

Russian version
2018/2019



SAVOY WESTEND HOTEL



LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

CONFERENCE
DIRECTORY



СОДЕРЖАНИЕ

Conference premises	Приветственные напитки
Savoy Royal Lounge I.	Кофе-Брейк
Savoy Royal Lounge II.	Фингер-Фуд
Savoy Royal Lounge III.	Buffé
Savoy Royal Lounge I. – III.	Меню
Залы для конференций и мероприятий Savoy	Open Bar

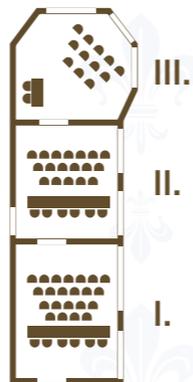
Ссылки являются активными, нажатием правильной кнопки, вы попадете в необходимую Вам секцию.

Залы для заседаний

„An ideal place for you to make successful business deals“

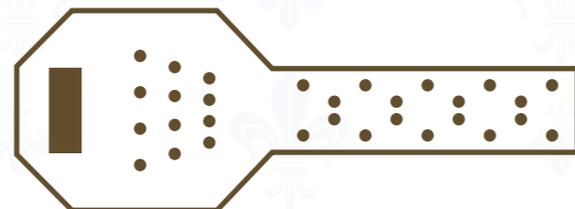
SAVOY ROYAL LOUNGES:

- ❖ 35 м² / 28 м² / 25 м²
- ❖ 3 отдельные отделяемые залы для заседаний общей вместимостью 41 человек
- ❖ Роскошные помещения с художественной лепкой и хрустальными люстрами
- ❖ Современное оснащение для проведения конференций
- ❖ Wi-Fi, LAN подключение к Интернету
- ❖ Все помещения с дневным светом и возможностью затемнения
- ❖ Семинары под ключ
- ❖ Закрытые салоны для проведения небольших конференций



SAVOY GARDEN SQUARE:

- ❖ Максимальное количество лиц: 500
- ❖ Общая площадь: 800 м²
- ❖ Уникальное пространство на открытом воздухе с неповторимой атмосферой



Savoy Royal Lounge I.

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ	ЦЕНА ЗА ДЕНЬ	
								(EUR)	(CZK)
МАКС. МЕСТ 28	МАКС. МЕСТ 20	МАКС. МЕСТ 20	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 30	500	13 000

ОСНАЩЕНИЕ

„Flip chart“
 Беспроводный дистанционный драйвер и указка
 Беспроводной микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
 Беспроводной микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
 Экран 213 × 213 см
 Проектор „HP“
 Портативный компьютер – ноутбук „HP“
 Репродукторы SKYTEC 170.311
 LED TV LG® диагональ 150 см
 Аппарат для телеконференции**

АРЕНДА

ЕВРО	CZK
10,-	250,-
10,-	250,-
15,-	375,-
15,-	375,-
20,-	500,-
30,-	750,-
30,-	750,-
20,-	500,-
40,-	1.000,-
120,-	3.000,-

Все цены приведены в CZK за день, включительно НДС. Обязательные цены указаны в CZK, включительно с НДС; в случае необходимости они будут пересчитаны согласно текущему курсу (цены в EUR являются только ориентировочными).
 Предложение действительно на период от 1. 4. 2018 по 31. 3. 2019.

**Цена звонка для телеконференции будет рассчитанная для фактической длины звонка по цене 0,10 € / 2 CZK за 1 импульс.



Savoy Royal Lounge II.

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ	ЦЕНА ЗА ДЕНЬ	
								(EUR)	(CZK)
МАКС. МЕСТ 24	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 10	МАКС. МЕСТ 24	400	10 000
									

ОСНАЩЕНИЕ

„Flip chart“
 Беспроводный дистанционный драйвер и указка
 Беспроводной микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
 Беспроводной микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
 Экран 213 × 213 см
 Проектор „HP“
 Портативный компьютер – ноутбук „HP“
 Репродукторы SKYTEC 170.311
 LED ТВ LG® диагональ 150 см
 Аппарат для телеконференции*

АРЕНДА

ЕВРО	CZK
10,-	250,-
10,-	250,-
15,-	375,-
15,-	375,-
20,-	500,-
30,-	750,-
30,-	750,-
20,-	500,-
40,-	1.000,-
120,-	3.000,-



Все цены приведены в CZK за день, включительно НДС. Обязательные цены указаны в CZK, включительно с НДС; в случае необходимости они будут пересчитаны согласно текущему курсу (цены в EUR являются только ориентировочными).
 Предложение действительно на период от 1. 4. 2018 по 31. 3. 2019.

