

CONFERENCE
DIRECTORY

“Ideální místo pro pořádání nezapomenutelných akcí.”

OSLAVTE S NÁMI



Svatby & Oslavy

Osobní oslavy:
- Svatby
- Výročí
- Narozeninové oslavy
- Promoce / absolventské oslavy ...

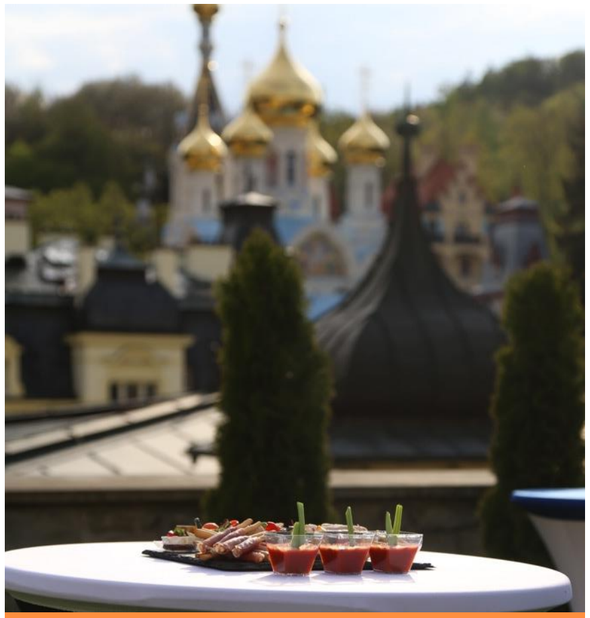
Společenské a formální akce:
- Gala večeře
- Módní přehlídky nebo umělecké výstavy ...

Firemní a obchodní akce:
- Firemní výročí
- Teambuildingové akce
- VIP večeře ...



Konference

Konferenční prostory:
- Savoy Royal Lounge I – max. 28 míst
- Savoy Royal Lounge II – max. 24 míst
- Savoy Royal Lounge III – max. 26 míst
- Savoy Royal Lounge I–III – max. 78 míst
- Savoy Restaurant – max. 220 míst



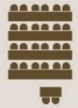
Venkovní akce

Venkovní prostory:
- Terasa restaurace – max. 60 míst
- Savoy Garden Square – max. 500 míst
- Letní terasa – max. 130 míst

SAVOY ROYAL LOUNGE I

SAVOY ROYAL LOUNGE I:

- 35 m2
- Celková kapacita: 28 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Moderní konferenční vybavení
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference

DIVA-DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU-RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL
MAX. MÍST 28	MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 30
							

Cena za pronájem je na vyžádání.





SAVOY ROYAL LOUNGE II





SAVOY ROYAL LOUNGE II:

- 28 m2
- Celková kapacita: 24 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Moderní konferenční vybavení
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference

DIVADELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAURAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL
MAX. MÍST 24	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 10	MAX. MÍST 24
							

Cena za pronájem je na vyžádání.

SAVOY ROYAL LOUNGE III

SAVOY ROYAL LOUNGE III:

- 25 m2
- Celková kapacita: 26 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Moderní konferenční vybavení
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference

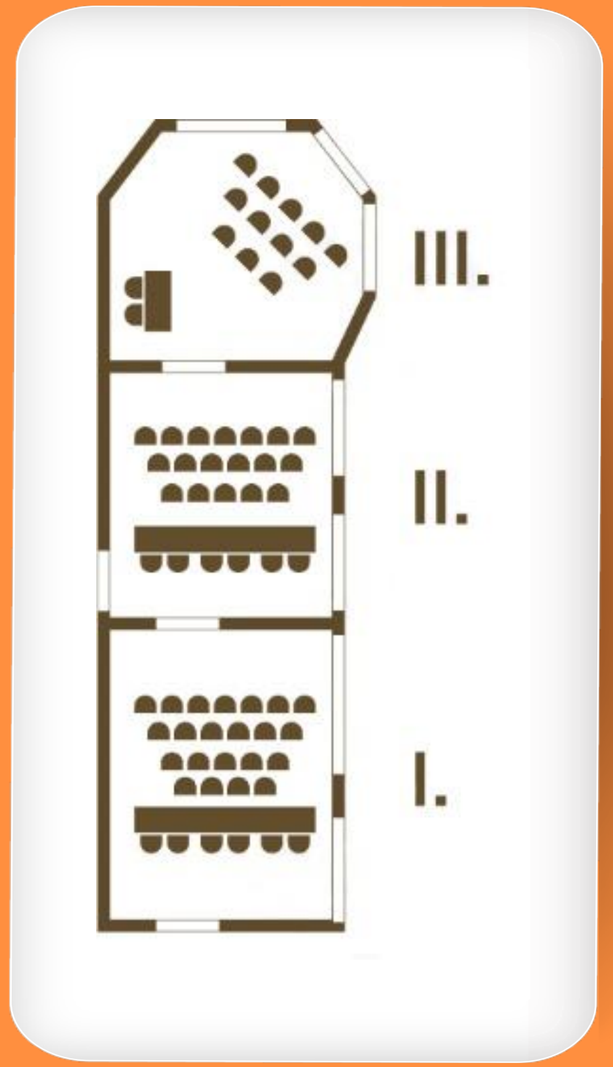
DIVA-DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU-RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL
MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 26
							

Cena za pronájem je na vyžádání.



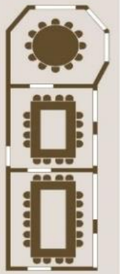
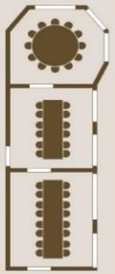


SAVOY ROYAL LOUNGE I-II-III



SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m2 / 28 m2 / 25 m2
- 3 jednotlivě oddělitelné konferenční místnosti o celkové kapacitě 78 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Moderní konferenční vybavení
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference

DIVA-DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU-RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL
MAX. MÍST 72	MAX. MÍST 52	MAX. MÍST 52	MAX. MÍST 40	MAX. MÍST 40	MAX. MÍST 42	MAX. MÍST 34	MAX. MÍST 80
							

Cena za pronájem je na vyžádání.

SAVOY RESTAURANT



SAVOY RESTAURANT:

- Maximální kapacita: 220 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Moderní konferenční vybavení
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference



THEATRE	SCHOOL	RESTAU-RANT	"U" I.	"T"	"O"	"I"	COC-TAIL
MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 150	MAX. SEATS 160	MAX. SEATS 40	MAX. SEATS 42	MAX. SEATS 16	MAX. SEATS 36	MAX. SEATS 220

Cena za pronájem je na vyžádání.

RESTAURANT TERRACE





Rozměry:

50 m²

Maximální počet osob:

Max 60

Doplňkové služby:

Bistro stolky
Pronájem ozvučení

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
				

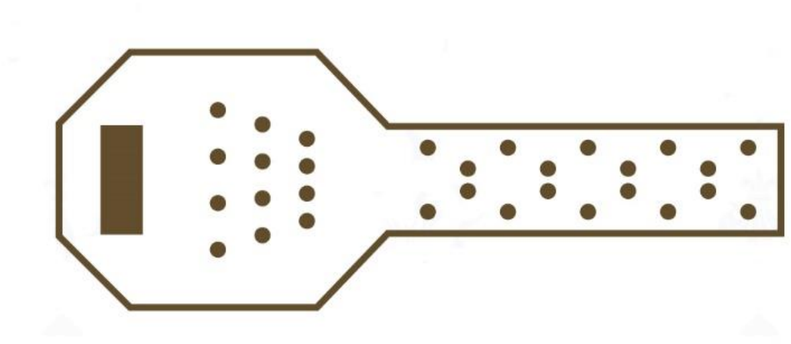
Cena za pronájem a doplňkové služby jsou na vyžádání.

