



SAVOY WESTEND HOTEL



LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

CONFERENCE DIRECTORY



"Ideální místo pro pořádání nezapomenutelných akcí."

Obsah

<u>SAVOY ROYAL LOUNGE I</u>	<u>WELCOME DRINKS</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE II</u>	<u>VÝBĚR COFFEE BREAKŮ</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE III</u>	<u>FINGER FOODS</u>
<u>SAVOY ROYAL LOUNGE I -III</u>	<u>BUFETY</u>
<u>SAVOY RESTAURANT</u>	<u>GALA BUFFET</u>
<u>SAVOY GARDEN SQUARE</u>	<u>SAVOY BRUNCH</u>
<u>POOL TERRACE</u>	<u>PODÁVANÁ MENU</u>
<u>TECHNICKÉ VYBAVENÍ</u>	<u>OPEN BAR</u>



SAVOY ROYAL LOUNGE I

DIVA- DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU- RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL	CENA ZA DEN	
								(EUR)	(CZK)
MAX. MÍST 28	MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 30	500	13 000











SAVOY ROYAL LOUNGE I:

- 35 m²
- Celková kapacita: 30 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



Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

SAVOY ROYAL LOUNGE II

DIVA-DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU-RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL	CENA ZA DEN	
								(EUR)	(CZK)
MAX. MÍST 24	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 10	MAX. MÍST 24	400	10 000
									



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



Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

SAVOY ROYAL LOUNGE III

DIVA- DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU- RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL	CENA ZA DEN	
								(EUR)	(CZK)
MAX. MÍST 20	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 14	MAX. MÍST 12	MAX. MÍST 26	400	10 000



SAVOY ROYAL LOUNGE III:

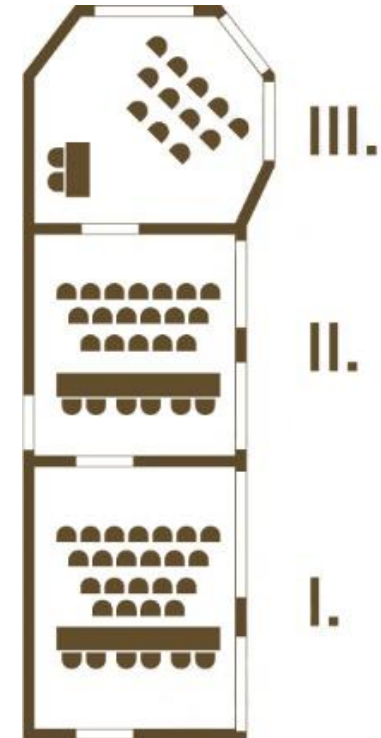
- 25 m²
- Celková kapacita: 26 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťálovými lustry
- Moderní konferenční vybavení
- Wi-Fi, LAN Internetové připojení
- Všechny místnosti disponují denním světlem s možností zatemnění
- Semináře na klíč
- Uzavřené salonky pro malé konference



Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

SAVOY ROYAL LOUNGE I -III

DIVA-DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU-RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL	CENA ZA DEN	
								(EUR)	(CZK)
MAX. MÍST 72	MAX. MÍST 52	MAX. MÍST 52	MAX. MÍST 40	MAX. MÍST 40	MAX. MÍST 42	MAX. MÍST 34	MAX. MÍST 80	900	22 000



SAVOY ROYAL LOUNGES:

- 35 m² / 28 m² / 25 m²
- 3 jednotlivě oddělitelné konferenční místnosti o celkové kapacitě 41 osob
- Luxusní prostory se zdobnými štuky a křišťalovými 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

Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

SAVOY RESTAURANT

DIVA- DELNÍ	ŠKOLNÍ	RESTAU- RAČNÍ	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	KOKTEJL	CENA ZA DEN	
								(EUR)	(CZK)
MAX. MÍST 150	MAX. MÍST 150	MAX. MÍST 160	MAX. MÍST 40	MAX. MÍST 42	MAX. MÍST 16	MAX. MÍST 36	MAX. MÍST 220	1700	44 200