*Цена звонка для телеконференции будет рассчитанная для фактической длины звонка по цене 0,10 € / 2 CZK за 1 импульс.

Savoy Royal Lounge III.

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО- РАН	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	КОК- ТЕЙЛЬ	ЦЕНА ЗА ДЕНЬ	
								(EUR)	(CZK)
МАКС. МЕСТ 20	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 16	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 14	МАКС. МЕСТ 12	МАКС. МЕСТ 26	400	10 000

ОСНАЩЕНИЕ

- „Flip chart“
- Беспроводной дистанционный драйвер и указка
- Бесшнуровой микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Бесшнуровой микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Экран 213 × 213 см
- Проектор „HP“
- Портативный компьютер – ноутбук „HP“
- Репродукторы SKYTEC 170.311
- LED ТВ LG® диагональ 150 см
- Аппарат для телеконференции*

АРЕНДА

ЕВРО	CZK
10,-	250,-
10,-	250,-
15,-	375,-
15,-	375,-
20,-	500,-
30,-	750,-
30,-	750,-
20,-	500,-
40,-	1.000,-
120,-	3.000,-



Все цены приведены в CZK за день, включительно НДС. Обязательные цены указаны в CZK, включительно с НДС; в случае необходимости они будут пересчитаны согласно текущему курсу (цены в EUR являются только ориентировочными).
Предложение действительно на период от 1. 4. 2018 по 31. 3. 2019.

*Цена звонка для телеконференции будет рассчитанная для фактической длины звонка по цене 0,10 € / 2 CZK за 1 импульс.

Savoy Royal Lounge I. – III.

ТЕАТЕР	ШКОЛА	РЕСТО-РАН	„U“ I.	„T“	„O“	„I“	КОК-ТЕЙЛЬ	ЦЕНА ЗА ДЕНЬ	
								(EUR)	(CZK)
МАКС. МЕСТ 72	МАКС. МЕСТ 52	МАКС. МЕСТ 52	МАКС. МЕСТ 40	МАКС. МЕСТ 40	МАКС. МЕСТ 42	МАКС. МЕСТ 34	МАКС. МЕСТ 80	900	22 000

ОСНАЩЕНИЕ

- „Flip chart“
- Беспроводной дистанционный драйвер и указка
- Бесшнуровой микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Бесшнуровой микрофон AKG WMS 40 PRO MINI 2
- Экран 213 × 213 см
- Проектор „HP“
- Портативный компьютер – ноутбук „HP“
- Репродукторы SKYTEC 170.311
- LED TV LG® диагональ 150 см
- Аппарат для телеконференции*

АРЕНДА

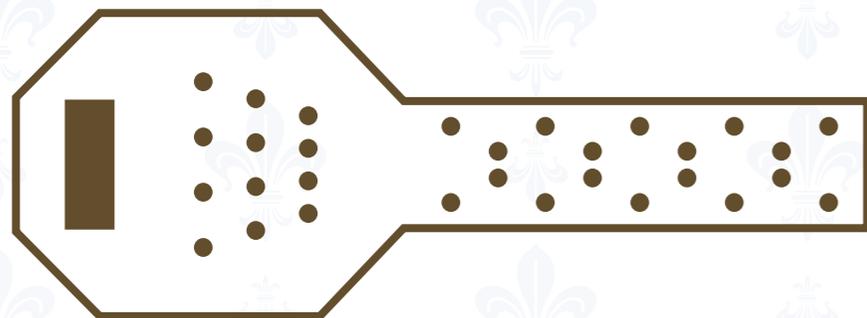
ЕВРО	CZK
10,-	250,-
10,-	250,-
15,-	375,-
15,-	375,-
20,-	500,-
30,-	750,-
30,-	750,-
20,-	500,-
40,-	1.000,-
120,-	3.000,-

Все цены приведены в CZK за день, включительно НДС. Обязательные цены указаны в CZK, включительно с НДС; в случае необходимости они будут пересчитаны согласно текущему курсу (цены в EUR являются только ориентировочными).
Предложение действительно на период от 1. 4. 2018 по 31. 3. 2019.