SAVOY GARDEN SQUARE

Rozměry:
20 × 15.5 m
54 × 9 m
Celková rozloha 1 200 m2

Maximální počet osob:
Max 500

Doplňkové služby:
Pódium (rozměry max. do 6,3 m × 2,7 m)
Bistro stolky
Pronájem ozvučení



Cena za pronájem a doplňkové služby jsou na vyžádání.











POOL TERRACE

Hotel Savoy Westend disponuje nádhernou letní terasu, která se nachází nad lékařsko-lázeňským centrem. Tato terasa je ideální nejen pro relaxaci a opalování, ale je také dokonalým místem pro pořádání společenských akcí. Díky své poloze bude mít vaše akce okouzlující výhled na kostel svatého Petra a Pavla, lázeňský les a město Karlovy Vary. Poloha terasy zároveň zajišťuje soukromí pro účastníky společenské akce a garantuje jedinečný zážitek z celého večera. Tato letní terasa je vynikajícím a nezapomenutelným místem pro vaší akcí.







Rozměry:
Celková rozloha 715 m2

Maximální počet osob:
Max 130

Doplňkové služby:
Pódium (rozměry max. do 6,3 m × 2,7 m)
Bistro stolky
Pronájem ozvučení

Cena za pronájem a doplňkové služby jsou na vyžádání.

TECHNICKÉ VYBAVENÍ



TECHNICKÉ VYBAVENÍ:

- Flip chart
- Bezdrátový dálkový ovladač a ukazovátko
- Bezdrátový mikrofon AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Promítací plátno 213 × 213 cm
- Dataprojektor HP
- Přenosný notebook HP
- Reproduktory SKYTEC 170.311
- LED TV LG® s uhlopříčkou 150 cm
- Zařízení pro telekonferenci*

Cena za doplňkové služby je na vyžádání.

WELCOME DRINKS

Welcome Drink “Classic”
Bohemia Sekt Brut nebo Demi Sec 0,20 l / jahody
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l

Welcome Drink “Czech”
Chardonnay, pozdní sběr, vinařství František Zapletal 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l
nebo
Merlot, pozdní sběr, barrique, vinařství František Mádl 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l

Welcome Drink “Karlovy Vary”
Becherovka 4 cl
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l

Welcome Drink “Exclusive”
Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l

Každý welcome drink je koncipován na jednu osobu.
Nabídku welcome drinků Vám upravíme na základě Vašich požadavků.

Ceny jsou na vyžádání.

Welcome Drink “long”
Beton (Becherovka, Tonic, citron)

Welcome Drink “French”
Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt)

Welcome Drink “squeezer”
Čerstvě vymačkaná šťáva (pomeranč, grapefruit, jablko, mrkev)



VÝBĚR COFFEE BREAKŮ

STANDARD

Short Straigh Break

- Čerstvé ovoce
- Výběr z plněných mini rolek
- Domácí máslové croissanty
- Káva a čaj
- Minerální voda, džus

COMFORT

High Tea Break

- Čerstvé ovoce
- Různé jednohubkové sendviče
- Domácí koláče
- Káva a čaj
- Minerální voda, džus

MORNING BREAK

- Ovocný salát
- Výběr croissantů a listové pečivo
- Různé jednohubkové sendviče
- Domácí koláče
- Káva a čaj
- Minerální voda, džus

Menu sestavíme dle Vašeho přání
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.



