

BANKETNÍ A KONFERENCEČNÍ SLUŽBY

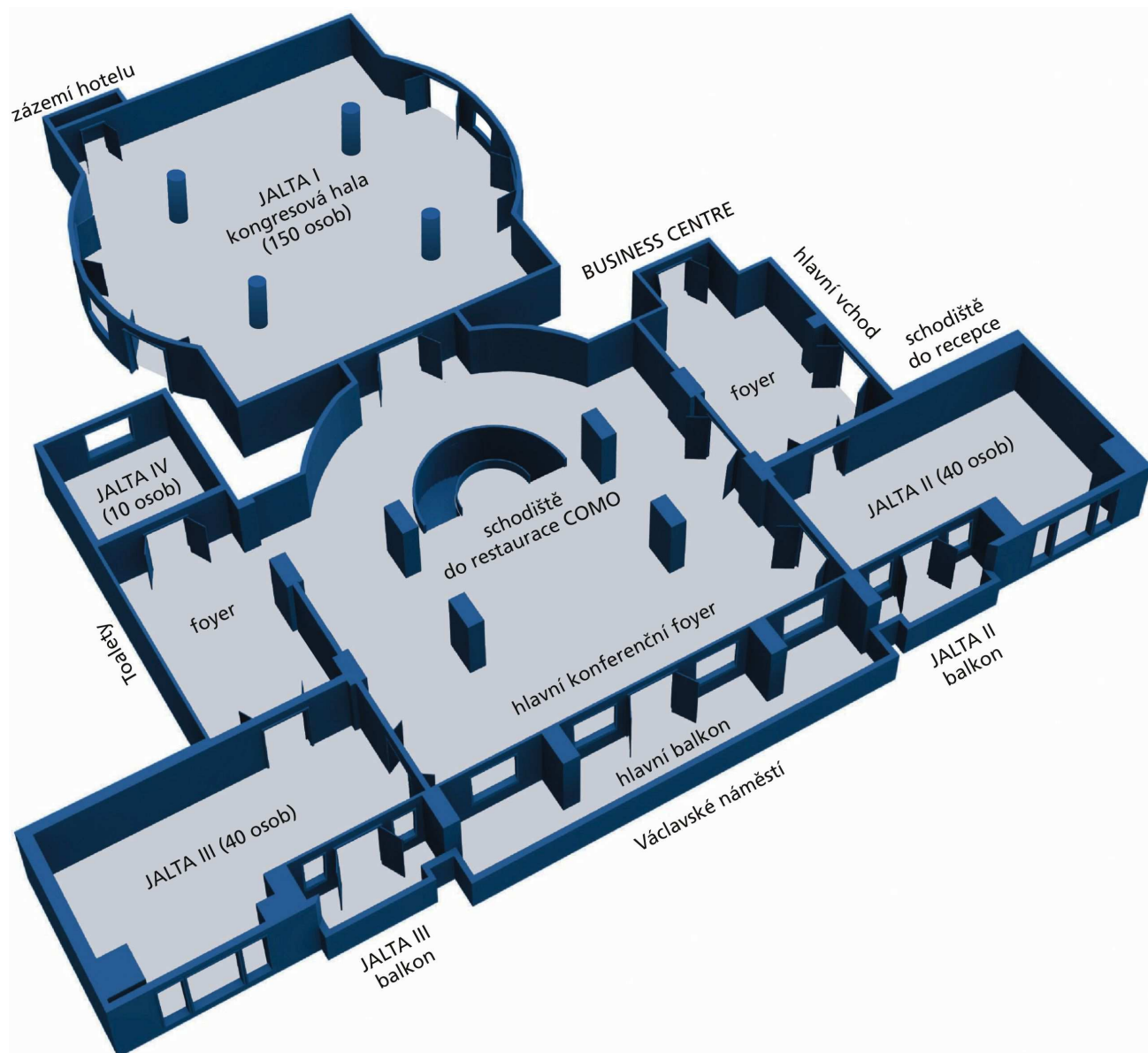


NĚKOLIK DOBRÝCH DŮVODŮ PROČ SI VYBRAT KONFERENCEČNÍ PROSTORY V HOTELU JALTA

- **Centrální lokalita / Václavské náměstí**
- **Kongresová místnost s kapacitou 150 osob / celková kapacita 250 osob**
- **Denní světlo ve všech konferenčních místnostech**
- **Foyer s terasou a výhledem na Václavské náměstí**
- **WI-FI připojení zdarma**
- **Konferenční patro plně klimatizováno**
- **Catering zajištěn věhlasnou restaurací COMO**

Ceny jsou platné od 1. 1. 2011.
Veškeré uvedené ceny jsou včetně 20% DPH.

ROZVRŽENÍ KONFERENCEČNÍCH MÍSTNOSTÍ



VYBAVENÍ

CENA PRONÁJMU ZAHHRNUJE:

WI-FI připojení

Stůl pro registraci
Předsednictvo
Šatna / věšák na kabáty
Poznámkové bloky a tužky
Osvěžující bonbóny

TECHNICKÉ VYBAVENÍ:

Dataprojektor (3000 ANSI)	4 500 Kč / den
Zpětný projektor	900 Kč / den
Plátno (2 x 2 m)	450 Kč / den
Plátno (2 x 3 m)	1 500 Kč / den
Flipchart s papíry a fixy	450 Kč / den
CD přehrávač	1 200 Kč / den

