

| BANKETOVÁ MAPA |

31-130 OSOB


ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT SPIRIT

Plánujete si půldenní nebo celodenní akci u nás v resortu Čapí hnízdo?

Nabízíme Vám tyto konferenční balíčky:

| 1/2 DENNÍ KONFERENCE BALÍČEK |

31-130 osob

Půldenní pronájem konferenčního prostoru

1x dopolední nebo odpolední coffee break dle Vašeho výběru

Oběd podávaný v restauraci Lihovar

Oběd formou bufetu

K dispozici data projektor, plátno, PC, flip chart, psací potřeby

Set up dle Vašich potřeb

Bezplatný parking

Wi-fi

Cena 1 590 Kč/osoba

| CELODENNÍ KONFERENCE BALÍČEK |

31-130 osob

Celodenní pronájem konferenčního prostoru

1 x dopolední coffee break dle Vašeho výběru

Oběd podávaný v restauraci Lihovar

Oběd formou bufetu

1x odpolední coffee break dle Vašeho výběru

K dispozici data projektor, plátno, PC, flip chart, psací potřeby

Set up dle Vašich potřeb

Bezplatný parking

Wi-fi

Cena 1 850Kč/osoba





Vyberte si z naší nabídky Coffee breaks

| COFFEE BREAK SLANÝ |

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy
Výběr ovocných džusů a limonád
Káva a čaj dle výběru
Čerstvé krájené ovoce
100 g/osoba
Plněný slaný sendvič
2 ks/osoba

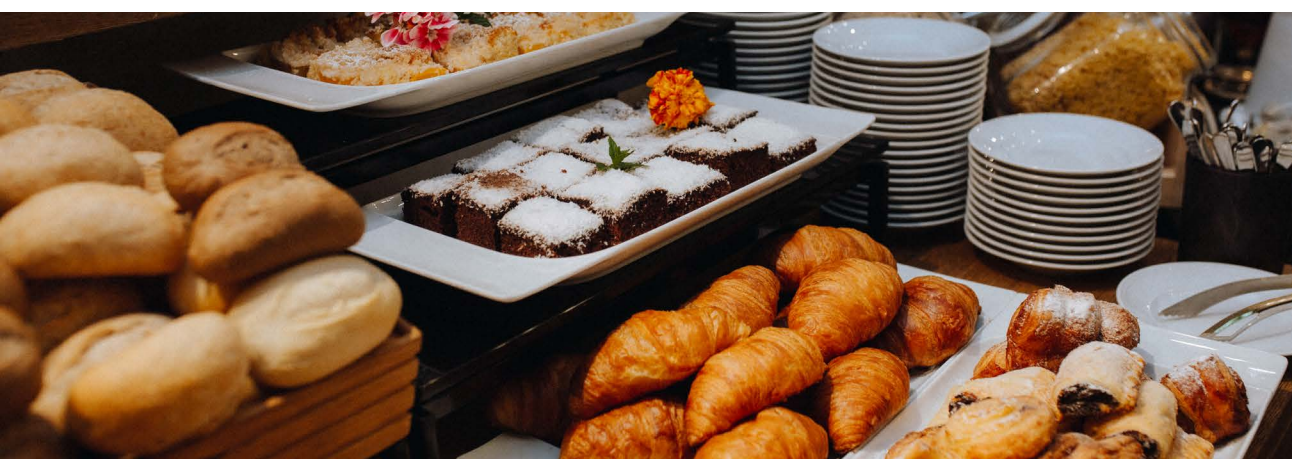
| COFFEE BREAK SLADKÝ |

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy
Výběr ovocných džusů a limonád
Káva a čaj dle výběru
Čerstvé krájené ovoce
100 g/osoba
Selekce domácích koláčů
2 ks/osoba

| COFFEE BREAK | | SLADKÝ A SLANÝ |

Karafa perlivé a neperlivé vody
s citrusy
Výběr ovocných džusů a limonád
Káva a čaj dle výběru
Čerstvé krájené ovoce
100 g / osoba
Domácí koláč
1 ks / osoba
Plněný slaný sendvič
1 ks / osoba