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



Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

SAVOY GARDEN SQUARE

Rozměry

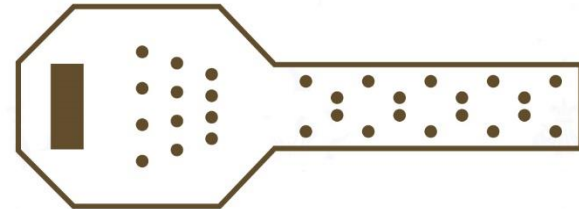
20 × 15.5 m

54 × 9 m

Celková rozloha 800 m²

Maximální počet osob:

Max 500



Savoy Garden Square

Pronájem

EUR

2 400,-

CZK

60 000,-

Doplňkové služby

Pronájem

EUR

600,-

CZK

15 000,-

Pódium (rozměry max. do 6,3 m × 2,7 m)

Bistro stolky

20,-

500,-

Pronájem ozvučení

400,-

10 000,-

Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



POOL TERRACE

Hotel Savoy Westend disponuje nádhernou letní terasou, 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 vaši akci.

Rozměry:

Celková rozloha 715 m²

Maximální počet osob:

Max 130

Pool Terrace

Pronájem

EUR
2 400,-

CZK
60 000,-

Doplňkové služby

Pronájem

EUR
600,-
20,-
400,-

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

Pódium (rozměry max. do 6,3 m × 2,7 m)

Bistro stolky

Pronájem ozvučení

Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



TECHNICKÉ VYBAVENÍ

TECHNICKÉ VYBAVENÍ	PRONÁJEM	EUR	CZK
• Flip chart		10,-	250,-
• Bezdrátový dálkový ovladač a ukazovátko		10,-	250,-
• Bezdrátový mikrofon AKG WMS 40 PRO MINI 2		15,-	375,-
• Promítací plátno 213 × 213 cm		20,-	500,-
• Dataprojektor HP		30,-	750,-
• Přenosný notebook HP		30,-	750,-
• Reproduktory SKYTEC 170.311		20,-	500,-
• LED TV LG® s uhlopříčkou 150 cm		40,-	1.000,-
• Zařízení pro telekonferenci*		120,-	3.000,-



Všechny ceny jsou uvedeny za den vč. DPH. Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

*Cena telekonferenčního hovoru bude účtována dle skutečné délky hovoru v ceně 0,10 € / 2 CZK za 1 impuls.

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
5,00 € / 110 CZK

Welcome Drink "Czech"

Frankovka, Pozdní sběr, Vinařství František Mádl, 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l
nebo
Tramín červený, Pozdní sběr, Vinařství František Mádl, 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l
8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink "Karlovy Vary"

Becherovka 4 cl
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l
7,00 € / 170 CZK

Welcome Drink "Exclusive"

Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l
Juice 0,20l (pomeranč, jablko, ananas) nebo minerální voda 0,33 l
26,00 € / 650 CZK

Welcome Drink "long"

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

Welcome Drink "French"

Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt)
14,00 € / 350 CZK

Welcome Drink "squeezer"

Čerstvě vymačkaná šťáva (pomeranč, grapefruit, jablko, mrkev)
9,00 € / 220 CZK

Každý welcome drink je koncipován na jednu osobu.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

Nabídku welcome drinků Vám upravíme na základě Vašich požadavků.



