommensgetränke “Long”
Beton (Kräuterlikör Becherovka, Tonic, Zitrone)

Willkommensgetränke “French”
Kir royal (crème de cassis, Sekt)

Willkommensgetränke “Squeezer”
Frisch gepresster Saft (Orange, Grapefruit, Apfel, Karotte)



Jedes Begrüßungsgetränk ist für eine Person bestimmt.
Wir können ein separates Angebot an Getränken nach Ihren Wünschen erstellen.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

KAFFE PAUSEN

STANDARD
Short Straight Break
- Frisches Obst
- Auswahl gefüllter Mini-Brötchen
- Hausgemachte Butter-Croissants
- Kaffee und Tee
- Mineralwasser, Saft

COMFORT
High Tea Break
- Frisches Obst
- Verschiedene kleine Sandwiches
- Hausgemachte Kuchen
- Kaffee und Tee
- Mineralwasser, Saft

MORGENPAUSE
- Obstsalat
- Auswahl an Croissants und Blätterteiggebäck
- Verschiedene kleine Sandwiches
- Hausgemachte Kuchen
- Kaffee und Tee
- Mineralwasser, Saft

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.



FINGER FOODS

Kalte Finger food Cocktails



Kategorie 1

- Spanischer Hartkäse im Feigen-Walnuss-Mantel
- Oliven Crostini mit Italienischer Salami
- Tandoori Chicken mit schwarzem Sesam
- Virgin Bloody Mary
- Ziegenkäse in Pumpernickel und Früchte-Chutney
- Salat von Maishähnchen mit Pilzen
- Blätterteigkissen mit Blauschimmel-Käse
- Rosmarin-Schinken mit Spargel
- Marinierter Gemüsespieß mit Joghurt-Basilikum-Pesto
- Kichererbsen Creme mit Stangensellerie

Kategorie 2

- Geräucherter Zander mit Senf-Creme
- Tatar vom Kalsbäder Bio Rind auf Roggenbrot
- Gebeizter Lachs mit Kaviar und Meerrettich
- Krabbencocktail mit Spargel und Kerbel
- Tunfisch Würfel mit pikanter Erdnusssauce
- Tête de Moine-Käse mit roten Johannisbeeren
- Kalte Gurkensuppe mit Hering
- Geräucherter Käse mit Preiselbeeren
- Entenbrust mit Apfel-Honig-Salat
- Waldaschinkenchips

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen. Mindestteilnehmerzahl = 15.
Alle oben genannten Canapé-Varianten können als Buffet zubereitet oder als "pass around" serviert warden.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

FINGER FOODS

Warme Finger food Cocktails



Kategorie 1

- Paprika-Suppe mit geröstetem Serrano Schinken
- Kohlsuppe mit Speck und Ei
- Samosa mit Sweet-Chili-Sauce und Koriander
- Mini'' 'Schnitzel'' mit warmen Kartoffelsalat
- Hähnchen-Saté Spieß mit schwarzen Chilisauce
- Quiche mit Sauerrahm und Räucherlachs
- Gnocchi in kremiger Schnittlauchsauce
- Semmelknödel mit Pilzragout

Kategorie 2

- Pfifferlings-Lauch-Suppe
- Ochsenschwanz-Consommé mit Steinpilz-Ravioli
- Getrüffelter Camembert und Aprikosenkompott
- Gebratenes Tatar vom Rind mit Orangen-Whisky Sauce
- Garnelen Tempura mit Soja-Rettich Sauce
- Gebratenes Zanderfilet mit Sellerie, Pinienkernen und geräucherter Tomatensauce
- Kleine Kalbfleisch Frikadelle mit Kartoffel Rucola Salat
- Lammkotelette auf Tomaten-Oregano Gemüse

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen. Mindestteilnehmerzahl = 15.
Alle oben genannten Canapé-Varianten können als Buffet zubereitet oder als "pass around" serviert werden.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

FINGER FOODS

Süße Finger food Cocktails



Kategorie 1

- Panna Cotta mit Blaubeeren
- Mohnkuchen mit Schokoglasur
- Waldbeerengrütze mit Schlagsahne
- Mini Apfeltarte mit Sauerrahm
- Saisonaler Obstsalat mit Zitronenlikör

Kategorie 2

- Käsekuchen mit Kirschen und Vanille
- Kaffee Crème Brûlée mit Pflaumen Cognac
- Joghurt-Maracuja Smoothie mit Minze
- Spanischer Mandelkuchen mit Kleehonig
- Waldmeister-Mousse mit Himbeerrelish

