



CATERINGOVÉ SLUŽBY

RESTAURACE BOBOVÁ DRÁHA PRAHA

**Nabídka občerstvení
říjen 2011 – duben 2012
kapacita až 70 osob**

Kontakt

Restaurace Bobová dráha

Tel: 284 840 524

Mobil: 739 571 276

E-mail: info@restpoint.cz

Web: www.restaurace-bobovka.cz

Restpoint s.r.o.

Prosecká 430/36

190 00 Praha 9

IČ: 27071561

DIČ: CZ27071561



Restaurace
tel: 284 840 524
mob: 739 571 276
e-mail: info@restpoint.cz



Rezervace akce:
Oldřich Inemann
mob: 736 778 395
Kantor Jan
mob: 608 148 739





WELCOME DRINK'S

1 nápoj z výběru na osobu

I.

Bohemia Sekt Brut 0,15
Mattoni
Pomerančový džus

69 Kč na osobu

II.

Bohemia Sekt Brut 0,15
Mattoni
Pomerančový džus

Oříšky a olivy

79 Kč na osobu

III.

Prosecco del Veneto 0,15
Mattoni
Pomerančový džus

Oříšky a olivy

85 Kč na osobu

IV.

Mojito
Mattoni
Pomerančový džus

95 Kč na osobu





MENU I.

Váha menu celkem 500g na osobu

SALÁTY

Ceasar salát s grilovanými kuřecími kousky ,krutony a vařenými vejci
Capresse salát s bazalkovým pestem
Balsamico, olivový olej

STUDENÉ MÍSY

Marinovaná kachní prsíčka v balsamicu na rucola salátě
Výběr italských a českých sýrů s ořechy a sušeným ovocem
Provensálská kuřecí prsíčka se sušenými rajčaty a olivami
Vepřové a kuřecí mini řízečky s cibulkami a nakládanou zeleninou

TEPLÝ BUFET

Pikantní hovězí gulášek s čerstvým křenem a chilli
Výběr domácího pečiva

269 Kč na osobu

MENU II.

Váha menu celkem 700g na osobu

SALÁTY

Ceasar salát s grilovanými kuřecími kousky ,krutony a vařenými vejci
Trhané listy salátu se cherry rajčátky, zeleným chřestem a parmesanem s balsamico redukcí
Balsamico, olivový olej

STUDENÉ MÍSY

Vepřová panenka marinovaná v lanýžovém oleji s restovanými žampiony a rucolou
Roastbeef v pepřové crustě s celerovou remuládou
Nakládaný hermelín a domácí utopenci s cibulí a feferony

TEPLÝ BUFET

Pečené kuřecí paličky BBQ se sladkou chilli omáčkou
Medailonky vepřové panenky ve slanině s rozmarýnovou omáčkou
Grilovaná kuřecí prsíčka plněná zeleným chřestem a rajčaty

Zeleninová ratatouille
Šťouchané brambory se šalotkou a pažitkou
Gratinované brambory se smetanou a česnekem
Výběr domácího pečiva

DEZERTY

Teplý čokoládový fondant
Mísa čerstvého sezonního ovoce

349 Kč na osobu



proaque
cateriNG





MENU III.

Váha menu celkem 700g na osobu

SALÁTY

Směs zelených salátů se sušenými rajčaty a parmezánem
Zeleninové crudité
Coleslaw salát

STUDENÉ MÍSY

Hovězí carpaccio s pestem a parmezánem
Husí paštika s brusinkovou omáčkou a jablkovým chutnají
Zapečená ciabatta caprese s rajčatovým con-casé
Zprudka opečený tuňák žlutoploutvý podávaný s marinovaným zázvorem
Výběr českých sýrů s ořechy a ovocem

TEPLÝ BUFET

Grilovaná vepřová žebra BBQ se 3 druhy dresinků
Grilovaná kuřecí stehýnka s rajčaty a olivami
Medailonky vepřové panenky ve slanině s rozmarýnovou omáčkou

Pečené brambůrky Grenaille

Gratinované brambory se smetanou a česnekem

Česnekové bagety

Restovaný čerstvý špenát

Výběr domácího pečiva

DEZERTY

Vanilkové Creme brulé

Palačinky s domácím džemem, čokoládovou polevou a šlehačkou

449 Kč na osobu





MENU IV.