VÝBĚR COFFEE BREAKŮ

Ranní přestávka

- Výběr čerstvě vymačkaných ovocných šťáv
- Ovocný salát
- Croissanty a Plundrové pečivo
- Jogurtový nápoj Actimel
- Káva, čaj a voda

10,40 € / 260 CZK na osobu

Jablečná přestávka

- Jablečná pochoutka s oříšky a medem
- Jablečný koláč se šlehačkou
- Jablečný košík
- Jablečný džus
- Káva, čaj a voda

10,40 € / 260 CZK na osobu

Poctivá svačina

- Košík čerstvého ovoce
- Domácí pečivo
- Výběr plněných taštiček z listového těsta
- Máslový croissant a Plundrové pečivo
- Káva, čaj a voda

12,40 € / 310 CZK na osobu

Odpolední svačina

- Výběr mini sendvičů, uzený losos a tuňák, vajíčkový salát, okurka a sýrový krém
- Vanilkové a jahodové koblihy
- Domácí koláčky s kysanou smetanou a džemem
- Káva, čaj a voda

13,60 € / 340 CZK na osobu

Menu sestavíme dle Vašeho přání.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v CZK, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



VÝBĚR COFFEE BREAKŮ

Vídeňská pauza

- Čerstvý domácí hruškový závin se šlehačkou
- Broskvový koláč s vanilkovou drobenkou
- Ovocný salát s citronovo-mátovou zálivkou
- Káva, čaj a voda

13,50 € / 365 CZK na osobu

Karlovarská přestávka

- Výběr karlovarských oplatek
- Laskonky, větrníky, makovec
- Výběr kanapek: čerstvý celozrnný chléb s uzeným pstruhem, játrovou paštikou se švestkami, máslovým sýrem
- Káva, čaj a voda

14,00 € / 380 CZK na osobu

Vitamínová bomba

- Výběr čerstvě vymačkaných ovocných šťáv
- Krájené ovoce
- Ovocné smoothies
- Limetkový jogurt s oříšky a medem
- Zeleninové `crudités` s nízkotučným sýrem a čerstvými bylinkami
- Káva, čaj a voda

16,00 € / 435 CZK na osobu



Menu sestavíme dle Vašeho přání.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

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

2,80 € / 75 CZK za kus

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.

Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou ‚pass around‘.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky. Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem

(ceny v EUR jsou pouze orientační).

Varianta 2

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

3,50 € / 95 CZK za kus



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 omáče
- Houskový knedlík s houbovým gulášem

4,00 € / 110 CZK za kus

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 ředkvi
- Pečený filet z candáta podávaný s celerem, piniovými ořechy a tomatovou omáčkou
- Kuličky z telecího masa s lanýží, bramborami a rukolou
- Jehněčí kotletka s dušenými rajčaty a oreganem

5,50 € / 150 CZK za kus

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.
Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou ‚pass around‘.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.
Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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

2,80 € / 75 CZK za kus

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

3,50 € / 95 CZK za kus

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 15.

Všechny uvedené varianty fingerfoods mohou být připraveny formou buffé či servírovány formou „pass around“.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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
- Salát z lesních hub a precílkovými krutonky
- Pralinky z kozího sýra s pažitkou a žitným chlebem
- Velký výběr chlebů a pečiva se slaným máslem a bylinkovým tvarohem
- Bílá rajčatová polévka ochucená ginem a tymiánem
- 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 a raky 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 se zeleným pepřem a glazovaný medem
- Koláč z bílé čokolády s višněmi
- Rebarborový kompot s šumivým vínem
- Krém z černého bezu s jahodovým salátem
- **42,00 € / 1 135 CZK na osobu**

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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 ananase a masem z mladého kuřátka ochucený koriandrem a thajskou bazalkou
- Grilované mořské plody s hroznovým olejem a chorizem
- 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 keřem a uzeným jeseterem
- Filet z Brilla pod bylinkovou krustou s dušenými rajčaty a petrželovým pyre
- Rumpsteak z irského jehněčí s whisky omáčkou a dušenými fazolemi s ječmenem
- Virginská šunka s krémem z letní zeleniny a opečenými ranými bramborami
- Těstoviny Garganelli v rajčatovo-olivové omáčce se sýrem pecorino Sardo
- Vanilková krupicová kaše s třešňovým kompotem
- Broskvový salát s mátou a plantážnickým punčem
- Čokoládová pěna s mandlovými plátky
- Panna Cotta z maracuji s ostružinovou omáčkou
- Tvarohová pěna s mařinkou vonnou a zázvorem