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen. Mindestteilnehmerzahl = 15.
Alle oben genannten Canapé-Varianten können als Buffet zubereitet oder als "pass around" serviert werden.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

» BUFET »

Frühlings Buffet

- Auswahl an Frühlingssalaten und Gemüse mit knusprigen Sonnenblumenkernen und Variation von Essig und Öl

- Lachs mit Sauerampfercreme und Zitrone
- Spargel Brunnenkresse-Salat
- Geräucherte Hähnchenbrust mit Mango-Cilly Relish

- Ziegenkäse Praline mit Schnittlauch und Pumpernickel
- Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter und Kräuterquark

- Weiße Tomatensuppe mit Thymian und Käsechip

- Gedämpftes Dorschfilet mit jungen Bohnen und Safran-Kartoffel-Püree
- Langsam gegartes Kalb in Meerrettich-Lauch-Fondue mit Risini Nudeln
- Hähnchengeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Schnittlauch und Reis
- Kartoffelgnocchi In Schafskäse-Knoblauch-Sauce mit Pinienkernen und Spinat

- Joghurt-Himbeer-Mousse mit Meringue
- Aprikosenkuchen, mit Honig glasiert und mit Nüssen
- Weiße Schokolade Torte mit Kirschen
- Rhabarber-Kompott mit Sekt
- Holunderblüten Creme mit Erdbeer-Salat



Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Mindestteilnehmerzahl = 20.
Das Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

» BUFET «

Sommer Buffet

- Auswahl an Sommersalaten und Gemüse mit knusprigen Sonnenblumenkernen und Variation von Essig und Öl

- Büffelmozzarella mit Bresaola Schinken und Oliven-Crostini
- Tomaten-Ananas-Salat mit Maishähnchenbrust und Thaibasilikum
- Gegrillte Meeresfrüchte mit geröstetem Knoblauch, Zitronendressing und buntem Pfeffer
- Kartoffel-Bärlauch-Salat in Mascarpone-Creme und gebratenem Speck
- Honigmelone mit Schafskäse, Parmaschinken und Rucola
- Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter und Kräuterquark

- Selleriesuppe mit Kefir und geräucherter Forelle

- Filet vom Brill und Lachs unter Kräuterkruste mit geschmorten Tomaten und Petersilienpüree
- Rindersteak Rossini mit wildem Brokkoli sowie gebratenen Grenaille-Kartoffeln mit Kräutern und Knoblauch
- Virginia-Schinken mit frischem Meerrettichrahm und pochiertem Ei
- Papardelle Pasta in Tomaten-Oliven-Sauce und Pecorino Sardo

- Vanille Grießbrei mit Kirschkompott
- Tropischer Obstsalat mit weißem Rum, karamellisiertem Orangensaft und Vanille
- Schokoladenmousse mit Mandel-Karamell
- Passionsfrucht Panna Cotta mit Brombeersauce
- Pfannkuchen in Orangensauce mit Vanilleeis und Nussgrilliasch



Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Mindestteilnehmerzahl = 20.
Das Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

BUFET

Herbst Buffet

- Auswahl an Herbstsalaten und Gemüse mit knusprigen Kürbiskernen und Variation von Essig und Öl

- Ostsee Lachs gebeizt in Orange
- Krabbensalat mit Birnen in Sahnesauce
- Gebackene Ente mit Sellerie-Salat und Haselnüssen
- Rote-Bete-Salat mit Pflaumen und Mohnöl
- Geräucherter Käse mit Preiselbeeren und Vollkornbrotchips
- Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter, Schmalz und Kräuterquark

- Kürbissuppe mit Kernöl und Buttercroutons

- Gebratenes Zanderfilet mit Kohlrabi, Kartoffel-Dill-Püree und Champagner-Sauce
- Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Rosenkohl und Kartoffelgratin
- Rehgulasch mit Apfelsoße, Haselnussknödeln mit Lebkuchen und gerösteten Nüssen, dazu Rotkohl
- Spaghetti in Trüffel-Creme mit Pinienkernen und frischem Parmesan

- Käsekuchen mit Zimt & Sauerkirschen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Weiße Schokolade Kuchen mit Pflaumen in Cognac
- Vanillecreme mit Mohn, Rosinen und karamellisierten Äpfeln
- Espresso-Crème brûlée mit Mascarpone-Sahne



Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Mindestteilnehmerzahl = 20.
Das Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

BUFETS

Winter Buffet

- Auswahl an Wintersalaten und Gemüse mit knusprigen Kürbiskernen und Variation von Essig und Öl

- Meerforelle mit Rote Bete Salat in Senf-Vinaigrette
- Matjes in Sherry-Wein mit roten Zwiebeln
- Steckrübensalat mit Honig und Speck
- Kasseler Rücken mit gelben Linsen-Salat
- Kaninchen-Confit mit getrüffeltem Kohlrabi
- Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbutter, Schmalz und Kräuterquark

- Consommé vom Reh und Wacholder mit Grieß-Speckknödel
- Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kräuter-Croutons

- Gebratene Forellenfilets in Dillsauce mit Fregola Sarda, Kräutern und Zitronenschale
- Geschmorte Schweineschulter, hausgemachter Rahmkohl mit Äpfeln und Rosinen, Kartoffelknödel, Biersauce
- Geschmorte Entenkeule in Birnensoße mit Rosenkohl und Stampfkartoffeln
- Traditionelle tschechische Semmelknödel mit Champignons à la crème und gebratenem Speck

- Nougat Tiramisu mit Mandarinen
- Mille-feuille von Mohn & Zimt
- Orangenquark & Anis
- Mousse von Schnapspflaumen mit Haselnüssen
- Karamellapfelkuchen



Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Mindestteilnehmerzahl = 20.
Das Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

GALA BUFET

Canapés serviert beim Eintritt

- Lachstatar mit Kaviar und Kräuterchips
- Tomatensalat mit Ananas und jungem Hühnerfleisch, gewürzt mit Koriander und Basilikum
- Krabbencocktail mit Spargel und Kerbel
- Spanischer Hartkäse im Feigen-Walnuss-Mantel

Vorspeisen

- Gebackener Lachs mit Chili und Honig-Emulsion
- Thunfisch mit schwarzer pikanter Sauce
- Gegrillte Salatherzen mit Zitronendressing
- Gebratener Spargel in Parmaschinken gewickelt
- Heilbutt mit rosa Grapefruit und eingelegtem Ingwer
- Hähnchenpastrami mit cremigem Sauerkraut
- Geräuchertes Rindfleisch mit Oliven-Tapenade und Grissini
- Gewürzte Garnelen mit Koriander
- Carpaccio mit marinierten Feigen und Kapern
- Wildpastete mit Preiselbeersauce und Brandy
- Variation von eingelegten und geräucherten Fischen

Salatbar

- Endivien, Römer Salat, Eisberg Salat, Lolo Rosso
- Gurken, Paprika, Tomaten, Karotten
- Caesar-Salat mit Hühnerfleisch oder Garnelen
- Kräuter- und French-Dressing

Suppe

- Steinpilzcremesuppe mit Thymian Croutons
- Rinderconsommé mit hausgemachten Nudeln

Hauptgericht

- Kalbsrücken gefüllt mit Feigen und Zwiebeln Mousse
- Langsam gebackenes Lamm, Koriander und Zitrone
- Gegrillter Wolfsbarsch mit weißer Spargel Veloute
- Gebackene Ente mit Rotkohl und Semmelknödel
- In Teriyaki glasiertes Rindfleisch mit Wok Gemüse
- Auswahl an Meeresfrüchten mit Safransauce und Jasminreis
- Cremige Polenta mit gegrilltem Gemüse
- Gemüse der Saison
- Grenaille Kartoffel

Desserts

- Profiteroles mit Bourbon-Vanille-Mousse
- Bittersüßer belgischer Schokoladenkuchen mit kandierter Orange
- “TresLeches” Kuchen
- Karamellisierter Apfelkuchen mit Walnüssen
- Pistazien-Cheesecake mit weißer Schokolade
- Crème brûlée mit Erdbeeren

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Mindestteilnehmerzahl = 35.
Das Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

SAVOY BRUNCH

- Auswahl an Fruchtsäften Orange, Grapefruit und Apfel

- Frisch aus unserer Bäckerei: Brot, Brötchen, Plundergebäck, Croissants

- Konfitüren und Honig
- Auswahl an geschnittenen Früchten

- Joghurt und Müsli bar:
  - Apfel Müsli, Birchermüesli, Beerenmüsli,
  - Griechischer Joghurt mit Honig und Haselnüssen