FINGER FOODS

Studené koktejlové jednohubky



Varianta 1

- Španělský tvrdý sýr ve fíkovoořechovém kabátě
- Italský salám na olivovém Crostini
- Kousek Tandorského kuřete s černým sezamem
- Panenská Bloody Mary
- Kozí sýr obalený v perníku a ovocném chutney
- Salát ze žlutého kuřátka s houbami
- Polštářky z listového těstíčka plněné modrým sýrem
- Rozmarýnová šunka s chřestem
- Marinovaný zeleninový špíz s jogurtovo-bazalkovým pestem
- Cizrnový krém s celerovými tyčinkami

Varianta 2

- Uzený candát s horčicovým krémem
- Místní hovězí Tatarák na žitném chlebu
- Nakládaný losos s kaviárem a křenem
- Krevetový koktejl s chřestem a kerblíkem
- Tuňáková kostka s pikantními arašídy
- Kozí sýr Tête de Moine s červeným rybízem
- Studená okurková polévka se sleďovým špízem
- Uzený sýr s brusinkovou pochoutkou
- Kachní prsa s jablečno-medovým salátem
- Lesní houby v archivním balsamikovém oleji překryté vrstvičkou křupavé parmské šunky

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.
Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou ‚pass around'.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

FINGER FOODS

Teplé koktejlové jednohubky



Varianta 1

- Papriková polévka s opečenou šunkou Serrano
- Zelná polévka se slaninou a vejcem
- Samosa se sladkou chilli omáčkou a koriandrem
- Mini ''řízek'' s teplým bramborovým salátem
- Špíz s kuřecím Sate a černou chilli omáčkou
- Koláč Quiche se zakysanou smetanou a uzeným lososem
- Gnocchi v krémové pažitkové omáčce
- Houskový knedlík s houbovým gulášem

Varianta 2

- Polévka z lišek a pórku
- Hovězí consommé s houbovými ravioli
- Lanýžový camembert s meruňkovým džemem
- Smažený hovězí tatar s omáčkou z pomerančů a whisky
- Obalované smažené krevety se sójovou omáčkou s ředkví
- Pečený filet z candáta podávaný s celerem, piniovými ořechy a tomatovou omáčkou
- Kuličky z telecího masa s lanýži, bramborami a rukolou
- Jehněčí kotletka s dušenými rajčaty a oreganem

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.
Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou ‚pass around'.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

FINGER FOODS

Sladké koktejlové jednohubky



Varianta 1

- Panna cotta s borůvkovou polevou
- Makový koláč s čokoládovou polevou
- Kompot z lesního ovoce se šlehačkou
- Mini jablkový koláč se zakysanou smetanou
- Sezónní ovocný salát s citronovým likérem

Varianta 2

- Cheese cake lízátko s třešněmi a vanilkou
- Kávové Crème brûlée ve švestkovém likéru
- Maracujové jogurtové smoothie s mátou
- Španělský mandlový dortík s nádechem lučního medu z jetele
- Pěna z mařinky vonné s malinovým přelivem

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.
Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou ‚pass around'.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

» BUFETY «

Jarní

- Salát z jarních bylinek a zeleniny s křupavými slunečnicovými semínky a širokým výběrem dresinků, olejů a octů

- Losos se šťovíkovým krémem a citrónem
- Salát s chřestem a řeřichou
- Uzené kuře s mangovou chilly polevou

- Pralinky z kozího sýra s pažitkou a žitným chlebem
- Velký výběr chlebů a pečiva se slaným máslem a bylinkovým tvarohem

- Bílá rajčatová polévka s tymiánem a sýrovým chipsem

- Dušený tresčí filet s fazolovými lusky a bramborovým pyré s šafránem
- Pozvolna vařené telecí v křenovo-pórkovém fondue s nudlemi Risini
- Dušené kuřecí s liškami podávané s pažitkovou rýží
- Bramborové noky s omáčkou z ovčího sýra a česneku s piniovými oříšky a špenátovými listy

- Jogurtová pěna s malinami s bílkovou pusinkou
- Meruňkový koláč glazovaný medem a ořechy.
- Dort z bílé čokolády s višněmi
- Rebarborový kompot s šumivým vínem
- Krém z černého bezu s jahodovým salátem



Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.
Nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání..