Jednotná cena 280 Kč/osoba



Nabídka obědového bufetu, součástí konferenčního balíčku

| PŘEDKRMY A SALÁTY |

100 g/osoba

Pečený lilek s mozzarellou
a parmskou šunkou

Domácí roastbeef s kaparovou
remuládou a chilli dresinkem

Terinka z norského lososa
s wakame salátem a ředkvi

Grilovaná zelenina
s kozím sýrem a rukolou

Římský listový salát,
sušená rajčata, parmazán

| POLÉVKA |

Hovězí vývar
s játrovými knedlíčky

| HLAVNÍ CHODY |

200 g/osoba

Pečené farmářské kuřátko,
grilovaná cuketa s bylinkami,
tomatová omáčka

Hovězí ragú Bourguignon
s kořenovou zeleninou, houbami
a slaninou

Zeleninové kari s kokosovým
mlékem, zázvorem a koriandrem

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Pečené brambory
s karamelizovanou šalotkou

Jasmínová rýže s bylinkami

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Tiramisu s čerstvými jahodami

Čokoládová pěna s višněmi

Jahodová tartaletka

Krájené čerstvé ovoce

Selekce pečiva

K obědovému bufetu servírujeme karafu
s perlivou a neperlivou vodou, výběr
ovocných džusů, limonád, kávy a čaje.

Ostatní nabídka nápojů à la carte je
účtována dle skutečné spotřeby.





Sestavte si své večerní menu, dle Vaší chuti.

3 chody – 750 Kč/osoba
polévka + hlavní chod + dezert

3 chody – 890 Kč/osoba
předkrm + hlavní chod + dezert

4 chody – 1 090 Kč/osoba
předkrm + polévka + hlavní chod + dezert

5 chodů – 1 250 Kč/osoba
předkrm + mezichod + polévka + hlavní chod + dezert

| PŘEDKRMY |

Plátky marinovaného lososa, červená řepa, fenykl a citrusy

Kachní paštika s pistáciemi a hruškami v karamelu, cibulová marmeláda

Mačkané avokádo, cizrnový krém, listový salát, kaviár z pečeného lilku

Telecí Vitello tonnato s kapary a citrónem – příplatek 80 Kč

Tradiční hovězí tataráček s křepelčím vejcem a toasty – příplatek 80 Kč

| TEPLÉ PŘEDKRMY A MEZICHODY |

Hříbkové italské risotto s parmezánem, hlívou ústřičnou a dýní, espuma z uzené slaniny

Linguine s pošírovaným vejcem, parmezánem a koprovým olejem

Zapečené kozí sýr, carpaccio z jablek Granny smith, vlašské ořechy, řeřicha a javorový sirup

Pečená kachní Foie gras, vinné hrozny, jablka a brusinky – příplatek 120 Kč

| POLÉVKY |

Bramborový krém s restovanými hříbký a tymiánem

Silný hovězí vývar s kapkou sherry a játrovými knedlíčky

Kulajda s hříbký a pošírovaným vejcem „63“

Dýňový krém, kari crème fraiche, křupavé krutony

| HLAVNÍ CHODY |

180 g/osoba

Pečený filet lososa s bylinkovou krustou, pyré z kořenové zeleniny, omáčka Beurre blanc

Steak z candáta, citronové linguine, pečená dýně s listky špenátu, omáčka Noilly Prat

Pečené kachní prsíčko na medu s tymiánem, smetanové brambory a sezonní zeleninka

Prso z farmářského kuřátka s lanýžovým pyré, ragú z hlívy ústřičné, pak choi a pečená šalotka

Vepřová panenka v pistáciové krustě s portskou omáčkou, cibulovým konfitem a bramborovým závinem

| DEZERTY |

Pistáciový mascarpone dortík, nugátový krém a rybíz

Limetkový cheesecake s čerstvými malinami a perníkovou zmrzlinou

Jahodový tatar s krémem z bílé čokolády a mátovou omáčkou

Mousse z hořké čokolády s marinovanými višněmi a pomerančovou omáčkou

Jahodový knedlík z kynutého těsta s vanilkovou omáčkou

V rámci večerního menu servírujeme karafu s perlivou a neperlivou vodou s citrusy.