- Sortiment von Fisch:
  - Geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, geräucherte Makrele, Graved Lachs, Hering in Rote Bete, Flusskrebs-Dill-Salat

- Sortiment von Wurst:
  - Salami Milano, Parma Schinken, Rindfleisch Pastrami, Mortadela, geräucherter Schinken, Putenschinken,

- Auswahl an internationalen Käsesorten

- Rührei mit Kräutern, Nürnberger Würstchen, Bohnen, gegrillte Tomaten, gebratener Speck

- Auswahl von verschiedenen Blattsalaten mit knusprigen Sonnenblumenkernen und Variation von Dressing, Essig und Öl
- Büffelmozzarella mit Bresaola Schinken und Oliven-Crostini
- Hühnersalat mit mariniertem grünen Apfel und Sellerie
- Tomaten-Salat und Thai-Basilikum
- Gegrillte Meeresfrüchte mit Limette
- Kartoffel-Bärlauch-Salat in Mascarpone-Creme und gebratenem Speck
- Honigmelone mit Schafskäse, Parmaschinken und Rucola

- Französische Zwiebelsuppe
- Champignon Crème-Suppe

- Filet vom Kabeljau unter einer Kräuterkruste mit geschmorten Tomaten und Petersilienwurzel-Püree
- Rumpsteak vom irischen Lamm mit Whiskysauce und geschmorten Bohne
- Prager Schinken mit Meerrettichcreme und gebratenen Frühkartoffeln
- Garganelli Pasta In Tomaten Oliven-Sauce und Pecorino Sardo

- Vanille Grießbrei mit Kirschkompott und Brandy
- Pfirsich-Minze-Salat mit Planters Punch
- Passionsfrucht Panna Cotta mit Brombeersauce
- Schoko-Mandel-Kuchen
- Vanille-Cheesecake mit Fruchtsoße

Wir können ein separates Menü nach Ihren Wünschen erstellen.
Das Angebot gilt pro Person.
Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

À LA CARTE MENÜ

Frühlings Menü

Frühlings Menü 1

- Lauch-Suppe mit Croutons
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Schnittlauch-Risotto und geschmolzenen Tomaten
- Erdbeertörtchen mit Limetten-Sorbet

Traditionelles Tschechisches Frühling Menü 2

- Tartar vom lokalen Bio Ochsen auf Roggenbrot mit Kräutersalat und grünem Spargel
- Gebratenes Filet von der Regenbogenforelle mit geschmorten Gurken und Kerbel Kartoffeln
- Süße Quark Knödel mit Rhabarber- Kompott und Pistazienhippe

Frühlings Menü 3

- Spargelsuppe mit Crème fraîche
- Gebratener Wolfsbarsch mit Kirschtomaten und Schalotten, serviert mit Dill-Remoulade und Petersilien-Butter-Grenaille
- Törtchen mit Waldfruchtcreme und Minzschaum

Frühlings Menü 4

- Roh marinierter Lachs mit Erbsensproßenrisotto und Pfefferschaum
- Pfifferling-Cremesuppe mit Parmaschinken Knödel
- Geschmortes Lamm mit Pinienkernen, Kartoffel- Sauerampfer Püree
- Quarkkuchen mit Holunderblüten und Himbeerschaum



Mindestteilnehmerzahl = 20.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

À LA CARTE MENÜ

Sommer Menü

Sommer Menü 1

- Weiße Zucchinisuppe mit Kräutern, serviert mit saurer Sahne und Hering-Crostini
- Roulade von Mais Hähnchen mit Bärlauch-Risotto und Rote Bete Salat
- Weißes Schokoladenmousse mit Brombeer-Portweinsauce

Traditionelles Tschechisches Sommer Menü 2

- Gelbe-Erbsen-Suppe mit Bacon-Chips und gerösteter Ciabatta
- Kalbsmedaillon mit Tomatengraupen und Frühlingszwiebeln
- Cheesecake mit Vanille und Aprikosen-Honig-Salat

Sommer Menü 3

- Ente mit grünem Spargel und Passionsfrucht-Vinaigrette
- Gebratener Zander mit cremigem Risotto und frischen, knusprigen Radieschen
- Pfirsich-Crumble mit Vanilleeis

Sommer Menü 4

- Gebeizter Lachs auf marinierten Linsen und Estragon-Pesto
- Cremesuppe von Lauch mit getrockneten Tomaten
- Rossini-Steak mit wildem Brokkoli und Kräuterkartoffeln
- Limetten Panna Cotta mit Himbeeren und Waldmeister