» BUFETY »

Letní

- Výběr z letních bylinek a zeleniny s křupavými slunečnicovými semínky a širokým výběrem dresinků, olejů a octů

- Bůvolí mozzarella s Bresaolou a olivovými crostini
- Rajčatový salát s ananasem a masem z mladého kuřátka ochucený koriandrem
- a thajskou bazalkou
- Grilované mořské plody s pečeným česnekem, citronovým dressinkem a barevným pepřem
- Bramborový salát s divokým česnekem, krémem mascarpone a opečenou slaninou
- Žlutý meloun s ovčím sýrem, parmskou šunkou a rukolou
- Velký výběr chlebů a pečiva se slaným máslem a bylinkovým tvarohem

- Celerová polévka s kefírem a uzeným pstruhem

- Filet z Lososa pod bylinkovou krustou s dušenými rajčaty a petrželovým pyre
- Hovězí steak Rossini s divokou brokolicí pečenými granaille s bylinkami a česnekem
- Virginská šunka s krémem z čerstvého křenu se smetanou a zastřeným vejcem
- Těstoviny Papardelle v rajčatovo-olivové omáčce se sýrem pecorino Sardo

- Vanilková krupicová kaše s třešňovým kompotem
- Tropický ovocný slát s bílým rumem a karamelizovanou pomerančovou šťávou a vanilkou
- Čokoládová pěna s mandlovými plátky
- Panna Cotta z maracuji s ostružinovou omáčkou
- Palačinky v pomerančové omáčce s vanilkovou zmrzlinou a ořechovým griliášem



Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.
Nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

BUFETY

Podzimní

- Výběr z podzimních bylinek a zeleniny s křupavými dýňovými semínky a širokým výběrem dresinků, olejů a octů

- Losos z Baltského moře nakládaný s pomeranči
- Krabí salát s hruškami ve smetanové omáčce
- Pozvolna pečená kachna s celerovým salátem a lískovými oříšky
- Salát z červené řepy se švestkami a makovým olejem
- Uzený sýr s brusinkovým přelivem s plátky tmavého chleba
- Velký výběr chlebů a pečiva se slaným máslem, sádlem a bylinkovým tvarohem

- Dýňová polévka s dýňovým olejem a máslovými krutonky

- Smažený filet z candáta s listy zelí, bramborové pyré s koprem a šampaňskou omáčkou
- Do růžova dušený rumpsteak s omáčkou Bérnaise, růžičkovou kapustou a gratinovanými bramborami
- Srnčí guláš s jablečným přelivem, knedlíkys perníkem a praženými ořechy a červeným zelím
- Spagety s lanýžovým krémem, piniovými oříšky a čerstvým parmazánem

- Skořicový cheesecake s višněmi
- Jablečný závin s vanilkovou omáčkou
- Dort z bílé čokolády se sušenými švestkami v koňaku
- Vanilkový krém s mákem a rozinkami a karamelizovánými jablky
- Espresso Crème brûlée s mascarpone šlehačkou



Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.
Nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

BUFETY

Zimní

- Výběr zimních bylinek a zeleniny s křupavými dýňovými semínky a širokým výběrem dresinků, olejů a octů

- Pstruh s řepným salátem v hořčicové zálivce
- Matjesy naložené v třešňovém víně s červenou cibulkou
- Tuřínový salát s medem a slaninou
- Uzená vepřová panenka se salátem ze žluté čočky
- Konfitovaný králík a tuřínové zelí s lanýži
- Velký výběr chlebů a pečiva se slaným máslem, sádlem a bylinkovým tvarohem

- Zvěřinový vývar s jalovcem a špekovými knedlíčky
- Krémová dýňová polévka s praženými semínky a bylinkovými krutónky

- Smažený filet ze pstruha v koprové omáčce a fregola sarda s bylinkami a citronovou kůrou
- Pečená vepřová plec, domácí dušené zelí s jablky a rozinkami, bramborový knedlíček, pivní omáčka.
- Dušené kachní stehno v hruškové omáčce s růžičkovou kapustou a šťouchaným bramborem
- Tradiční české houskové knedlíky s houbovou omáčkou à la crème a opečenou slaninou

- Nugátové tiramisu s mandarinkami
- Makovo-skořicové řezy z listového těsta
- Pomerančový tvaroh s anýzem
- Pěna z nakládaných švestek s lískooříškovými lupínky
- Krémový karamelový jablečný koláč



Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.
Nabídka je určena pro 1 osobu.
Ceny jsou na vyžádání.

