

VZOROVÉ MENU č. 4

.bam Booča.

Firemní večírek pro 60 lidí

*něč TOP výložit
1191 Kč / os.*

Studený bufet



Zauzený tatarák z
divočáka na topince
3 x 1 500 Kč = 4 500 Kč



Hovězí roastbeef s
pečeným parmazánem
6 x 1 400 Kč = 8 400 Kč



Špenát s kozím sýrem
a granátovým jablem
6 x 620 Kč = 3 720 Kč




Zelenina Crudité se
zakysanou smetanou
6 x 320 Kč = 1 920 Kč



Plněné žampiony
s kachní paštikou
60 x 45 Kč = 2 700 Kč



Konfitovaná kuřecí
prsa na česneku
6 x 480 Kč = 2 880 Kč

 Teplý bufet


6 kg

Vepřová panenka v
krustě z gremoláty
6 x 740 Kč = 4 440 Kč



60 ks

Hovězí miniburgery
se zeleninkou
60 x 95 Kč = 5 700 Kč



60 ks

Tortilla se salátem a
grilovanou zeleninou
60 x 95 Kč = 5 700 Kč



6 l

Thajská polévka Tom
Kha Gai
6 x 590 Kč = 3 540 Kč



6 l

Hovězí guláš s čerstvou
cibulkou
6 x 690 Kč = 4 140 Kč


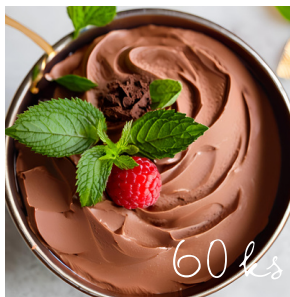


6 kg

Kuřecí křidélka Hot
Wings
6 x 360 Kč = 2 160 Kč



Umíme to
i bez alergenů

 Sladká tečka


Nášlehaná pěna
z tmavé čokolády
60 x 69 Kč = 4140 Kč



Kokosové koule
s krémem uvnitř
60 x 69 Kč = 4140 Kč



Panna cotta
s jahodovým přelivem
60 x 69 Kč = 4140 Kč



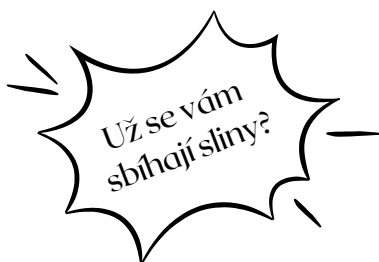
Citronový sorbet
60 x 69 Kč = 4140 Kč



Borůvková mini
bublanina
60 x 69 Kč = 4140 Kč



Výběr svatebních
koláčků
60 x 16 Kč = 960 Kč



Ukázková cena pro 60 lidí

♡ Dlabanec (bez nápojů)

Studený bufet	24 120 Kč
Teplý bufet	25 680 Kč
Sladká tečka	21 660 Kč
	<hr/>
	71 460 Kč

♡ Doprava naší károu na místo a zpět

30 Kč za 1 km ujetý z Prahy 4

♡ Obsluha na místě (volitelné)

Kosteska	350 Kč / hod
Kuchař	500 Kč / hod
Závěrečný úklid	250 Kč / hod
	<hr/>
	..podle vašeho přání

♡ Zapůjčení inventáře (volitelné)

Talíře, skleničky	10 Kč / ks
Stolní ohříváče	300 Kč / ks
Stoly, židle, lavice	200 Kč / ks
	<hr/>
	..podle vašeho přání

Malé upozornění:

Informace o menu, cenách a počtu porcí berte prosím jako orientační. Vycházíme z aktuálních cen surovin a průměrné spotřeby jídla na počet osob, ale finální nabídka se může lišit podle vašich přání, sezónní dostupnosti a dalších faktorů (zejména velikosti bříšek). A ještě jedna věc – fotky jídel jsou ilustrační, takže výsledné servírování může v realu vypadat trochu jinak.

Pokud chcete přesnější kalkulaci, neváhejte se nám ozvat.

Rádi vše doladíme!