42,00 € / 1 135 CZK na osobu

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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 křenem a pomeranči
- Račí salát s hruškami ve smetanové omáčce
- Pozvolna vařená kachna s celerovým salátem a lískovými oříšky
- Salát z červené řepy se švestkami a bodlákovým 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 Bénaise, růžičkovou kapustou a gratinovanými bramborami
- Srnčí guláš s jablečným přelivem, knedlíky z lískových oříšků a červeným zelím
- Těstoviny Lumaconi s lanýžovým krémem, piniovými oříšky a čerstvým parmazánem
- Skořicový cheese cake s višněmi
- Jablečný závin s vanilkovou omáčkou
- Dort z bílé čokolády se sušenými švestkami v koňaku
- Vanilkový krém s mákem a rozinkami
- Espresso Crème brûlée

42,00 € / 1 135 CZK na osobu

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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
- Smažený filet ze pstruha ve fenyklové omáčce s mrkví a koprovými kroupami
- Pečená vepřová plec, čínské zelí "bok choy", gratinované brambory a pивní omáčka
- Dušené kachní stehno v hruškové omáčce s růžičkovou kapustou a bramborovým knedlíkem
- 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

42,00 € / 1 135 CZK na osobu

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



GALA BUFET

Jednohubky servírované při příchodu

- Tatarák z lososa s kaviárem a křenem
- Kuřecí kousky Tandoori s černým sezamem
- 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
- Salátová srdíčka s citrónovým dresinkem
- Grilovaný 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 čínskými nudlemi a koriandrem
- Pštosí Carpaccio s marinovanými fíky
- Zvěřinová paštička
- Variace nakládaných sledů

Saláty

- Výběr ze zelených listových salátů - čekanka, římský salát, ledový salát, Lolo Rosso
- Salátová okurka, paprika, rajčata, mrkev,
- Caesar dresink, bylinkový nebo francouzský dresink

Polévky

- Krémová polévka z hříbků s tymiánovými krutonky

Hlavní chod

- Telecí hřbet plněný fíky a cibulovou pěnou
- Pozvolna pečené jehněčí s jogurtem, 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
- Orecchiette s výběrem 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
- Křupavý mléčný koláč
- Jablkový dort s vlašskými ořechy
- Meruňkový Frangipane se zázvorovým krémem
- Crème Brûlée ovoněné chilli a citronovou trávou

68,00 € / 1 840 CZK na osobu

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 35.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v CZK, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

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, sled' 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 Tandoori s celerem
- Rajčatový salát s ananasem a thajskou bazalkou
- Grilované mořské plody s limetkou a chorizem
- 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 s ječmenem
- Pražská šunka s krémem z letní zeleniny a opečenými rannými bramborami
- Těstoviny Garganelli v rajčatovo-olivové omáčce se sýrem pecorino Sardo
- Vanilková krupicová kaše s třešňovým kompotem
- Broskvový salát s mátou a plantážnickým punčem
- Panna Cotta z marakuji s ostružinovou omáčkou
- Čokoládový dort s mandlemi
- Vanilkový cheesecake
- **45,00 € / 1 215 CZK na osobu**

Menu sestavíme dle Vašeho přání. Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky. Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

PODÁVANÁ MENU

SEZÓNÍ MENU

Jarní menu 1

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

28,00 € / 755 CZK na osobu

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
- S ladvý tvarohový knedlík s rebarborovou náplní a pistáciiovými lupínky

32,00 € / 865 CZK na osobu

Jarní menu 3

- Chřestová polévka s krémem fraiche a říčními raky
- Mořský vlk na dušené červené
- paprice, petrželové Pistou s červeným bramborem
- Terina z lesních plodů s meduňkovým želé

36,00 € / 970 CZK na osobu

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 a kozího sýru s bramborovým pyrém se šťovíkem
- Dort z černého bezu s malinovou pěnou