Ostatní nabídka nápojů à la carte je účtována dle skutečné spotřeby.

Výběr nám prosím zašlete nejpozději 7 dní před Vaší konferencí.

Večer si můžete doplnit o nápojový balíček, nebo nápoje à la carte.

Připravili jsme pro Vás tuto nabídku.

| NÁPOJOVÝ BALÍČEK |
| STANDART |

Karafa perlivé a neperlivé voda
s citrusy

Výběr ovocných džusů

Káva a čaj dle výběru

Pilsner Urquell / Birell

Tuzemská vína

Chardonna Polehňa, pozdní sběr
Frankovka Polehňa, pozdní sběr

Šumivé víno

Mille Bolle DOC spumante

Cena za 3 hodiny – 650 Kč/osoba

Cena za 5 hodiny – 950 Kč/osoba

Každá další započatá hodina

250 Kč/osoba

(účtujeme skutečný počet osob
v každé započaté hodině)

| NÁPOJOVÝ BALÍČEK |
| ČAPÍ HNÍZDO |

Karafa perlivé a neperlivé voda
s citrusy

Výběr ovocných džusů

Káva a čaj dle výběru

Pilsner Urquell / Birell

Zahraniční vína

Riesling Feinherb, Nico Rosh
Primitivo Lunatico IGP

Prosecco

Prosecco Spumante Serenissima

Cena za 3 hodiny – 650 Kč/osoba

Cena za 5 hodiny – 950 Kč/osoba

Každá další započatá hodina

250 Kč/osoba

(účtujeme skutečný počet osob
v každé započaté hodině)

Preferujete raději konzumaci nápojů
à la carte? Vyžádejte si aktuální nabídku
a ceník nealkoholických a alkoholických
nápojů. Konzumace bude účtována dle
skutečné spotřeby.





Plánujete si večer prodloužit po večeři - zpestřete si pozdní hodiny drobným občerstvením "after party"

| BALÍČEK I. |

Nachos chips a dip, oříšky a tyčinky
Pražené mandle

Cena 210 Kč/osoba
100 g

| BALÍČEK II. |

Selekce tuzemských uzenin a sýrů
Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem
Selekce pečiva

Cena 320 Kč/osoba
250 g

| BALÍČEK III. |

Banketní vepřové a kuřecí řízečky
s vídeňským bramborovým salátem
Hovězí gulášek z klišky
Kuřecí křídla BBQ
Selekce pečiva

Cena 390 Kč/osoba
250 g

| BALÍČEK IV. |

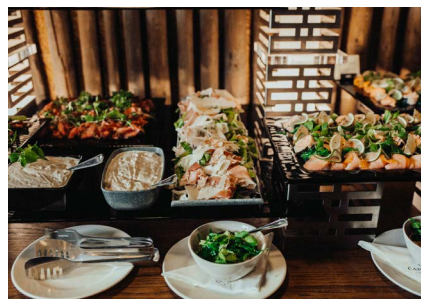
Banketní kuřecí a vepřové řízečky
s vídeňským bramborovým salátem
Vepřová žebírka BBQ
Kuřecí křídla BBQ
Marinované evropské sýry
Selekce pečiva

Cena 430 Kč/osoba
250 g

| BALÍČEK V. |

Hovězí tatarák
ze svíčkové, smažené topinky,
česnekové stroužky

Cena 270 Kč/osoba
100 g



Plánujete si akci prodloužit na celý den, přiojednejte si večerní bufet, sestavte si své menu nebo si objednejte BBQ

| BBQ BUFET |

| PŘEDKRMY A SALÁTY |

100 g/osoba

Paštika z kachních jatýrek, hruškový gel, perník

Marinovaný losos, dijonská majonéza, polníček, avokádo, červená řepa, limetka

Ledový salát s hruškami v karamelu a zauzenými kachními prsíčky

Řecký salát s feta sýrem a černými olivami

| FARMÁŘSKÝ KOUTEK |

100 g/osoba

Banketní vepřové řízečky s vídeňským bramborovým salátem

Vepřová žebírka BBQ se zelným salátem

| TEPLÝ BUFET - CARVING |

200 g/osoba

Pečená Vodňanská kachna, červené a bílé zelí, chlupaté knedlíky s cibulkou

Vepřová krkovička na šalvěji a zázvoru, česnekové fazolky

| HLAVNÍ CHODY |

200 g/osoba

Hovězí líčka na červeném víně

Medailonky z lososa s pečenými cherry rajčaty a bazalkou

Nebo

Lasagne s listovým špenátem a parmezánem

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Mačkané brambory s cibulkou

Jasmínová bylinková rýže na másle

Francouzské zeleninka na másle

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Mascarpone krém s karamellem a banány