*Цена звонка для телеконференции будет рассчитанная для фактической длины звонка по цене 0,10 € / 2 CZK за 1 импульс.



Savoy Garden Square



РАЗМЕРЫ

20 × 15,5 м
54 × 9 м
Общая площадь: 800 м²

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛИЦ

не более 500

SAVOY GARDEN SQUARE

АРЕНДА	EUR	CZK
	2 400	60 000

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ УСЛУГИ

Подиум (макс. размеры 6,3 м × 2,7 м)
Столы для бистро
Аренда звукового оборудования

АРЕНДА	EUR	CZK
Подиум (макс. размеры 6,3 м × 2,7 м)	600	15 000
Столы для бистро	20	500
Аренда звукового оборудования	400	10 000

Все цены приведены в CZK за день, включительно НДС. Обязательные цены указаны в CZK, включительно с НДС; в случае необходимости они будут пересчитаны согласно текущему курсу (цены в EUR являются только ориентировочными).

Предложение действительно на период от 1. 4. 2018 по 31. 3. 2019.

*Цена звонка для телеконференции будет рассчитанная для фактической длины звонка по цене 0,10 € / 2 CZK за 1 импульс.



Приветственные напитки

Приветственный напиток «Classic»

- ❖ Bohemia Sekt Brut или Demi Sec 0,2 л / клубника Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

9,00 € / 110 CZK

Приветственный напиток «Czech»

- ❖ Frankovka, поздний сбор, Винодельческое хозяйство Франтишка Мадла 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л или Tramín červený, поздний сбор, Винодельческое хозяйство Франтишка Мадла 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

8,00 € / 210 CZK

Приветственный напиток «Karlovy Vary»

- ❖ Becherovka 40 мл Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

6,00 € / 170 CZK

Приветственный напиток «Exclusive»

- ❖ Moët & Chandon Brut, Шампань 0,2 л Сок 0,2 л (апельсин, яблоко, ананас) или минеральная вода 0,33 л

24,00 € / 650 CZK

Приветственный напиток «Long»

- ❖ Бетон (Becherovka, тоник, лимон)

8,00 € / 210 CZK

Приветственный напиток «French»

- ❖ Кир Рояль (Crème de Cassis, игристое вино)

13,00 € / 350 CZK

Приветственный напиток «Squeezen»

- ❖ Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, яблоко, морковь)

8,00 € / 220 CZK



- Каждый приветственный напиток рассчитан на одного человека. -

- Цены могут изменяться в зависимости от срока заказа. -

- Цены, указанные в **CZK** с учетом НДС, являются обязательными. В случае необходимости будет произведен пересчет по текущему курсу (цены, указанные в EUR, являются сугубо ориентировочными). -

- Мы готовы изменить для Вас ассортимент приветственных напитков в соответствии с Вашими пожеланиями. -

Coffee Breaks

1/2

Morning Break

- ❖ Ассорти свежавыжатых фруктовых соков
- ❖ Фруктовый салат
- ❖ Круассаны и датские пирожные
- ❖ Йогуртовый напиток Actimel
- ❖ Кофе, чай и вода

9,50 € / 260 CZK на человека

Apple Break

- ❖ Яблочный ремулад с орехами и медом
- ❖ Яблочный пирог со взбитыми сливками
- ❖ Яблочная корзинка
- ❖ Яблочный сок
- ❖ Кофе, чай и вода

9,50 € / 260 CZK на человека

Variety Break

- ❖ Корзина свежих фруктов
- ❖ Домашний хлеб
- ❖ Ассорти пирожков из слоеного теста
- ❖ Масловый круассан и датские пирожные
- ❖ Кофе, чай и вода

11,50 € / 310 CZK на человека

High Tea Break

- ❖ Ассорти из мини-бутербродов копченый лосось и тунец яичный салат, огурец и сырный соус
- ❖ Клубника и ванильное печенье
- ❖ Домашние оладушки со сметаной и вареньем
- ❖ Кофе, чай и вода

12,50 € / 340 на человека



- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -
- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -
- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Coffee Breaks

2/2

Vienna Break

- ❖ Свежий домашний грушевый пирог со взбитыми сливками
- ❖ Деликатес персик с ванильной крошкой
- ❖ Фруктовый салат с лимонно-мятной заправкой
- ❖ Кофе, чай и вода