55,00 € / 1 485 CZK na osobu

Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



PODÁVANÁ MENU

SEZÓNÍ MENU

Letní menu 1

- Polévková pěna z bylinek se zakysanou smetanou a sledřovými Crostini
- Kuřecí roláda podávaná s rizotem na divokém česneku a listy červené řepy
- Bílá čokoládová pěna zalitá portským z černého rybízu

28,00 € / 755 CZK na osobu

Letní české menu 2

- Cappuccino ze žlutého hrášku s jeličkovými crostini
- Dušené králičí stehno s rajčatovými kroupami a jarní cibulkou
- S tudený cheese cake s vanilkou a meruňkovo medovým salátem

32,00 € / 865 CZK na osobu

Letní menu 3

- M andarinkový kachní salát se zeleným chřestem a marakujovou zálivkou
- Smažený candát se šťovíkovým rizotem a čerstvými křupavými ředkvičkami
- Pikantní broskvová pěna s želé z rudého pomeranče

36,00 € / 970 CZK na osobu

Letní menu 4

- Nakládaný losos na marinované čočce s estragonovým pestem
 - Krémová pórková polévka se sušenými rajčaty
 - Dušené telecí s hříbkovou omáčkou, polentou a kedlubnovým zelím
 - Citrónová Panna Cotta s malinami a mařinkou vonnou
- 55,00 € / 1 485 CZK na osobu**



Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

PODÁVANÁ MENU

SEZÓNÍ 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

28,00 € / 755 CZK na osobu

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

32,00 € / 865 CZK na osobu

Podzimní menu 3

- Papriková polévka s dary moře
- Srnčí medailon s bramborocelerovým pyré, kdoulovou omáčkou a Savoy zelím
- Čokoládový koláč s lískovými oříšky, vanilkovou zmrzlinou a moka přelivem

36,00 € / 970 CZK na osobu

Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).

Podzimní menu 4

- Telecí paštika se salátem Mesclun a brusinkovou omáčkou
- Vývar z tuřínu s knedlíčky z hovězí dřeně
- Pečená kachní prsa glazovaná višňovým medem, dušené zelí a gratinované brambory
- Cheese cake s meruňkovou pěnou a pistáciiovými krekry

55,00 € / 1 485 CZK na osobu



PODÁVANÁ MENU

SEZÓNÍ 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 bílým vínem s Grand
- Marnier sabayonem a skořicovými tyčinkami

28,00 € / 755 CZK na osobu

Tradiční české zimní menu 2

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

32,00 € / 865 CZK na osobu

Zimní menu 3

- Pescaccio z mořského pstruha s celerovo-grepovým salátem
- Ta nejlepší husa se smaženými knedlíčky, červeným zelím s fíky a pelyňková omáčka
- Marcipánový pudink s vaječným koňakem a skořicovou polevou

36,00 € / 970 CZK na osobu

Zimní menu 4

- Tranširovaný uzený "Arktický růžový losos" s jablečným salátem a hořčicovo-smetanovou omáčkou
- Vývar z červeného zelí s bažantem
- Medajlonky z hovězí svíčkové na pyre z červené řepy, pórek v lanýžovém krému a omáčkou Madeira
- Perníková pěna s mandlovou zmrzlinou a marinovaným grepfruitem

55,00 € / 1 485 CZK na osobu

Minimální počet osob = 20.

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).



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

22,00 € / 595 CZK na 1 osobu a 1 hodinu

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

28,00 € / 755 CZK na 1 osobu a 1 hodinu

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

35,00 € / 945 CZK na 1 osobu a 1 hodinu

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

Ceny se mohou lišit v závislosti na termínu poptávky.

Závazné jsou ceny uvedené v **CZK**, vč. DPH, které budou v případě potřeby přepočteny platným denním kurzem (ceny v EUR jsou pouze orientační).





SAVOY WESTEND HOTEL

★★★★★
LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

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
e-mailové adrese: deputy.manager@savoywestend.cz
nebo na telefonních číslech: +420 359 018 802 nebo +420 359 018 827.