Mindestteilnehmerzahl = 20.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

À LA CARTE MENÜ

Herbst Menü

Herbst Menü 1

- Kräuter marinierter Kalbsrücken mit Waldpilzsalat und Kresse
- Mediterranes Meeräschen Filet mit geräucherten Kapern, herbstlichen Gemüseeintopf und Thymian Kartoffeln
- Käsekuchen Praline mit Cognacpflaumen und Mandelkrokant

Traditionelles Tschechisches Herbst Menü 2

- Consommé von Waldpilzen mit pochiertem Wachtelei Ei
- Schweinefilet mit Sauerkraut und Kartoffelpüree und Apfelsauce
- Duo von Mandeln und Nougat mit Brombeer-Sorbet

Herbst Menü 3

- Cremige Suppe aus gerösteten Paprika und Knoblauch mit Crème fraiche
- Rehmedaillon mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Quittensoße und Rosinenkraut
- Schokolade Haselnusskuchen mit Vanilleeis und Mokka-Sauce

Herbst Menü 4

- Kalbfleisch Pastete mit Salat Mesclun und Preiselbeer-Sauce
- Rinder-Ochsenschwanz-Brühe mit Hefeknödeln aus Rinder-Mark
- Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Honig glasiert, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin
- Zimt-Cheesecake mit Rum-Aprikosenpüree und Pistazien-Crackern



Mindestteilnehmerzahl = 20.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

À LA CARTE MENÜ

Winter Menü

Winter Menü 1

- Kürbis-Curry-Suppe mit Kürbiskernen
- Ochsen Schulter in Barolo-Sauce mit Polenta und Schwarzwurzeln á la Creme
- Birne pochiert mit Grand Marnier-Sabayon und Karamell

Traditionelles Tschechisches Winter Menü 2

- Gänsepastete mit Quittengelee und Brioche
- Gebratene Forelle in Dillsauce mit Karotten und sautierten Kartoffeln
- Vanille und Haselnuss Mousse mit Pflaumen-Apfel-Kompott

Winter Menü 3

- Pescaccio von der Meerforelle mit Grapefruit-Sellerie-Salat
- Gebratene Gans mit gebratenen Knödeln und Rotkohl mit Feigen
- Marzipan-Pudding mit Eierlikör und Zimt-Karamell-Crumble

Winter Menü 4

- Tranche von geräuchertem "Arctic Rose Lachs“ mit Apfel-Salat und Senf-Crème Fraiche
- Fasanenbrühe mit Knödeln und Wildgewürzen“
- Rinderfilet-Medaillons mit sautierten Pilzen und cremigem Risotto
- Lebkuchenmousse mit Mandel-Eis und glacierter Grapefruit



Mindestteilnehmerzahl = 20.
Jedes Angebot gilt pro Person.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.

OPEN BAR

Standard

- Martini, Campari
- Fernet, Becherovka, Wodka, Whiskey Jameson
- Rot- und Weißwein aus Mähren
- Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- Kaffee, Tee

Superior

- Martini, Campari, Sherry
- Sliwowitz, Becherovka, Gin, Wodka, Bacardi Rum
- Whiskey Jameson, Ballantines
- Cognac Martell VS, Metaxa 5*
- Rot- und Weißwein aus Mähren
- Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- Kaffee, Tee

De Luxe

- Martini, Campari, Sherry
- Sliwowitze, Tequila, Becherovka, Baileys, Gin, Vodka, Bacardi Rum
- Chivas Regal 12 years old, Jack Daniel's
- Cognac Hennessy FINE , Remy Martin VSOP, Metaxa 7*
- Gemischte alkoholische und alkoholfreie Getränke
- Rot- und Weißwein aus Mähren
- Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- Kaffee, Tee



Das Angebot ist pro 1 Person für 1 Stunde, mit der Möglichkeit der unbegrenzten Auswahl und Menge der oben genannten Getränke, aufgesetzt.

Der Preis ist auf Anfrage erhältlich.



Alle oben aufgeführte Angebote können wir nach ihren eigenen Vorstellungen im form eines „Custom-made“ Menü zusammenstellen.

Informationen über zutaten in unseren Speisen oder Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

Für nähere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns, bitte, an:

deputy.manager@savoywestend.cz

+420 359 018 802 / +420 359 018 827.

www.savoywestend.cz