OSTATNÍ TECHNICKÉ VYBAVENÍ (DLE VAŠICH POŽADAVKŮ):

Ozvučení
Mikrofony
Plazmové obrazovky
TV
Videozařízení
PC, notebook
Tiskárny
Osvětlení
Pódium
Živý internetový přenos

S potěšením vám zajistíme jakékoliv technické vybavení.

USPOŘÁDÁNÍ, KAPACITY A CENY

	šířka x délka	plocha	výška	půlden	celý den	večer	divadlo	škola	blok	U-tvar	banket	koktejl	kabaret
	m	m ²	m	8:00 12:30	8:00 18:00	19:00 24:00							
JALTA I KONGRESOVÁ HALA	17 x 11	200	3,0	19 000 CZK	31 500 CZK	21 000 CZK	150	80	55	45	100	150	42
JALTA II	10 x 5	50	3,3	7 500 CZK	13 000 CZK	8 500 CZK	40	30	24	20	20	40	
JALTA III	10 x 5	50	3,3	7 500 CZK	13 000 CZK	8 500 CZK	40	30	24	20	20	40	
JALTA IV	5 x 4	20	3,0	3 000 CZK	5 000 CZK	3 500 CZK	12	9	12	9	10		
KONFERENČNÍ PŘEDSÍŇ	16 x 11	186	3,2	19 000 CZK	31 500 CZK	21 000 CZK	80				80	100	

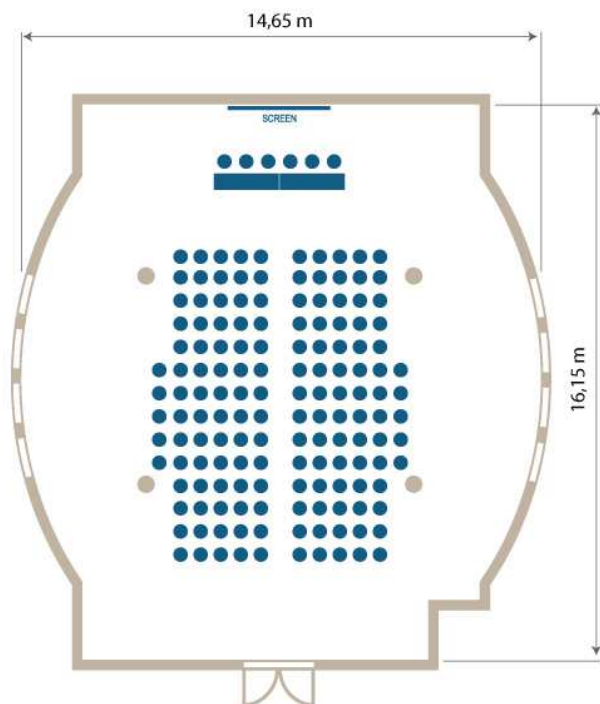
CONFERENCE ROOM JALTA I

SET UP: THEATRE

CAPACITY: 150 persons

CEILING: 3 m

TABLE SIZE: length 183 cm x width 45,5 cm



Natural daylight, Wi-Fi, air conditioning.

