



SAVOY WESTEND HOTEL



LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

CONFERENCE DIRECTORY











"Ideální místo pro pořádání nezapomenutelných akcí."

INHALT

<u>SAVOY ROYAL LOUNGE I</u>	<u>WELCOME DRINKS</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE II</u>	<u>KAFFE PAUSEN</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE III</u>	<u>FINGER FOODS</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE I -III</u>	<u>BUFFETS</u>
<u>SAVOY RESTAURANT</u>	<u>GALA BUFFET</u>
<u>SAVOY GARDEN SQUARE</u>	<u>SAVOY BRUNCH</u>
<u>POOL TERRASSE</u>	<u>SERVED MENU</u>
<u>GERÄTEVERMIETUNG</u>	<u>OPEN BAR</u>



SAVOY ROYAL LOUNGE I

THEATER	SCHULE	RESTAU- RANT	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	COC- TAIL	PREIS PRO TAG	
								(EUR)	(CZK)
MAX. SITZE 28	MAX. SITZE 20	MAX. SITZE 20	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 12	MAX. SITZE 30	500	13 000
									











SAVOY ROYAL LOUNGE I:

- 35 m²
- Maximale Personenzahl: 30 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstücken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen



Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

SAVOY ROYAL LOUNGE II

THEATER	SCHULE	RESTAU- RANT	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	COC- TAIL	PREIS PRO TAG	
								(EUR)	(CZK)
MAX. SITZE 24	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 12	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 12	MAX. SITZE 10	MAX. SITZE 24	400	10 000
									











SAVOY ROYAL LOUNGE II:

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



Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

SAVOY ROYAL LOUNGE III

THEATER	SCHULE	RESTAU- RANT	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	COC- TAIL	PREIS PRO TAG	
								(EUR)	(CZK)
MAX. SITZE 20	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 14	MAX. SITZE 12	MAX. SITZE 26	400	10 000
									





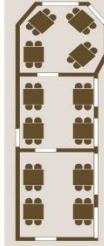
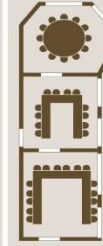


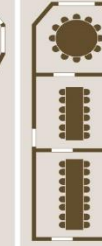

SAVOY ROYAL LOUNGE III:

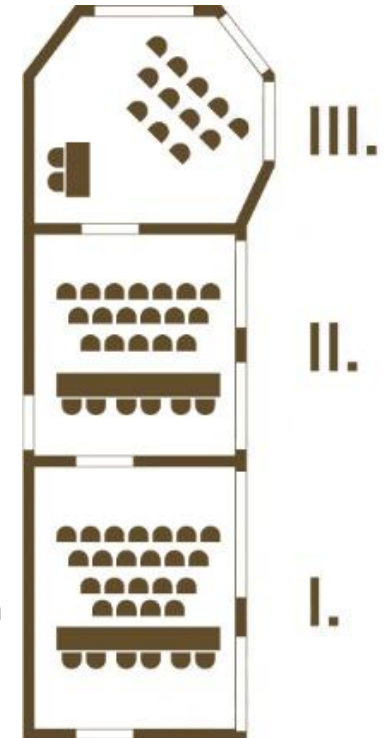
- 25 m²
- Maximale Personenzahl: 26 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstücken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen



Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

SAVOY ROYAL LOUNGE I -III

THEATER	SCHULE	RESTAU- RANT	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	COC- TAIL	PREIS PRO TAG	
								(EUR)	(CZK)
MAX. SITZE 72	MAX. SITZE 52	MAX. SITZE 52	MAX. SITZE 40	MAX. SITZE 40	MAX. SITZE 42	MAX. SITZE 34	MAX. SITZE 80	900	22 000
									











SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m² / 28 m² / 25 m²
- 3 einzeln abtrennbare Konferenzräume mit der Gesamtkapazität von 41 Personen
- Luxuriöse Räume mit Zierstücken und Kristalllüstern
- Moderne Konferenzausstattung
- Wi-Fi, LAN Internetanschluss
- Alle Räume verfügen über Tageslicht, mit Verdunkelungsmöglichkeit
- Schlüsselfertige Seminare
- Geschlossene Salons für kleine Konferenzen

Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

SAVOY RESTAURANT

THEATER	SCHULE	RESTAU- RANT	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	COC- TAIL	PREIS PRO TAG	
								(EUR)	(CZK)
MAX. SITZE 150	MAX. SITZE 150	MAX. SITZE 160	MAX. SITZE 40	MAX. SITZE 42	MAX. SITZE 16	MAX. SITZE 36	MAX. SITZE 220	1 700	44 200
									



