

KAMPA GROUP CATERING SERVICES 2014

Museum history / Louis Vuitton



Starb Coffee

Zámek Troja

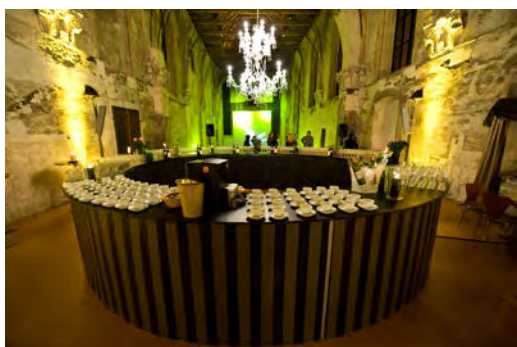


KAMPA GROUP s potěšením představuje svou cateringovou nabídku pro rok 2014



Organizujeme

- Full-service catering
- Gala-večeře, gala-obědy
- Recepce a cocktail party
- Soukromé oslavy
- Svatební oslavy
- Obchodní obědy a večeře
- Firemní akce
- Snídaně a malé občerstvení
- Tiskové konference
- Brunche
- Dětské koutky



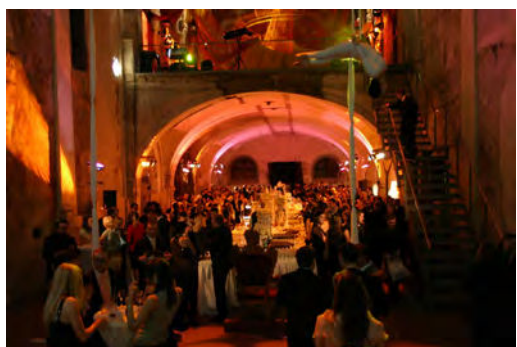
Nabízíme

- Kreativní šéfkuchaře a vysokou gastronomii
- Zkušený a profesionální personál
- 15 let zkušeností
- Vhodné lokality
- Top reference



Obsah

- Strana 2 - Kanapky
- Strana 3 - Kampa Group menu
- Strana 4 - Classic de Luxe a Premium menu
- Strana 5/6/7- Bufety
- Strana 8 - Nápoje
- Strana 9 - Reference
- Strana 10 - Cateringové podmínky
- Strana 11 - Podmínky pronájmu Pražské křižovatky



NABÍDKA KANAPEK

KAMPA GROUP KANAPKY 3 ks – 120 Kč
4 ks – 145 Kč
5 ks – 175 Kč

DE LUXE KANAPKY 3 ks – 150 Kč
4 ks – 185 Kč
5 ks – 225 Kč



Studené

Losos gravlax a cristini s hořčičnou omáčkou
Ricotta sýr s cherry rajčátkem
Blini s černým kaviárem a crème fraiche
Gazpacho shot
Kachní rillettes s fíkovým chutney
Rajčatová bruschetta
Tortilová rolka s kuřetem a kari drezinkem
Hummus a rajčatový tatarák v kornoutku z philo těsta
Tortilová rolka s rostbífem a křenovým krémem

Teplé

Vepřové Milanese
Jarní rolka (hovězí, kachní nebo vegetariánská)
Pikantní masové kuličky
Kuřecí strip

Sladké

Profiteroly s karamellem a mandlemi
Citrónový koláček
Jahoda v čokoládě
Čokoládový dortík s ořechy

PREMIUM KANAPKY 3 ks – 210 Kč
4 ks – 265 Kč
5 ks – 325 Kč

Studené

Foie gras terina s fíkovým chutney
Zlatý kaviár lojrom s crème fraiche v kornoutku z philo těsta
Hovězí carpaccio s černými lanýži a parmazánem
Krabí rolka s koprovým aioli
Uzená mušle sv. Jakuba s krevetkovým tatarákem a okurkou
Tuňák se sojovou cibulkou a pažitkou
Tacos s humrem a citrónovým aioli

Teplé

Grilovaná chobotnice
Jehněčí kotletka
Krabí koláček
Opečená mušle sv. Jakuba

Sladké

Karamelový špíz s lesním ovocem
Čokoládový lanýž s lístkem zlata
Malina v šampaňském želé
Tarteletka s lesním ovocem
Výběr macarons