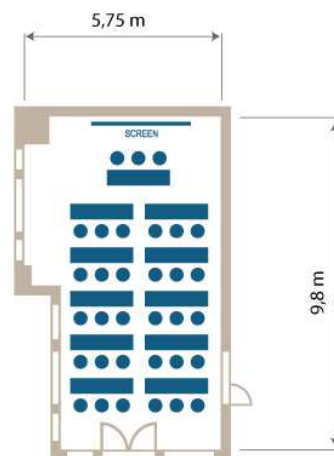
CONFERENCE ROOM JALTA II, III

SET UP: CLASSROOM

CAPACITY: 30 persons

CEILING: 3,3 m

TABLE SIZE: length 183 cm x width 45,5 cm



Natural daylight, Wi-Fi, air conditioning.

Další způsoby uspořádání salóneků naleznete na webových stránkách www.hoteljalta.com.

Jedinečnost hotelu Jalta

WELCOME DRINK V PROTIAATOMOVÉM BUNKRU

Chcete Vaším klientům zpestřit průběh konference či obchodního jednání?

U nás mají Vaši klienti možnost **zažít jedinečný zážitek** formou Welcome drinku v našem v minulosti přísně utajovaném protiatomovém krytu v druhém přízemním podlaží hotelu.

Ke každé Vaší akci u nás:

WELCOME DRINK A PROHLÍDKA KRYTU ZDARMA

(Prohlídky po skupinkách, rozdělení na max. 15 osob)



Operační sál



Výlez na Václavské náměstí



Chodba a technické místnosti

Pokud nevyužijete naše konferenční prostory, ale máte zájem o prohlídku protiatomového krytu k Vaší jiné akci nabízíme Vám:

- **pronájem bunkru od 2000 Kč**

Pronájem krytu zahrnuje Welcome drink a prohlídku s průvodcem.

KÁVOVÉ PŘESTÁVKY

Základní

195 Kč / osoba

Filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Rozmanitý výběr sušenek
 Čerstvé ovoce

Sladká

240 Kč / osoba

Filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Výběr čerstvě pečeného sladkého pečiva s ovocnou a čokoládovou náplní
 Croissanty
 Čerstvé ovoce

Česká

270 Kč / osoba

Horká čokoláda, filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Zapečené palačinky, plněné tvarohem
 České koláčky s ovocnou náplní a bábovka
 Čerstvé ovoce

Tradiční

270 Kč / osoba

Filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Jablečný závin s vanilkovou omáčkou nebo se šlehačkou
 Tartaletky s ovocnou náplní
 Čerstvé ovoce

Sladko-slaná

270 Kč / osoba

Filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Výběr sendvičů
 Nabídka čokoládových dortíků, mini creme bruleé
 Čerstvé ovoce

Slaná

300 Kč / osoba

Filtrovaná káva, káva bez kofeinu, výběr čajů, minerální voda
 Kozí sýr zapečený v křehkém těstíčku
 Slaný koláč Quiche Lorraine s uzeným lososem
 Výběr domácího slaného pečiva
 Čerstvé ovoce

Jakoukoliv kávovou přestávku lze doplnit sendvičem:

S marinovaným lososem a vejcem	50 Kč
S pražskou šunkou, listovým salátem a kyselou okurkou	50 Kč
S bufallo mozzarellou a pestem	50 Kč
S marinovanými kuřecími prsíčky	50 Kč
Variace sýrů a ořechů s hroznovým vínem	70 Kč