SAVOY RESTAURANT

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



Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

SAVOY GARDEN SQUARE

Größe :

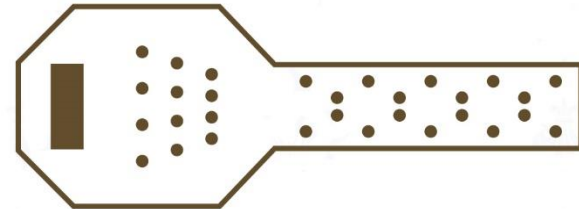
20 × 15.5 m

54 × 9 m

Gesamt Größe 800 m²

Maximale Personenzahl:

Max 500



Savoy Garden Square

Vermietung

EUR

2 400,-

CZK

60 000,-

Ergänzende Dienstleistungen Vermietung

Bühne (Maße max. bis 6,3 m × 2,7 m)

Bistrotische

Vermietung von Tontechnik

EUR

600,-

20,-

400,-

CZK

15 000,-

500,-

10 000,-

Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).



POOL TERRASSE

Das Savoy Westend Hotel hat eine schöne Sommerterrasse, 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 Sommerterrasse ist ein ausgezeichneteter und unvergesslicher Ort für Ihre Veranstaltung.

Größe :

Gesamt Größe 715 m2

Maximale Personenzahl:

Max 130

Pool Terrasse

Vermietung

EUR
2 400,-

CZK
60 000,-

Ergänzende Dienstleistungen

Vermietung

EUR
600,-
20,-
400,-

CZK
15 000,-
500,-
10 000,-

Bühne (Maße max. bis 6,3 m × 2,7 m)

Bistrotische

Vermietung von Tontechnik

Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).



GERÄTEVERMIETUNG

AUSSTATTUNG

- Flip chart
- Drahtloser Fernsteller und Zeiger
- Drahtloses Mikrofon 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*

MIETE

EUR

CZK

10,-	250,-
10,-	250,-
15,-	375,-
20,-	500,-
30,-	750,-
30,-	750,-
20,-	500,-
40,-	1.000,-
120,-	3.000,-



Alle Preise sind pro tag, einschl.MwSt., angeführt. verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl.MwSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um orientierungspreise).

*Der Preis des Telekonferenzgesprächs wird nach der tatsächliche länge des Gesprächs zum Preis 0,10 € / 2 CZK pro 1 Impuls berechnet.

WELCOME DRINKS

Welcome Drink "Classic"

Bohemia Sekt Brut oder Demi Sec 0,20 l / Erdbeeren
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
5,00 € / 110 CZK

Welcome Drink "Czech"

Blaufränkisch, Spätlese, Weinbau František Mádl 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
oder
Roter Traminer, Spätlese, Weinbau František Mádl, 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink "Karlovy Vary"

Kräuterlikör Becherovka 4 cl
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
7,00 € / 170 CZK

Welcome Drink "Exclusive"

Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l
Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l
26,00 € / 650 CZK

Welcome Drink "Long"

Beton (Kräuterlikör Becherovka, Tonic, Zitrone)
8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink "French"

Kir royal (crème de cassis, Sekt)
14,00 € / 350 CZK

Welcome Drink "Squeezer"

Frisch gepresster Saft (Orange, Grapefruit, Apfel, Karotte)
9,00 € / 220 CZK

Jeder Welcome Drink ist pro Person.

Preise können in Abhängigkeit vom Termin der Nachfrage abweichen.

Verbindlich sind Preise in **CZK**, inkl. MwSt., die bei Bedarf aufgrund des gültigen Tageskurses umgerechnet werden (Preise in EUR sind nur Orientierungspreise).

Das Welcome-Drink-Angebot können wir aufgrund Ihrer Anforderungen anpassen.