Váha menu celkem 600g na osobu

SALÁTY A JEDNOPORCOVÉ POKRMY

Mini capresse s čerstvou bazalkou
Mini Parma šunka se žlutým melounem
Lososový tataráček s limetkou a bylinkovým toustíkem
Soba nudle s tonkatsu omáčkou a sezamovými semínky
Grilované tygří krevety s ananasovým con-case

TEPLÝ BUFET

Grilovaný losos na limetách
Medailonky z hovězí svíčkové balené v anglické slanině
Jehněčí kotletky s rozmarýnem a česnekem

Grilovaná provensálská zelenina
Pečené brambory Grenaille s hrubou solí a česnekem
Gratinované brambory se smetanou a česnekem
Bylinkový a česnekový dresink
3 druhy grilovacích omáček
/BBQ, sladká chilli, hořčicová/
Domácí pečivo

DEZERTY

Vanilková panna cotta s lesními plody
Palačinky s domácím džemem, čokoládovou polevou a šlehačkou
Čokoládový dort sacher

539 Kč na osobu





OSTATNÍ NABÍDKA

STUDENÉ MÍSY

1000g Parmská šunka s melounem Cantalupe	990 Kč
1500g Pražská šunka s křenem, hořčicí a nakládanou zeleninou	590 Kč
1500g Selské prkénko čabajka, klobása, šunka, angl. slanina, nakládaná zelenina	590 Kč
1000g Nakládaný hermelín	490 Kč
1000g Roastbeef v pepřové crustě s chilli majonézou	990 Kč
700g Hovězí carpaccio s pestem a parmezánem	790 Kč
500g Hovězí tatarák, topinky s česnekem	690 Kč
700g Marinovaná kachní prsíčka v balzamicu na rucola salátě	890 Kč
700g Lososový tataráček s limetkou a bylinkovým toustíkem	990 Kč
700g Zprudka opečený tuňák žlutoploutvý podávaný s marinovaným zázvorem	990 Kč
1000g Filátka uzeného pstruha na limetkách	990 Kč
1000g Uzený norský losos	990 Kč
2000g Výběr českých sýrů s ořechy a ovocem	790 Kč
2000g Smažené řízečky z kuřecích prsíček s nakládanou zeleninou	690 Kč
2000g Smažené řízečky z kuřecích stehýnek s nakládanou zeleninou	690 Kč
2000g Smažené řízečky z vepřové panenky s nakládanou zeleninou	690 Kč
1500g Provensálská kuřecí prsíčka se sušenými rajčaty a olivami	690 Kč

ZELENINOVÉ SALÁTY A STUDENÉ MÍSY

1500g Capresse salát s mozzarellou, rajčaty a čerstvou bazalkou	490 Kč
1000g Listy zeleného salátu se sušenými rajčaty a parmezánem	490 Kč
1000g Salát z grilované provensálské zeleniny	490 Kč
2000g Smažené zeleninové strips v pancho strouhance	390 Kč
2000g Zeleninové crudites s česnekovým dipem	390 Kč

ČERSTVÉ OVOCE

2500g Mísa krájeného čerstvého sezónního ovoce	490 Kč
--	--------

VÝBĚR JEDNOPORCOVÝCH DEZERTŮ A KRÉMŮ

1ks na osobu

Panna cota s ovocem

Crème brulee

Tiramisu crème

Zapečené maliny v mascarpone

49 Kč na osobu

PALAČINKOVÝ STATION

1 ks na osobu

Čerstvě připravované palačinky před hosty

Kuchař připravuje jednotlivé palačinky dle vlastního uvážení
nebo dle přání hosta.

Cukr, javorový sirup, čokoládová poleva, oříšky, šlehačka, čerstvé ovoce

49 Kč na osobu



proaque
caterina





ŠUNKA NA KOSTI

Váha 10-12 kg

Teplá šunka na kosti krájená před hosty

Šunka na kosti, hořčice, křen, chléb

390 Kč/kg

ČOKOLÁDOVÁ FONTÁNA

2,5kg čokolády, 10kg ovoce

Teplá čokoláda servírovaná na fontáně s čerstvým ovocem na palmě

2.990 Kč

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

I.

Platba dle skutečné spotřeby

II.

Pivo, víno, nealkoholické rozlévané nápoje, káva, čaj dle skutečné spotřeby.
Ostatní si každý z klientů hradí sám.





Obchodní podmínky

Ceny výše uvedených menu zahrnují DPH. Ceny nezahrnují květiny a další dekorace. Menu jsou servírována bufetovou formou.

Objednávka & garantované počty osob/porcí pro všechny akce

Konečný počet osob pro cateringové služby poskytované Restpoint s.r.o. musí být potvrzený 4 dny před akcí. Toto je počet osob/porcí, který budeme připravovat a účtovat.

Platební podmínky

50% záloha 7 dní před termínem konání akce.

50% doplatek po ukončení akce.

Konečná faktura je splatná do 10 dnů. Od uskutečnění zdanitelného plnění.

V případě neuhrazení faktury bude účtován úrok z prodlení ve výši 0,1% denně z dlužné částky.

Storno podmínky

Při zrušení cateringových služeb budou účtovány následující storno poplatky:

Méně než 48 hodin před akcí 100%

Poškození

Jakákoliv škoda způsobená zákazníkem na nábytku, inventáři, zařízení nebo prostoru poskytnutým naší firmou bude účtována v plné výši.



Restaurace
tel: 284 840 524
mob: 739 571 276
e-mail: info@restpoint.cz



Rezervace akce:
Oldřich Inemann
mob: 736 778 395
Kantor Jan
mob: 608 148 739