PRO SPECIÁLNÍ PŘÍLEŽITOSTI HOTEL JALTA NABÍZÍ ŠIROKOU ŘADU CANAPÉS

Studené canapés:

Marinovaný losos s medovo-hořčičnou omáčkou	70 Kč
Parmská šunka s medovým melounem	70 Kč
Marinované krevety	70 Kč
Kachní prsíčka a tenké plátky pomeranče	70 Kč
Tatar z lososa s kapary	70 Kč
Rostbíf a řeřicha	70 Kč
Uzený pstruh s kysanou smetanou	70 Kč
Kaviár z lilku s tomatovým konfetem	70 Kč
Pražská šunka s hořčicí a nakládanou zeleninou	70 Kč
Rajčata s buffalo mozzarellou s olivovými toasty	70 Kč
Paštika z husích jater s jablky	70 Kč



RYCHLÝ OBĚD

(minimum 15 osob)

650 Kč / osoba

Celozrnný sendvič s krutími prsíčky a plátky rajčat
 Sendvič se sýrem a šunkou
 Francouzská bageta s římským salátem a tuňákem
 Slaný koláč Quiche Lorraine s uzeným lososem
 Salát Caesar salát s grilovanou zeleninou, parmezánem a krutony
 Čerstvé krájené ovoce s jogurtem a čokoládovými dipy

Tuto nabídku můžete rozšířit o následující výběr teplých pokrmů:

Lasagne Bolognese zapečené s parmezánem	80 Kč
Vepřový vídeňský řízek s petrželovými brambory	120 Kč
Kuře v pikantní tomatové omáčce s domácí těstovinou	90 Kč
Vepřové medailónky v omáčce ze zeleného pepře s gratinovaným bramborem	120 Kč

BUFET

(minimum 20 osob)

BUFET I

650 Kč / osoba

Studené pokrmy

Marinovaná krůtí prsa s jogurtovým dipem
 Tomaty s mozarellou a olivovým olejem
 Výběr hlávkových a zelených salátů s nabídkou dresinků

Polévky

Francouzská cibulová polévka se sýrem a krutony
 Brokolicový krém

Teplé pokrmy

Casserole z hovězí svíčkové
 Filet z lososa s omáčkou Beurre Blanc
 Zapečené těstoviny Canelloni plněné špenátem
 Vařené brambory s máslem
 Výběr dušené zeleniny
 Rýže Basmati

Dezerty

Odpalované těsto čokoládovou pěnou
 Výběr minidezertů
 Výběr českých sýrů s ovocem a ořechy

Pečivo, chléb a máslo

BUFET II

650 Kč / osoba

Studené pokrmy

Marinovaný losos s medovo-hořčicovou omáčkou
Výběr hlávkových zeleninových salátů s nabídkou dresinků
Marinovaná grilovaná zelenina

Polévky

Cuketový krém
Bramborová polévka

Teplé pokrmy

Vepřová panenka s houbovým ragů
Grilovaný filet z máslové ryby s fenyklem a rajčatovou omáčkou
Kuře pečené na medu
Domácí těstoviny tagliatelle
Brambory v alobalu s kysanou smetanou
Jasmínová rýže

Dezerty

Tvarohový koláč s ovocnou omáčkou a se šlehačkou
Čokoládová terina s omáčkou ochucenou kávovým likérem
Nabídka českých sýrů s ovocem a ořechy
Pečivo, máslo

BUFET III

650 Kč / osoba

Studené pokrmy

Marinované plody moře s černými olivami
Uzený pstruh a makrela s jogurtovým dresinkem
Výběr zahradních salátů a zeleniny s nabídkou zálivek

Polévky

Tomatová esence se zeleninou

Teplé pokrmy

Kuřecí galantína s bílou tomatovou omáčkou
Grilovaná treska se sherry tomaty
Zeleninové lasagne s parmezánem
Domácí těstoviny penne
Bramborové puré
Zeleninové casserole