GALA BUFET

Jednohubky servírované při příchodu

- Tatarák z lososa s kaviárem a bylinkový chipsy
- Rajčatový salát s ananasem a masem z mladého kuřátka ochucený koriandrem a bazalkou
- Krevetový koktejl s chřestem a kerblíkem
- Tvrdý španělský sýr ve fíkovo-ořechovém kabátku

Předkrmy

- Pozvolna pečený losos s chilli a medovou emulzí
- Tuňák s pikantní černou omáčkou
- grilovaná salátová srdíčka s citrónovým dresinkem
- Pečený chřest zabalený v parmské šunce
- Halibut s růžovým grepem a zázvorovým dresinkem
- Kuřecí pastrami s krémovým dresinkem z kysaného zelí
- Uzené hovězí maso s olivovou tapenádou a domácími slanými tyčinkami
- Kořeněné krevety s koriandrem
- Carpaccio s marinovanými fíky a kapary
- Zvěřinová paštika s brusinkovou omáčkou s brandy
- Variace nakládaných a uzených ryb

Saláty

- Výběr ze zelených listových salátů - čekanka, římský salát, ledový salát, Lolo Rosso
- Salátová okurka, paprika, rajčata, mrkev,
- Caesar salát s kuřecím masem nebo krevetami
- Bylinkový a francouzský dresink.

Polévky

- Krémová polévka z hříbků s tymiánovými krutonky
- Hovězí consomé s domácími nudlemi

Hlavní chod

- Telecí hřbet plněný fíky a cibulovou pěnou
- Pozvolna pečené jehněčí, koriandrem a citronem
- Grilovaný mořský vlk s pěnou z bílého chřestu
- Pečená kachna s červeným zelím a houskovým knedlíkem
- Glazované hovězí Teriyaki se zeleninou wok
- Výběr z mořských plodů se šafránovou omáčkou a jasmínovou rýží
- Krémová polenta s restovanou zeleninou
- Sezónní zelenina
- Brambory Grenaille

Dezerty

- Profiterolky s Bourbonskou vanilkovou pěnou
- Hořkosladký belgický čokoládový koláč s kandovaným pomerančem
- Dort “Tres Leches”
- Jablkový karamelizovaný dort s vlašskými ořechy
- Pistáciový cheesecake s bílou čkoládou
- Crème Brûleè s jahodami

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 35.
Nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

SAVOY BRUNCH

- Výběr čerstvě vymačkaných ovocných šťáv z pomerančů, grepů nebo jablek

- Čerstvě z naší pekárny: výběr sladkého pečiva a croissantů, široká nabídka chlebů a dalšího pečiva

- Výběr různých zavařenin a medů
- Nabídka krájeného ovoce

- Jogurty a müsli:
  - jablečné müsli, Birchermüsli, ovocné müsli,
  - řecký jogurt s medem a oříšky

- Nabídka ryb:
  - uzený losos, uzený pstruh, uzená makrela, marinový losos v kopru, sleď v červené řepě, račí salát s koprem

- Nabídka uzenin:
  - Milano salám, parmská šunka, hovězí pastrami, Mortadela, uzená šunka, krůtí šunka a různé druhy paštik

- Velký výběr mezinárodních sýrů

- Míchaná vejce s bylinkami, norimberské párečky, fazole v tomatě, grilovaná rajčata, šunka

- Výběr z bylinek, salátů a zeleniny s křupavými slunečnicovými semínky a širokým výběrem dresinků, olejů a octů
- Bůvolí mozzarella s Bresaolou a olivovými crostini
- Kuřecí salát s marinovaným zeleným jablkem a celerem
- Rajčatový salát s thajskou bazalkou
- Grilované mořské plody s limetkou Bramborový salát s divokým česnekem s mascarpone a opečenou slaninkou
- Žlutý meloun s ovčím sýrem, parmskou šunkou a rukolou