Studené

Losos 32 se sojovo-zázvorovou omáčkou a mangem
Tuňákový tatarák s wasabi krémem v kornoutku z philo těsta
Hovězí carpaccio s křupavým parmazánem
Tacos s lososovou kostkou v sojové omáčce s avokádovým pyrém
Lilkový tatarák s parmazánem
Tortilová rolka s pekingskou kachnou
Krémový tatarák z uzeného lososa s pažitkou
Červená řepa s kozím sýrem v kornoutku z philo těsta

Teplé

Tygří kreveta grilovaná nebo v tempuře
Dýňová polévka "cappuccino"
Kuřecí / hovězí / lososové teriyaki
Šafránové arancini (rýžové kuličky)
Zeleninová tempura mix (mrkev, brokolice, špenát, cuketa, houby)
Jehněčí kebab

Sladké

Jahodové cappuccino
Ananasové cannelloni s crème chantilly
Čokoládová pěna s malinami
Mrkvový dort
Čokoládový dortík s pomerančovou zavařeninou
Cheesecake

Podmínky pro cocktail party:
Pro skupiny pod 50 osob bude účtován servis a dopravné.

Ceny jsou uvedeny bez DPH.





NABÍDKA MENU

3-CHODOVÉ MENU

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 1 předkrm, 1 hlavní chod, 1 dezert

4-CHODOVÉ MENU

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 1 nebo 2 předkrmy, 1 nebo 2 hlavní chody, 1 dezert



KAMPA GROUP 3-CHODOVÉ MENU - 895 Kč

Platné minimálně pro 30 osob na objednávku

Předkrmy

Lehce pošírovaná lososová roláda s crème fraiche a černým kaviárem
Rajčatová polévka se zakysanou smetanou
Salát z červené řepy s dresinkem z kozího sýra a rukolou
Bramboračka s houbami a kořenovou zeleninou
Buvolí mozzarella s toskánskou zeleninou a vyzrálým octem balsamic
Caesar salát; římské listy, slanina, krutóny a parmazán
Kozí sýr pečený ve philo těstu s medem, ořechy a rukolou
Roastbeef s teriyaki omáčkou, jarní cibulkou a chili



Hlavní chody

Confit z hovězích líček s ricottovými gnocchi, kořenovou zeleninou a omáčkou z červeného vína
Vepřové karé s mačkanými bramborami a krémovou estragonovou omáčkou
Kuřecí ballotina s bramborovým pyré a hořčicovou omáčkou
Pečený losos s glazovanou karotkou, baby brambůrkami a holandskou omáčkou
Rizoto Milanese se šafránem

Dezerty

Brownie s ořechy, malinovým kompotem a vanilkovou zmrzlinou
Jogurtová panna-cotta s jahodovým gazpachem
Mrkvový dort se sýrem philadelphia
Lívance s borůvkovým kompotem a zakysanou smetanou se skořicí



Všechny uvedené ceny jsou bez DPH a zahrnují:
Nabízené menu
Kuchařský a obsluhující personál
Talíře, příbory, sklenice, ubrousky a malý materiál
Doprava po Praze

DE LUXE 3-CHODOVÉ MENU - 1145 Kč / 4-CHODOVÉ MENU - 1595 Kč

Předkrmy



Dýňová polévka se stročkem černým

Roláda z uzeného lososa s pažitkovým krémem a želé ze zelených jablek

Špenátový salát s rukolou, sušenými rajčaty, olivami, parmazánem a teplým česnek. drezinkem

Hovězí carpaccio s parmazánovým krémem a rukolou

Tuňákový tatarák s červenou řepou, crème fraiche a lososovým kaviárem

Krevetový salát Skagen s citrónem a koprem

Vitello tonnato; tenké plátky telecího s tuňákovým drezinkem a kapary

Špenátová polévka s pošírovaným vajíčkem a uzeným lososem

Tygrí krevety se zázvorovo-česnekovým beurre blanc a rukolou

Tuňákové carpaccio s kapary, rukolou a citrónovým drezinkem

Hlavní chody



Kachní confit s červeným zelím, bramborovým fondantem a fíkovou omáčkou

Telecí líčko se špenátovými spaetzel a krémovou paprikovou omáčkou

Hovězí strip loin s bramborovou terinou, pečeným rajčetem a omáčkou ze zeleného pepře

Grilovaný candát s mačkanými sladkými bramborami a beurre noisette s kapary

Jehněčí lýtko s pažitkovým bramborovým pyrém, kořenovou zeleninou a omáčkou demi glace

Pečený losos se zeleným chřestem, bramborovým pyrém s vanilkou a limetou, omáčka vierge