KAFFE PAUSEN

Morgen

- Auswahl an frisch gepressten Säften
- Obstsalat im Tumblerglass
- Croissants und Plundergebäck
- Actimel
- Kaffee, Tee und Wasser

10,40 € / 260 CZK pro Person

Apfel

- Apfelkompott mit Nüssen und Honig
- Apfelkuchen mit Schlagsahne
- Apfelkorb
- Apfelsaft
- Kaffee, Tee und Wasser

10,40 € / 260 CZK pro Person

Short Straight

- Korb mit frischen Früchten
- Hausgemachtes Teegebäck
- Auswahl von belegten Mini Brötchen
- Croissant und Plundergebäck
- Kaffee, Tee und Wasser

12,40 € / 310 CZK pro Person

Afternoon Break

- Auswahl von Finger-Sandwiches geräucherter Lachs, Thunfisch,
- Eiersalat, Gurke und Frischkäse
- Erdbeere und Vanille Kuchen
- Hausgemachte Scones mit Clotted Cream und Marmelade
- Kaffee, Tee und Wasser

13,60 € / 340 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen.
Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.
Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



KAFFEE PAUSEN

Wiener

- Frischer hausgemachter Birnenstrudel mit Schlagsahne
- Aprikosenkompott mit Vanillestreusel
- Fruchtsalat in Pfefferminz-Zitronen-Sauce
- Kaffee, Tee und Wasser

13,50 € / 365 CZK pro Person

Karlovy Vary

- Auswahl an " Oblaten" L askonky, Vetrniky, Makovec
- Canapés Auswahl: frisch gebackenes Vollkornbrot mit geräucherter Regenbogenforelle,
- Leberpastete mit Pflaumen, Butterkäse
- Kaffee, Tee und Wasser

14,00 € / 380 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführten Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).

Vitamin

- Auswahl frisch gepresster Säfte
- Auswahl geschnittener Früchte
- Frucht Smoothies
- Limetten-Joghurt mit Nüssen und Honig
- Crudités mit Kräuterfrischkäse
- Kaffee, Tee und Wasser

16,00 € / 435 CZK pro Person



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

2,80 € / 75 CZK pro Stück

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
- Waldpilzsalat in altem Balsamico mit knusprigem Parmaschinkenchips

3,50 € / 95 CZK pro Stück

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 15.

Alle Gerichte können „pass around“ serviert werden, oder in Form eines Buffets angerichtet werden.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



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 cremiger Schnittlauchsauce
- Semmelknödel mit Pilzragout

4,00 € / 110 CZK pro Stück

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

5,50 € / 150 CZK pro Stück

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 15.

Alle Gerichte können „pass around“ serviert werden, oder in Form eines Buffets angerichtet werden.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführten Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



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

2,80 € / 75 CZK pro Stück

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 Himbeerrelisch

3,50 € / 95 CZK pro Stück

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 15.

Alle Gerichte können „pass around“ serviert werden, oder in Form eines Buffets angerichtet werden.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



BUFET

Frühling

- 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
- Waldpilz-Salat mit Brezel Croutons
- Ziegenkäse Praline mit Schnittlauch und Pumpernickel
- Große Auswahl an Brot und Brötchen mit Salzbuttermilch und Kräuterquark
- Weiße Tomatensuppe mit Gin und Thymian
- Gedämpftes Dorschfilet mit jungen Bohnen und Safran-Kartoffel-Püree
- Langsam gegartes Kalb in Meerrettich-Lauch-Fondue mit Risini Nudeln
- Hähnchengeschneitztes mit Pfifferlingen, Krebse, Schnittlauch und Reis
- Kartoffelgnocchi In Schafskäse-Knoblauch-Sauce mit Pinienkernen und Spinat
- Joghurt-Himbeer-Mousse mit Meringue
- Aprikosenkuchen glasiert mit Honig und grünem Pfeffer
- Weiße Schokolade Torte mit Kirschen
- Rhabarber-Kompott mit Sekt
- Holunderblüten Creme mit Erdbeer-Salat

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführten Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



BUFET

Sommer

- 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 Traubenkernöl und Chorizo
- 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
- Kefir-Selleriesuppe mit geräuchertem Stör
- Filet von Glattbutt unter einer Kräuterkruste mit geschmorten Tomaten und Petersilienwurzel-Püree
- Rumpsteak vom irischen Lamm in Whisky-Sauce mit Graupen & Bohnengemüse
- Prager Schinken von der Live-Station mit Sommergemüse à la crème und gebackenen neuen Kartoffeln
- Garganelli Pasta in Tomaten-Oliven-Sauce und Pecorino Sardo
- Vanille Grießbrei mit Kirschkompott
- Pfirsich-Minz-Salat mit Planters Punch
- Schokoladenmousse mit Mandel-Karamell
- Passionsfrucht Panna Cotta mit Brombeersauce
- Waldmeister-Quark-Mousse mit Ingwer

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen.