Dezerty

Panna cotta
Variace mini dezertů
Krájené ovoce
Pečivo, máslo

BUFET IV

700 Kč / osoba

Studené pokrmy

Výběr z pražských šunek s jablečným křenem
Vepřová tlačěnka s cibulkou a octem
Nakládané sýry
Zelný salát s křenem
Bramborový salát se slaninou
Hlávkové saláty s nabídkou zálivek

Polévky

Česká bramboračka

Teplé pokrmy

Pečená kachna s dušeným zelím
Kuřecí mini řízečky
Hovězí guláš s restovanou cibulkou
Domácí houskové knedlíky / bramboráčky / bramborové noky

Dezerty

Jablečný závin s vanilkovou omáčkou
České buchty s různými náplněmi
Domácí koláče
Pečivo, chléb a máslo, vepřové sádlo

BUFET V doporučený šéfkuchařem

999 Kč / osoba

Studené pokrmy

Krevetový salát
Tomaty s mozzarellou a gorgonzolou
Parmská šunka s fíky a mascarpone
Opečený čerstvý tuňák v bylinkové krustě se zázvorem
Marinovaný losos s medovo-hořčičnou omáčkou
Salát z mušlí, krevet a kalamárů
Šopský salát
Variace listových salátů s nabídkou dresinků

Teplé pokrmy

Medajlonky ze svíčkové s pepřovou omáčkou
Kuřecí picata s tomatovou salsou
Jehněčí kýta se zeleninovou ratatouille
Pečené brambory s rozmarýnem / dušená Basmati rýže / míchaná zelenina na másle

Dezerty

Vanilková mini pana cotta
Variace domácích mini dezertů
Čokoládové tartaletky plněné pařížskou šlehačkou
Krájené ovoce
Máslo, pečivo
Krájené ovoce

NÁPOJOVÉ BALÍČKY

Obědový nápojový balíček 1

125 Kč / osoba

Neomezená konzumace minerální vody, kávy a veškerých nealkoholických nápojů (po dobu 1 hodiny)

Obědový nápojový balíček 2

170 Kč / osoba

Konzumace 0,15 l vína nebo 1 piva (0,33l Pilsner Urquell) a neomezená konzumace minerální vody, kávy a veškerých nealkoholických nápojů (po dobu 1 hodiny)

Nápojový balíček welcome drink

140 Kč / osoba

Konzumace sektu Bohemia Brut a neomezená konzumace minerální vody a 100% džusu (po dobu 1 hodiny)

Večerní nápojový balíček 1

290 Kč / osoba

Konzumace 1/2 lahve vína nebo 2 piv (0,33l Pilsner Urquell) a neomezená konzumace minerální vody, kávy a veškerých nealkoholických nápojů (po dobu 3 hodin)

Večerní nápojový balíček 2

490 Kč / osoba

Neomezená konzumace sektu Bohemia Brut, vína, piva Pilsner Urquell a minerální vody, kávy a veškerých nealkoholických nápojů (po dobu 3 hodin)

SNÍDANĚ

COMO

340 Kč / osoba

(minimum 20 osob)

Pečivo

Výběr čerstvého světlého a tmavého pečiva / nabídka čerstvě pečeného sladkého pečiva a croissantů / marmelády, med, máslo a nízkokalorický margarín

Studené mísy

Pražská šunka, debrecínka, výběr salámů a paštik / nabídka českých a mezinárodních sýrů

Ovoce a jogurty

Sezónní krájené ovoce a čerstvý ovocný salát / nabídka cereálií a cornflakes / smetanový bílý a ovocný jogurt

Teplé pokrmy

Míchaná vejce, křupavá slanina, klobásky, žampiony, pečená rajčata

Ranní nápoje

Překapávaná káva, káva bez kofeinu / výběr bylinkových, ovocných a černých čajů / Ovocné džusy, perlivá a neperlivá voda

MENU NAVRŽENÁ A DOPORUČOVANÁ ŠÉFKUCHAŘEM (minimum 10 osob)