Vepřová piccata s bramborovými gnocchi, fava fazolkami a rukolou

Houbové rizoto s parmazánem

Dezerty

Sýrový koláč s čokoládou a jahodami

Čokoládová whisky terina s malinami a sabayon omáčkou

Crème Brûlée

Cappuccino semifredo se třemi druhy profiterol

PREMIUM 3-CHODOVÉ MENU - 1345 Kč / 4-CHODOVÉ MENU - 1850 Kč

Předkrmy



Torchon z kachních foie gras s fíkovým chutney a vyzrálým octem balsamic

Salátek z kraba královského s okurkovým želé a lososovým kaviárem

Humrový bisque se slaninou a jarní cibulkou

Opečené mušle sv. Jakuba s květákem, rozinkami a koprovým beurre blanc s kapary

Polovina vařeného humra s citrónovým aioli a nakládanou zeleninou

Krabí koláčky s avokádovým relish a chili aioli

Chobotnicové carpaccio s grepem, rukolou a drezinkem z granátových jablek

Hlavní chody



Srnčí s pavé z kořenové zeleniny, tuřínovým pyrém a kardamonovou omáčkou

Halibut poširovaný v olivovém oleji s bramborovým pyrém s hořčicí, lanýži, křupavou slaninou a zeleninovou pěnou

Pepřový steak s cuketovými špagetami, cibulkami cipollini, bramborovým koláčkem a koňakovou omáčkou

Telecí svíčková s cibulovým confitem, karotkovým fondantem, šafránovým rizotem a smržovou omáčkou

Grilovaný mořský vlk s bramborovým pyrém s wasabi, houbami enoki a telecím jus s gari zázvorem

Jehněčí karé s bylinkovými spaetzlemi, artyčoky a omáčkou z červeného vína

Rizoto s černými lanýži a parmazánem

Dezerty

Čokoládový marquise s dýňovým bavarois, marshmallow z lískových oříšků a karamellem

Pečený ananas a cannelloni s pěnou z bílé čokolády a mučenkovým coulis

Čokoládovo-pomerančový dortík s crème fraiche



KAMPA GROUP BUFET - 950 Kč

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 5 studených pokrmů, 4 teplé pokrmy, 4 přílohy a 3 dezerty
Menu platné pro minimálně 40 osob na objednávku

Studené pokrmy

Roastbeef s chili a jarní cibulkou
Caprese; mozzarella s rajčaty a bazalkou
Antipasti talíř s italskými delikatesami
Gravlax; marinovaný losos s koprovo-hořčicovou omáčkou
Tabouleh salát
Marinované mušle s citrónem a bylinkami
Salát z červené řepy s rukolou a drezinkem z kozího sýra
Tři druhy marinovaných herinků
Těstovinový salát s grilovanou zeleninou a pestem
Domácí krutí šunka s bylinkami



Teplé pokrmy

Králík po provensálsku s krémovou bylinkovou omáčkou
Smažené zeleninové jarní rolky
Vepřové karé s estragonovou omáčkou
Kuřecí ballotina s hořčicovou omáčkou
Pečená máslová ryba s beurre noisette
Celá pečená krůta s přírodní šťávou
Pečená vepřová šunka s hořčicí a křenem
Pečený hovězí strip loin s omáčkou ze zeleného pepře
Masové kuličky s rajčatovou omáčkou
Kuřecí Tikka Masala
Losos pečený v listovém těstě se špenátem
Hovězí ragú bourguignon s perlovými cibulkami a slaninou
Mušle vařené s bylinkami a česnekem



Přílohy, těstoviny a rizoto

Penne Arrabbiata s olivami
Houbové rizoto
Mačkané brambory / Jasmínová rýže / Vařená brokolice / Glazované karotky / Provensálská rajčata / Restované cukety / Hnědé žampiony / Celé pečené brambory s pažitkovou zakysanou smetanou



Dezerty

Brownie se šlehačkou a malinovým kompotem
Jablečný "crumble" koláč s omáčkou sabayon
Lívance s borůvkami a zakysanou smetanou se skořicí
Čokoládová pěna s pomerančovým coulis
Talíř čerstvého ovoce
Citrónový koláč
Profiteroly s karamellem a mandlemi
Jogurtová panna-cotta s jahodovým gazpachem



BUFET DE LUXE - 1 250 Kč

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 6 studených pokrmů, 5 teplých pokrmů, 5 příloh a 3 dezerty