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



BUFET

Herbst

- Auswahl an Herbstsalaten und Gemüse mit knusprigen Kürbiskernen und Variation von Essig und Öl
- Ostsee Lachs gebeizt in Meerrettich und Orange
- Flusskrebssalat mit Birnen in Sahnesauce
- Ente mit Sellerie-Salat und Haselnüssen
- Rote Beete-Salat mit Pflaumen und Distelöl
- 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
- Hirschgulasch mit Apfel-Relish, Haselnuss Knödel und Rotkohl
- Lumaconi Pasta in Trüffel-Creme mit Pinienkernen und frischem Parmesan
- Käsekuchen mit Zimt & Sauerkirschen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Weiße Schokolade Kuchen mit Pflaumen in Cognac
- Mohn Vanille-Mousse mit Rosinen
- Espresso Crème Brûlée

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen.

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



BUFET

Winter

- 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
- Steckerübensalat 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
- C onsommé vom Reh und Wacholder mit Grieß-Speckknödel
- Gebratenes Forellenfilet in Fenchel-Sauce, Karotten und Dill Graupen
- Gebratenes Schäufele mit Senfkohl, Kartoffelgratin und Biersauce
- Gebackenes Entenkeule in Birnen-Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelknödel
- Traditionelle tschechische Semmelknödel mit Champignons à la crème und gebratenem Speck
- Nougat Tiramisu mit Mandarinen
- Mille-feuille von Mohn & Zimt
- Orangenquark & Anis
- Mousse von Schnapspläumen mit Haselnüssen
- Karamellapfelkuchen

42,00 € / 1 135 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



GALA BUFET

Canapés serviert beim Eintritt

- Tatar vom Lachs mit Kaviar und Meerrettich
- Tandoori Chicken mit schwarzem Sesam
- Krabbencocktail mit Spargel und Kerbel
- Spanischer Hartkäse im Feigen-Walnuss-Mantel

Vorspeisen

- Gebackener Lachs mit Chili und Honig-Emulsion
- Thunfisch mit schwarzer pikanter Sauce
- Kopfsalat mit Zitronensauce
- BBQ Spargel in Schinken gewickelt
- Heilbutt mit rosa Grapefruit und eingelegtem Ingwer
- Hähnchenpastrami mit cremigem Sauerkraut
- Geräuchertes Rindfleisch mit Oliven-Tapenade und Grissini
- 5 Spice Garnelen mit Mie-Nudeln und Koriander Essenz
- Carpaccio vom Strauß mit marinierten Feigen
- Pâté vom Wild
- Variation eingelegten Heringen & Matjes

Salatbar

- Endivien, Römer Salat, Eisberg Salat, Lolo Rosso
- Gurken, Paprika, Tomaten, Karotten
- Caesar Dressing, Kräuter Dressing, Französisches Dressing

Suppe

- Steinpilzcremesuppe mit Thymian Croutons

Hauptgericht

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

Desserts

- Profiteroles mit Bourbon-Vanille-Mousse
- Bittersweet Belgien Schokoladen-Tarte
- Gebrannte Milch Tart
- Apfel-Walnuss-Tarte Tatin
- Apricot-Frangipane Kuchen mit Ingwer-Creme
- Zitronengrass-Crème Brûlée

68,00 € / 1 840 CZK pro Person

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 35.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).

SAVOY BRUNCH

- Auswahl an Fruchtsäften Orange, Grapefruit und Apfel
- Frisch aus unserer Bäckerei:
Brot, Brötchen, Plundergebäck, Croissants
- Konfitüren und Honig
- Auswahl der 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, Flusskreb-
s-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
- Tandoori Hähnchen-Salat mit Sellerie
- Tomaten-Ananas-Salat und Thai-Basilikum
- Gegrillte Meeresfrüchte mit Limette und Chorizo
- 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
- Lammhüfte In Whisky-Sauce mit Gerste-Bohnen-Eintopf
- Prager Schinken mit Gemüse à la Creme und gebackenen neuen
Kartoffeln
- Garganelli Pasta In Tomaten Oliven-Sauce und Pecorino Sardo
- Vanille Grießbrei mit Kirschkompott
- Pfirsich-Minze-Salat mit Planters Punch
- Passionsfrucht Panna Cotta mit Brombeersauce
- Schoko-Mandel-Kuchen
- Vanilla Cheese Kuchen
- **45,00 € / 1 215 CZK pro Person**

Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführten Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).