- Francouzská cibulačka
- Krémová houbová polévka

- Filet z tresky pod bylinkovou krustou s dušenými rajčaty a petrželovým pyré
- Rumpsteak z irského jehněčí s whisky omáčkou a dušenými fazolemi
- Pražská šunka s křenovým krémem a opečenými rannými bramborami
- Těstoviny Garganelli v rajčatovo-olivové omáčce se sýrem pecorino Sardo

- Vanilková krupicová kaše s třešňovým kompotem s brandy Broskvový salát s mátou a plantážnickým punčem
- Panna Cotta z marakuji s ostružinovou omáčkou
- Čokoládový dort s mandlemi
- Vanilkový cheesecake s ovocným přelivem

Menu sestavíme dle Vašeho přání.
Nabídka je určena pro 1 osobu.
Ceny jsou na vyžádání.

PODÁVANÁ MENU

Jarní Menu

Jarní menu 1

- Pórková polévka s krutony
- Grilovaná kuřecí prsíčka s pažitkovým rizotem a rajčaty
- Jahodový koláč s limetkovým sorbetem

Tradiční české jarní menu 2

- Tatarský biftek z ekologicky chovaného býčka na žitném chlebu s bylinkovým salátem a zeleným chřestem
- Smažený filet z duhového pstruha s dušenou salátovou okurkou a kerblíkovými bramborami
- Sladký tvarohový knedlík s rebarborovou náplní a pistáciovými lupínky

Jarní menu 3

- Chřestová polévka s krémem fraiche
- Mořský vlk pečený s cherry rajčaty a šalotkou, s koprovou remuládou a petrželovo-máslovou granáží
- Tartaletka s krémem z lesních plodů s mátovou pěnou

Jarní menu 4

- Marinovaný losos s rizotem z klíčků a pepřovou pěnou
- Krémová polévka z lišek s knedlíčky z parmské šunky
- Pečené jehněčí s krustou z piniových oříšků s bramborovým pyré se šťovíkem
- Tvarohový dort z květu černého bezu s malinovou pěnou



Minimální počet osob = 20.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání..

PODÁVANÁ MENU

Letní Menu

Letní menu 1

- Bílá cuketová polévka s bylinkami, se zakysanou smetanou a sleďovými crostini
- Kuřecí roláda podávaná s rizotem na divokém česneku a listy červené řepy
- Bílá čokoládová pěna zalitá portským z černého rybízu

Letní české menu 2

- Polévka ze žlutého hrášku se slaninovými chipsy a opečenou ciabattou
- Telecí medailonek s rajčatovými kroupami a jarní cibulkou
- Cheese cake s vanilkou a meruňkovo medovým salátem

Letní menu 3

- Mandarinkový kachní salát se zeleným chřestem a marakujovou zálivkou
- Smažený candát s krémovým rizotem a čerstvými křupavými ředkvičkami
- Broskvový crumble s vanilkovou zmrzlinou

Letní menu 4

- Nakládaný losos na marinované čočce s estragonovým pestem
- Krémová pórková polévka se sušenými rajčaty
- Steak Rossini s divokou brokolicí a bylinkovými bramborami
- Citrónová Panna Cotta s malinami a mařinkou vonnou



Minimální počet osob = 20.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

PODÁVANÁ MENU

Podzimní Menu

Podzimní menu 1

- Marinovaná telecí žebírka na bylinkách se salátem z lesních hub a řeřichou
- Filet ze středomořské parmice s uzenými kapary, dušenou podzimní zeleninou a tymiánovým bramborem
- Švestkový džem s koňakem a cheese cake pralinka se strouhanými mandlemi