Studené pokrmy

Vitello tonnato s kapary a tuňákovým drezinkem
 Hovězí carpaccio s parmazánem a rukolou
 Lehce pošírovaná lososová roláda s citrónovým crème fraiche a lososovým kaviárem
 Krevetový salát Skagen s citrónem a koprem
 Buvolí mozzarella s toskánskou zeleninou
 Celé vařené krevety s koktejlovou omáčkou
 Caesar salát se slaninou, krutóny a parmazánem
 Waldorf salát s jablky, hroznovým vínem a vlašskými ořechy
 Nicoise salát s opečeným tuňákem, zelenými fazolkami a olivami
 Mimosa salát se zeleným chřestem, slaninou, vajíčky a koprem



Teplé pokrmy

Tygrí krevety se zázvorovo-česnekovým beurre blanc
 Celý pečený losos s chili a koprem
 Kachní confit s červeným zelím
 Pečený hovězí rib eye s omáčkou z červeného vína
 Vepřové řízečky Milanese s parmazánem
 Dušená telecí líčka se smržovou omáčkou
 Candát s omáčkou vierge
 Hovězí strip loin Teriyaki



Přílohy, těstoviny a rizota

Penne Arrabbiata s olivami
 Houbové rizoto
 Mačkané brambory / Jasmínová rýže / Vařená brokolice / Glazované karotky / Provensálská rajčata /
 Restované cukety / Hnědé žampiony / Celé pečené brambory s pažitkovou zakysanou smetanou /
 Baby brambůrky / Máslový špenát / Bylinkové spaetzle / Fazolový cassoulet

Dezerty

Brownie se šlehačkou a malinovým kompotem
 Jablečný "crumble" koláč s omáčkou sabayon
 Lívance s borůvkami a zakysanou smetanou se skořicí
 Čokoládová pěna s pomerančovým coulis
 Talíř čerstvého ovoce
 Citrónový koláč
 Profiteroly s karamellem a mandlemi
 Jogurtová panna-cotta s jahodovým gazpachem
 Tiramisu
 Sýrový koláč
 Crêpes Suzette
 Crème Brûlée
 Čokoládová whisky terina s malinami a omáčkou sabayon





PREMIUM BUFET - 1 650 Kč

Vytvořte své vlastní menu a vyberte 6 studených pokrmů, 5 teplých pokrmů, 5 příloh a 3 dezerty

Studené pokrmy

Ústřice se šalotkovým vinaigrette, chili omáčkou a křenem
 Tatarák z tuňáka s avokádovým relish
 Ceviche s humrem, limetou, koriandrem a avokádovým pyré
 Rukolový salát s lesním ovocem a buvolí mozzarellou
 Šunka Pata Negra se salátem z manga a zelených fazolek
 Torchon z kachních foie gras s fíkovým chutney
 Salát z kraba královského s crème fraiche a estragonem
 Kaviárové trio; lososový, lojrom a černý kaviár podávaný se šalotkou, crème fraiche a vařenými vejci
 Zprudka opečený tuňák se sojovým drezinkem, chili a zázvorem
 Hovězí tatarák připravený z americké svíčkové z plemene Black Angus a křupavým chlebem



Teplé pokrmy

Telecí svíčková Saltimbocca
 Jehněčí kotletky s fazolovým casouletem
 Halibut pošírovaný v olivovém oleji s rajčatovým glazé
 Hovězí svíčková s omáčkou z červeného vína
 Kachní prsa s pomerančovým demi glazé
 Pečené srněčí s kardamonovou omáčkou
 Grilovaná chobotnice s bylinkami
 Opečené mušle sv. Jakuba s koprovým beurre blanc s kapary
 Bouillabaisse; středomořská rybí polévka
 Mořský vlk s čočkovým ragú a zeleninovou pěnou



Přílohy, těstoviny a rizota

Penne Arrabbiata s olivami
 Špenátové cannelloni se sýrem ricotta
 Houbové rizoto
 Šafránové rizoto
 Mačkané brambory / Jasmínová rýže / Bramborové krokety / Ratatouille / Vařená brokolice /
 Glazované karotky / Provensálská rajčata / Restované cukety / Hnědé žampiony
 Celé pečené brambory s pažitkovou zakysanou smetanou / Baby brambůrky / Máslový špenát /
 Bylinkové spaetzle / Fazolový cassoulet / Restovaný bok choy / Zelený chřest