Tříchodové menu

650 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
Tomaty s buffalo mozzarellou a bazalkovým pestem
Grilovaný steak z lososa s restovaným špenátem a bramborovým pyrém s bazalkou
Vanilková panna cotta s omáčkou z lesních plodů

Čtyřchodové menu

750 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
Tuňákový tatar s řeřichou a cuketovým krémem
Zeleninová polévka minestrone s bazalkou
Grilovaný kuřecí filet se zeleninovou ratatouille a pečenou polentou
Mandlové tiramisu

Pětichodové menu

950 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
Hovězí carpaccio s bazalkovým pestem, rukolou a letitým parmezánem
Kuřecí consommé s domácími ravioli
Steak z tuňáka s pečeným citronem, salsou Verde na fenyklovém salátu
Soté Stroganov podávané s rýží basmati
Čokoládový dort s lesním ovocem a šlehačkou

Vegetariánské tříchodové menu

590 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
Trio z mozzarely, tomatů a avokáda s čerstvým pestem a aceto balsamico
Casareccia s rukolou, sherry rajčátky a gorgonzolou
Mandlové tiramisu

Vegetariánské čtyřchodové menu

650 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
Trhaný listový salát s modrým sýrem
Tomatová polévka s restovaným špenátem
Smetanové gnocchi s bazalkou a rajčaty
Vanilková panna cotta s omáčkou z lesních plodů

České tříchodové menu

560 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
 Pražská šunka s jablkovým chutney a krémovým křenem
 Guláš ze svíčkové s restovanými houbami, podávaný na bramboráku
 Teplé křehké lívance s borůvkami a kysanou smetanou

České čtyřchodové menu

660 Kč / osoba

Amuse Bouche (malá pozornost od šéfkuchaře)
 Srnčí paštika podávaná s chutney z lesních plodů
 Bramboračka s hříbků
 Křupavá pečená kachna s bramborovými noky a červeným zelím
 Jablečný závin s vanilkovou zmrzlinou a karamelovou omáčkou

Pokud servírované menu podáváme v hotelové restauraci, u skupin větších než 8 osob standardně připočítáváme k finálnímu účtu 10% service charge.

NÁPOJE

Nealkoholické nápoje

Minerální voda (perlivá / neperlivá)	0,25 l	35 Kč
Coca-Cola, Tonic, Fanta	0,2 l	39 Kč
100% džus	0,2 l	49 Kč
Rozlévaný džus	1 l	175 Kč
Čerstvý džus	0,2 l	79 Kč

Pivo

Pilsner Urquell	0,33 l	44 Kč
-----------------	--------	-------

Teplé nápoje

Čaj		49 Kč
Káva Espresso (pouze v restauraci COMO)		49 Kč
Překapávaná káva (termoska, 10 porcí)	1,5 l	270 Kč
Překapávaná káva (termoska, 20 porcí)	3 l	540 Kč

Vína a sekty

<i>Sekt:</i>	Bohemia Sekt, brut	0,1 l	65 Kč
	Prosecco di Valdobbiadene	0,1 l	95 Kč
<i>Červené víno:</i>	Česká republika	0,15 l	70 Kč
	Francie	0,15 l	140 Kč
<i>Bílé víno:</i>	Česká republika	0,15 l	70 Kč
	Francie	0,15 l	140 Kč

Kompletní nabídku nápojů naleznete na webových stránkách:
<http://www.comorestaurant.cz/index.php?page=napojovy-listek>

Vinný lístek naleznete na webových stránkách:
<http://www.comorestaurant.cz/index.php?page=vinny-listek>

Těšíme se na spolupráci s vámi!



Banketní oddělení:

Daniela Horčicová

Conference & Banqueting Manager

Tel.: +420 222 822 893

Fax: +420 222 822 869

e-mail: daniela.horicova@hoteljalta.com

Hlavní e-mailová adresa: events@hoteljalta.com

www.hoteljalta.com