Nugátová pěna s višněmi

Krájené čerstvé ovoce

Selekce evropských sýrů

Selekce pečiva

V rámci večerního menu servírujeme karafu s perlivou a neperlivou vodou s citrusy. Ostatní nabídka nápojů à la carte je účtována dle skutečné spotřeby.

1190Kč/ osoba

Večerní bufet

| WELCOME CANAPÉS |

3 ks/osoba

Canapes s roastbeefem a kaparovou remuládou

Canapes s pražskou šunkou

Canapes s marinovaným lososem na pažitkovém krému

| FINGER FOOD |

3 ks/osoba

Chuťovky podávané v jednotlivých porcových mističkách

Tatar z krevetek vanamei, avokádo

Telecí Piemontský tataráček s parmezánem a lanýži, křepelčí vejce

Terinka z kachních jater Foie Gras, ostružinové coulis, fíky

Mousse z kozího sýra, červená řepa s ročníkovým balsamikem

| PŘEDKRMY |

80 g/osoba

Roastbeef s kaparovou remuládou a papričkami jalapeños

Římské listy s kachním konfitem a marinovaným vodním melounem

Buffalo mozzarella balená v grilovaném lilku s parmskou šunkou a lístky bazalky

Variace marinovaného lososa, červená řepa a citrusy, polníček

| TEPLÝ BUFET - CARVING |

150 g/osoba

Zauzené filety lososa a mořského vlka v čerstvých bylinkách, konfitovaná rajčata s bazalkou

Hovězí svíčková z býka plemene Angus Aberdeen, pečená dorůžova, omáčka z barevného pepře

| HLAVNÍ CHODY |

150 g/osoba

Vepřová líčka na červeném víně s kořenovou zeleninou

Králík na smetaně s ubrouskovým knedlíkem

Nebo

Asijské zeleninové kari s kokosovým mlékem, zázvorem a koriandrem

| PŘÍLOHY |

150 g/osoba

Smetanové brambory s parmezánem

Grilovaná zelenina

Jasmínová bylinková rýže

| DEZERTY |

3 ks/osoba

Výběr domácích minidezertů

Malinová panna cotta

Krájené čerstvé ovoce

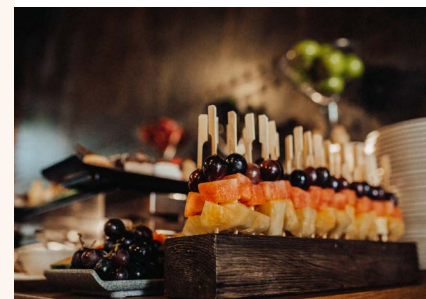
Selekce evropských sýrů s tradičními doplňky

Selekce domácího pečiva

V rámci večerního menu servírujeme karafu s perlivou a neperlivou vodou s citrusy.

Ostatní nabídka nápojů à la carte je účtována dle skutečné spotřeby.

1 590 Kč/ osoba



Aktivity a služby

| AGRO TEAMBUILDING |

Nabízíme Vám nevšední zážitek uprostřed krásné přírody a jedinečnou možnost hrou a zábavnou formou vyzkoušet různé druhy agro prací!

| PIVNÍ DEGUSTAČNÍ ZÁŽITEK |

Vydejte se na cestu plnou pivních specialit! Čeká na Vás ochutnávka pečlivě vybraných piv a zábavný program, který Vám přiblíží proces jejich výroby. Přijďte si užít chvíle plné chuti, vůní a dobré zábavy!

| VINAŘSKÝ DEGUSTAČNÍ ZÁŽITEK |

Objevte kouzlo vinařského řemesla v malebném prostředí naší přírody. Nabízíme Vám jedinečnou možnost ochutnat vybraná vína a hrou a zábavnou formou se seznámit s tajemstvím jejich výroby. Připravte se na nezapomenutelný gurmánský zážitek!