Dezerty

Jahodové cappuccino s meringue
 Tiramisu
 Sýrový koláč
 Crêpes Suzette
 Crème Brûlée
 Čokoládová whisky terina s malinami a omáčkou sabayon
 Čokoládový Marquise s vanilkovým bavarois, čokoládovým lanýžem a marshmallow
 Čokoládovo-sladký a hořko-pomerančový dortík s crème fraiche
 Výběr francouzských sýrů

NABÍDKA NÁPOJŮ



WELCOME DRINK

Bellini, Mimosa, Kir Royal nebo sklenka sektu - 95 Kč / sklenka

Prosecco - 195 Kč / sklenka

Moët & Chandon Champagne - 295 Kč / sklenka



NÁPOJOVÝ BALÍČEK Č. 1 - 345 Kč / osoba

3 hodiny neomezené konzumace:

Nealkoholické nápoje (Pepsi cola, Pepsi cola light, Mirinda Orange, 7UP)

Voda perlivá a neperlivá

Jablečný a pomerančový džus

Pilsner Urquell a nealkoholické pivo

1x sklenka červeného, bílého nebo růžového vína*

NÁPOJOVÝ BALÍČEK Č. 2 - 445 Kč / osoba

3 hodiny neomezené konzumace:

Nealkoholické nápoje (Pepsi cola, Pepsi cola light, Mirinda Orange, 7UP)

Voda perlivá a neperlivá

3 druhy ovocných džusů

Pilsner Urquell a nealkoholické pivo

1/2 lahve červeného, bílého nebo růžového vína*



NÁPOJOVÝ BALÍČEK Č. 3 - 645 Kč / osoba

3 hodiny neomezené konzumace:

Nealkoholické nápoje (Pepsi cola, Pepsi cola light, Mirinda Orange, 7UP)

Voda perlivá a neperlivá

3 druhy ovocných džusů

Pilsner Urquell a nealkoholické pivo

1 lahev červeného, bílého nebo růžového vína*



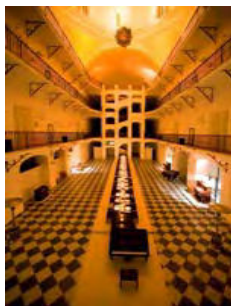
* Víno dle výběru klienta
Vyžádejte si prosím aktuální nabídku vín



REFERENCE

SERVÍROVANÉ AKCE

- Pražská křižovatka (kostel sv. Anny) – svatební hostina pro 120 osob
- Britská ambasáda – gala-večeře pro 60 osob – narozeniny Sira Micka Jaggera
- Španělský sál Pražského hradu – gala-večeře pro 400 osob – jazzový večer pod záštitou prezidenta Václava Klause
- Dinner in the sky – oběd ve vzdušném prostoru pro 22 osob
- Alšovo nábřeží – 4-chodová gala-večeře pro 400 osob - Louis Vuitton Bohemia Run
- Kaiserštejnský palác – gala-večeře pro 120 osob
- Dvorak sec contemporary - Black & White soukromá gala večeře pro 80 osob
- Muzeum hudby – gala-večeře pro 60 osob – Louis Vuitton
- Arcibiskupský palác – gala-večeře pro 100 osob – Banka Nomura
- Malostranský palác – gala-večeře pro 80 osob - Jan Švejnar
- Mont Blanck shop – exkluzivní gala večeře pro 20 osob
- Galeri Křehký – 50 osob - InStyle časopis
- Zámek Troja - svatební hostina pro 120 osob
- Sal.Oppenheim Polo Cup – 4-chodový gala-oběd pro 350 osob (každoročně 2007-2009)



BUFETOVÉ AKCE

- Pražská křižovatka (kostel sv. Anny) – 1200 osob – 70. narozeniny bývalého prezidenta Václava Havla
- Francouzská ambasáda – 1000 osob – Francouzský prezident Nicolas Sarkozy
- Liberecká hala – 140 osob – Mistrovství světa v klasickém lyžování
- Muzeum Kampa – 300 osob
- Divadlo Archa – 200 osob – premiéra hry Václava Havla Odcházení
- Zámek Hluboká nad Vltavou – 200 osob - Louis Vuitton Bohemian Run
- Loď Nepomuk - 60 osob - Incentivní výlet
- Dior store – 150 hostů – módní přehlídka
- Norská ambasáda – 500 osob (každoročně 1999-2010)
- Americká residence – 500 osob – American Chamber of Commerce
- Švédská ambasáda – 400 osob – Švédské zahájení předsednictví v EU
- Francouzská ambasáda – 400 osob - Národní den
- Cartier shop – různé recepce
- Kolonáda Karlovy Vary – 500 osob
- Louis Vuitton store – 500 osob - prezentace nové kolekce
- ČKD Karlín – 1500 osob - Cow Parade
- Gucci shop – 500 osob
- McKinsey – 250 osob - 20.výročí
- Prada store – 650 osob - zahajovací párty
- ING golfový turnaj – 400 osob