Tradiční české podzimní menu 2

- Houbový vývar s pošírovaným křepelčím vejcem
- Vepřová panenka s kysaným zelím a máslovým bramborovým pyre s jablečnou omáčkou
- Duo z mandlí a nugátu s ostružinovým sorbetem

Podzimní menu 3

- Krémová polévka z pečených paprik a česneku s crème fraiche
- Srnčí medailon s bramborovo-celerovým pyré, kdoulovou omáčkou a rozinkovým zelím
- Čokoládový koláč s lískovými oříšky, vanilkovou zmrzlinou a moka přelivem

Podzimní menu 4

- Telecí paštika se salátem Mesclun a brusinkovou omáčkou
- Vývar z hovězí oháňky s drožďovými knedlíčky z hovězí dřeně
- Pečená kachní prsa glazovaná višňovým medem, dušené zelí a gratinované brambory
- Skořicový cheesecake s meruňkovým pyré s rumem a pistáciovými krekry



Minimální počet osob = 20.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

PODÁVANÁ MENU

Zimní Menu

Zimní menu 1

- Dýňová kari polévka s dýňovými semínky
- Pozvolna vařená býčí plec s omáčkou
- Barolo, polentou a černým kořenem à la crème
- Hruška pošírovaná s Grand Marnier sabayonem a karamelem

Tradiční české zimní menu 2

- Husí paštika s kdoulovým želé a brioškou
- Smažený říční pstruh v koprové omáčce s máslovými fialovými mrkvičkami a pečenými bramborami
- Pěna z vanilky a lískových oříšků se švestkovo- jablečným kompotem

Zimní menu 3

- Pescaccio z mořského pstruha s celerovo-grepovým salátem
- Pečená husa se smaženými knedlíčky a červeným zelím s fíky,
- Marcipánový pudink s vaječným koňakem a skořicovo-karamelovou drobenkou

Zimní menu 4

- Tranšírovaný uzený ''Arktický růžový losos'' s jablečným salátem a hořčicovo-smetanovou omáčkou
- Bažantí vývar s knedlíčky a divokým kořením
- Medailonky z hovězí svíčkové s restovanými hříbky a krémovým rizotem
- Perníková pěna s mandlovou zmrzlinou a glazovaným marinovaným grepem



Minimální počet osob = 20.
Každá nabídka je určena pro 1 osobu.

Ceny jsou na vyžádání.

OPEN BAR

Standard

- Martini, Campari
- Fernet, Becherovka, Vodka, Whiskey Jameson
- Moravské červené a bílé víno
- Pivo Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila, Coca Cola, Tonic, Juice
- Káva, Čaj

Superior

- Martini, Campari, Sherry
- Slivovice, Becherovka, Gin, Vodka, Bacardi Rum
- Whiskey Jameson, Ballantines
- Cognac Martell VS , Metaxa 5*
- Moravské červené a bílé víno
- Pivo Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila, Coca Cola, Tonic, Juice
- Káva, Čaj

Nabídka Open baru je koncipována na osobu a 1 hodinu s možností neomezeného výběru a množství nápojů z výše uvedené nabídky.

Ceny jsou na vyžádání.

De Luxe

- Martini, Campari, Sherry Sandeman
- Slivovice, Tequila, Becherovka, Baileys, Gin, Vodka, Bacardi Rum
- Chivas Regal 12 years old, Jack Daniel's
- Cognac Hennessy FINE , Remy Martin VSO P, Metaxa 7*
- Míchané nápoje alkoholické, nealkoholické
- Moravské červené a bílé víno
- Pivo Pilsner Urquell
- Mattoni, Aquila water, Coca Cola,
- Tonic, Juice
- Káva, Čaj



Informace o alergenních složkách v potravinách Vám poskytneme na požádání.

Na základě požadavků klienta rádi připravíme pro jakoukoli výše uvedenou formu občerstvení individuální nabídku “na míru”.

Pro bližší informace a objednávky nás, prosím, kontaktujte na:

deputy.manager@savoywestend.cz

+420 359 018 802 / +420 359 018 827

www.savoywestend.cz