A mnoho dalších!

Kterou z těchto aktivit si vyberete je jen na Vás. Cenová nabídka závisí na počtu osob a Vámi vybraných aktivit.



Aktivity a služby

| DÁLE NABÍZÍME MOŽNOST UBYTOVÁNÍ V HOTELOVÉ ČÁSTI |

V ceně ubytování můžete využít:

Vstup do Relax zóny „Stodola“
a venkovního bazénu

Vstup do Ekocentra

Využití všech sportovišť a hřišť v areálu

Zapůjčení jízdních kol, lodiček
a sportovních potřeb

Komentovanou prohlídku stáji a celého areálu

Využití 2 nekrytých tenisových kurtů

Bezplatné využití golfové akademie

Bowling

Rybolov

V ceně banketové nabídky máte k dispozici základní inventář a obsluhující personál. V případě specifických požadavků klienta, se cena odvíjí na základě individuální poptávky. Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH.

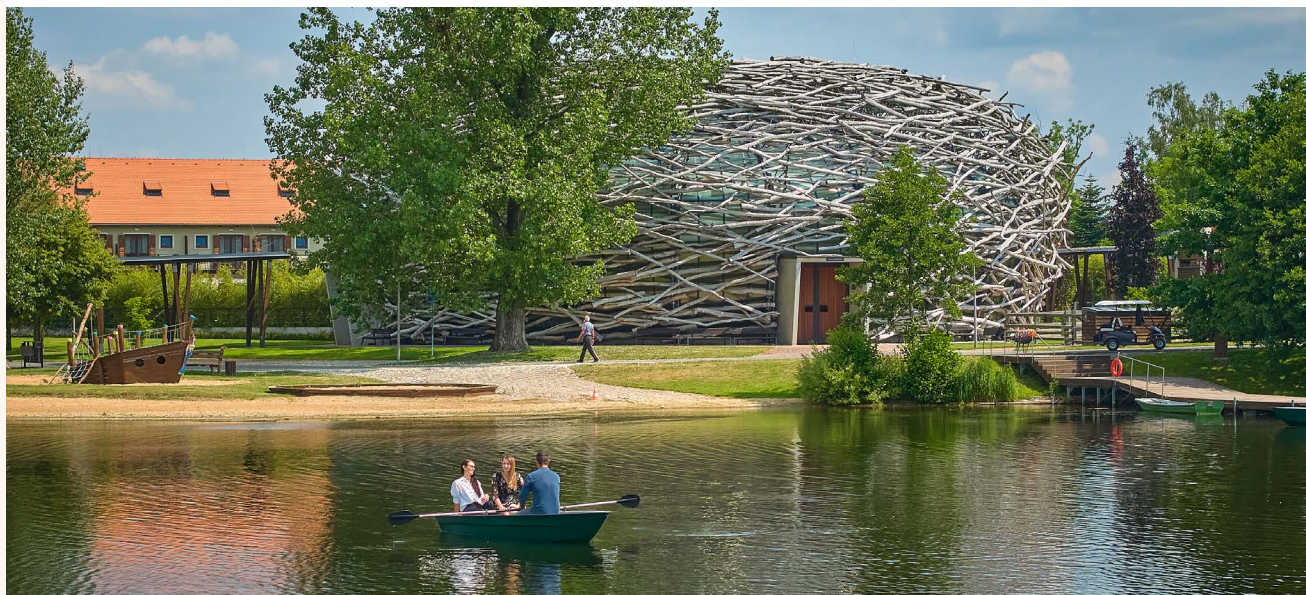
Kontaktní osoba:

Bc. Dominika Mrázková.

Sales & Event Coordinator

Tel.: + 420 607 046 336

Email: dominika.mrazkova@capihnzdo.cz
reservation@capihnzdo.cz





ČAPÍ HNÍZDO
PLACE WITH A GREAT SPIRIT