CATERINGOVÉ PODMÍNKY

Menu a nápojové nabídky zahrnují

Kuchařský personál
Obsluhující personál včetně bílé či černé uniformy
Event manager
Cateringový inventář: talíře, příbory, sklenice, ubrousky a malý materiál

Nabídku menu a nápojů je uvedena bez DPH



Cateringová kuchyně

Pronájem, montáž a demontáž cateringové kuchyně, včetně stanu a dopravy
- cena potvrzena dle velikosti a typu akce

Pronájem inventáře

Pronájem kulatých stolů s ubrusem (pro 8-10 osob) - 560 Kč / ks
Pronájem židlí s bílým potahem a mašlí - 175 Kč / ks
Pronájem bistro stolků s bílým nebo černým strech - 300 Kč / ks
Pronájem bistro stolků s ubrusem a mašlí - 340 Kč / ks

Květinová dekorace na stolech se svíčkami - od 250 Kč / ks

Ceny jsou uvedeny bez DPH a bez dopravy



Potvrzení konečného počtu osob

Nejpozději 5 pracovní dny před akcí

Platební podmínky

50% záloha všech objednaných cateringových služeb 14 dní před akcí
Doplatek na fakturu se splatností 14 dní po skončení akce
Při pozdní platbě doplatku bude aplikován úrok z prodlení ve výši 0,05% za den

Storno podmínky

Storno od 15 do 8 dní před akcí - 50% celkového plánovaného obrátu
Storno od 7 do 4 dní před akcí - 75% celkového plánovaného obrátu
Storno od 3 do 0 dní před akcí - 100% celkového plánovaného obrátu

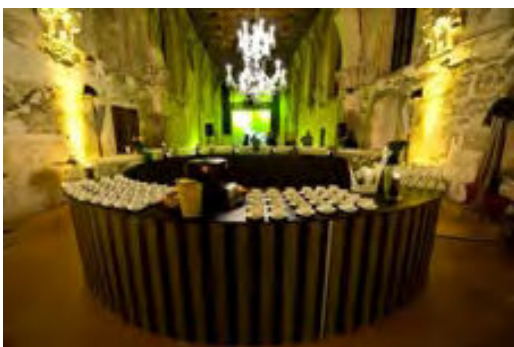
Kontaktujte nás prosím pro inspekční prohlídku.

Kontakt: Bára Vršecká / Sales Manager
Tel: +420 226 217 382, +420 739 682 208
Email: bara@kampagroup.com





Pražská křižovatka (Kostel sv. Anny) Zlatá ulice, Praha 1



Podmínky pronájmu

Pronájem kostela - 120.000 Kč / den

Pronájem části 3. nádvoří (pro postavení stanu pro catering) - 7.500 Kč

Pronájem části zadního nádvoří (pro postavení stanu pro kuřáky) - 7.500 Kč
Cena pronájmu stanu se pohybuje okolo 10.000 Kč
(doporučujeme ale není podmínkou)



Ceny jsou uvedeny bez DPH.

Veškeré výnosy z pronájmu jsou použity na další rekonstrukce a obnovu kostela, jehož správcem je Nadace Vize 97 Dagmar a Václava Havlových.

Společnost Kampa Group si neúčtuje žádný poplatek za zprostředkování, ani nenavyšuje ceny pronájmu.



V ceně pronájmu je zahrnuto

Celkem 448 židlí
Šatny umělců
Šatna pro veřejnost (bez obsluhy)
Toalety pro účinkující a veřejnost
Bezpečnostní agentura po dobu pořádání akce
Podlahové vytápění v hlavní lodi kostela
Dva topné agregáty (v zimních měsících)
Podium, řečnický stojánek a mikrofony
Jevištní osvětlení pódia, venkovní osvětlení kostela
9 váz Bořka Šípka
Úklid kostela před a po skončení akce

