

VZOROVÉ MENU č. 4

— *.bam Booča.* —

Firemní večírek pro 60 lidí

*něco TOP výloží
1290 Kč / os.*

♥ Studený bufet



3 kg

Zauzený hovězí tatarák
na topince

3 x 1 500 Kč = 4 500 Kč



6 kg

Hovězí roastbeef s
pečeným parmazánem

6 x 1 400 Kč = 8 400 Kč



6 kg

Špenát s kozím sýrem
a granátovým jablkem

6 x 620 Kč = 3 720 Kč



6 kg

Zelenina Crudité se
zakysanou smetanou

6 x 450 Kč = 2 700 Kč



60 ks

Tuňák Teriyaki
s celerovou slámou

60 x 66 Kč = 3 960 Kč



6 kg

Kuřecí gyros s chilli
majonézou

6 x 650 Kč = 3 900 Kč

♥ Teplý bufet



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



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



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



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



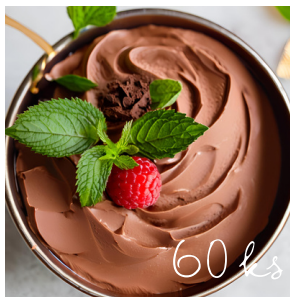
Hovězí guláš s čerstvou
cibulkou
6 x 690 Kč = 4 140 Kč



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



Umíme to
i bez alergenů

 Sladká tečka


Chocolate Mousse
z tmavé čokolády
60 x 85 Kč = 5100 Kč



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



Panna cotta
s jahodovým přelivem
60 x 85 Kč = 5100 Kč



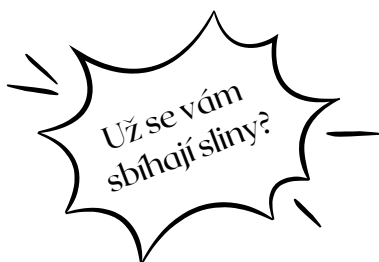
Chia puding s čerstvým
mangem
60 x 85 Kč = 5100 Kč



Nadýchané borůvkové
muffiny
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	27 180 Kč
Teplý bufet	25 680 Kč
Sladká tečka	24 540 Kč
	77 400 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
	..podle vašeho přání

♥ Zapůjčení inventáře (volitelné)

Talíře, skleničky	10 Kč / ks
Stolní ohřívače	300 Kč / ks
Stoly, židle, lavice	200 Kč / ks
	..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 reálu vypadat trochu jinak.

Pokud chcete přesnější kalkulaci, neváhejte se nám ozvat.

Rádi vše doladíme!