SERVIERTES MENÜ

Saisonale Menüs

Frühlings Menü 1

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

28,00 € / 755 CZK pro Person

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

32,00 € / 865 CZK pro Person

Frühlings Menü 3

- Spargelsuppe mit Crème fraiche und Flusskrebse
- Wolfsbarsch mit Ratatouille, Petersilie Pistou und Kartoffeln
- Waldbeerenterrine mit Zitronenmelissengelee

36,00 € / 970 CZK pro Person

Frühlings Menü 4

- Roh mariniertes Lachs mit Erbsensprossenrisotto und Pfefferschaum
- Pfifferling-Cremesuppe mit Parmaschinken Knödel
- Geschmortes Lamm mit Pinienkernen-Ziegenkäsekruste, Kartoffel- Sauerampfer Püree
- Holunderblüten-Champagner Mousse Torte mit Himbeer-Schaum

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



SERVIERTES MENÜ

Saisonale Menüs

Sommer Menü 1

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

28,00 € / 755 CZK pro Person

Traditionelles Tschechisches Sommer Menü 2

- Cappuccino aus gelben Erbsen mit Blutwurst Crostini
- Geschmorte Kaninchenkeule mit Tomaten-Graupen und Frühlingszwiebeln
- Quarkschnitte mit Vanille und Aprikosen-Honig-Salat

32,00 € / 865 CZK pro Person

Sommer Menü 3

- Ente mit grünem Spargel und Passionsfrucht-Vinaigrette
- Gebratener Zander mit Sauerampfer Risotto und jungen Radieschen
- Spicy Pfirsich-Mousse-Torte mit Blutorangengelee

36,00 € / 970 CZK pro Person

Sommer Menü 4

- Gebeizter Lachs auf marinierten Linsen und Estragon-Pesto
- Cremesuppe von Lauch mit getrockneten Tomaten
- Geschmortes Kalb in Steinpilzauce, Polenta und Kohlrabi
- Limetten Panna Cotta mit Himbeeren und Waldmeister

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



SERVIERTES MENÜ

Saisonale Menüs

Herbst Menü 1

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

28,00 € / 755 CZK pro Person

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

32,00 € / 865 CZK pro Person

Herbst Menü 3

- Paprika-Suppe mit Meeresfrüchten
- Hirschmedaillon mit Kartoffel- Selleriepüree, Quitten-Sauce und Wirsing
- Schokolade Haselnusskuchen mit Vanilleeis und Mokka-Sauce

36,00 € / 970 CZK pro Person

Herbst Menü 4

- Kalbfleisch Pastete mit Salat Mesclun und Preiselbeer-Sauce
- Consommé vor Steckrübe mit Markklößchen
- Gebratene Entenbrust mit Kirsch-Honig glasiert, Wirsinggemüse und Kartoffelgratin
- Käsekuchen mit Aprikosen-Mousse und Pistazien-Cracker

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



SERVIERTES MENÜ

Saisonale Menüs

Winter Menü 1

- Kürbis-Curry-Suppe mit Kürbiskernen
- Ochsen Schulter in Barolo-Sauce mit Polenta und Schwarzwurzeln á la Creme
- In Weißwein pochierter Birne mit Grand Marnier-Sabayon und Zimtgebäck

28,00 € / 755 CZK pro Person

Traditionelles Tschechisches Winter Menü 2

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

32,00 € / 865 CZK pro Person

Winter Menü 3

- Pescaccio von der Meerforelle mit Grapefruit-Sellerie-Salat
- Gans Supreme auf gebratenen Knödeln, Feigen Rotkohl und Beifuß-Sauce
- Marzipan-Pudding mit Eierlikör-Sauce und Zimtblätterteig

36,00 € / 970 CZK pro Person

Winter Menü 4

- Tranche von geräuchertem "Arctic Rose Lachs" mit Apfel-Salat und Senf-Crème Fraiche
- Rotkohl Consommé mit Fasan
- Rinderfilet Medaillon auf Rote Bete-Püree, Lauch in Trüffel-Sahne und Madeira Jus
- Lebkuchen-Mousse mit Mandel-Eis und marinierten Grapefruit

55,00 € / 1 485 CZK pro Person

Mindestanzahl von Personen = 20.

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).



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

22,00 € / 595 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

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

28,00 € / 755 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

De Luxe

- Martini, Campari, Sherry
- Sliwowitz, 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

35,00 € / 945 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

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

Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein.

Verbindlich sind die in **CZK** angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise).





SAVOY WESTEND HOTEL

★★★★★
LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

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

E-mail-adresse: deputy.manager@savoywestend.cz

oder am Telefon: +420 359 018 802 oder +420 359 018 827.