13,50 € / 365 CZK на человека

Karlsbader Break

- ❖ Ассорти из вафель
- ❖ Бизе, пирожное, пирог с маком
- ❖ Ассорти из канапе: хлеб из цельного зерна, из нашей пекарни с копченой форелью, печеночный паштет с черносливом и сыром
- ❖ Кофе, чай и вода

14,00 € / 380 CZK на человека

Vitamin Break

- ❖ Ассорти свежавыжатых фруктовых соков
- ❖ Свежие фрукты
- ❖ Фруктовые коктейли
- ❖ Лайм -йогурт с орехами и медом
- ❖ Овощные "Crudités" с сыром и свежей зеленью
- ❖ Кофе, чай и вода

16,00 € / 435 CZK на человека



- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Fingerfood

1/3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ КАНАПЕ

1 вариант

- ❖ Испанский твердый сыр в ореховом кляре
- ❖ Итальянская колбаса в оливковом Crostini
- ❖ Кусочек курицы Тандури с черным кунжутом
- ❖ Козий сыр в черном хлебе с фруктовым чатни
- ❖ Салат из куриного филе с грибами
- ❖ Слоеные пирожки с начинкой из сыра с плесенью
- ❖ Розмариновая ветчина со спаржей
- ❖ Маринованные овощи на шпажке с йогуртово-базиликовым песто
- ❖ Нутовый крем с брусочками сельдерея

2,80 € / 75 CZK за штуку

2 вариант

- ❖ Копченый окунь с горчичным кремом
- ❖ Тартар из био говядины на ржаном хлебе
- ❖ Маринованный лосось с икрой и хреном
- ❖ Коктейль из креветок со спаржей и купырем
- ❖ Ломтики тунца с пикантными орехами
- ❖ Козий сыр с красной смородиной
- ❖ Холодный огуречный суп с сельдью
- ❖ Копченый сыр с клюквенным ремуладом
- ❖ Утиная грудка с яблочно-медовым салатом
- ❖ Лесные грибы в бальзамическом соусе с хрустящей пармской ветчиной

3,50 € / 95 CZK за штуку



- Мы можем составить меню по Вашему желанию. Минимальное количество = 15 человек. -
- Все указанные варианты fingerfoods могут быть приготовлены в форме шведского стола или подаваться в форме „pass around“. -
- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -
- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Fingerfood

2/3

ТЕПЛЫЕ КАНАПЕ

1 вариант

- ❖ Суп из сладкого перца с ветчиной Серрано
- ❖ Капустный суп с беконом и яйцом
- ❖ Самоса со сладким соусом чили и кориандром
- ❖ Мини шницель с теплым картофельным салатом
- ❖ Куриное соте на шпажке с соусом чили
- ❖ Французский пирог со сметаной и копченым лососем
- ❖ Ньокки в сливочном соусе с зеленым луком
- ❖ Кнедлик с грибным гуляшем

4,00 € / 110 CZK за штуку

2 вариант

- ❖ Суп из лисичек с луком-пореем
- ❖ Говяжье консоме с грибными равиоли
- ❖ Трюфельный камамбер с абрикосовым джемом
- ❖ Жареный тартар из говядины под соусом из виски и апельсинов
- ❖ Креветки темпура с соевым соусом из хрена
- ❖ Обжаренное филе окуня с сельдереем, кедровыми орешками в томатном соусе
- ❖ Котлетка из телятины с картофельным салатом и рукколой
- ❖ Каре ягненка с тушеными помидорами и орегано

5,50 € / 150 CZK за штуку

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. Минимальное количество = 15 человек. -

- Все указанные варианты fingerfoods могут быть приготовлены в форме шведского стола или подаваться в форме „pass around“. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Fingerfoods

3/3

СЛАДКИЕ КАНАПЕ

1 вариант

- ❖ Панна-котта с черничным соусом
- ❖ Маковый торт с шоколадной глазурью
- ❖ Компот из лесных плодов со взбитыми сливками
- ❖ Яблочный мини пирог со сметаной
- ❖ Сезонный фруктовый салат с лимонным ликером

2,80 € / 75 CZK за штуку

1 вариант

- ❖ Творожный пирог с вишней и ванилью
- ❖ Кофе Крем-брюле с черносливом, маринованным в коньяке
- ❖ Маракуя смузи - йогуртовый коктейль с мятой
- ❖ Испанский миндальный торт с добавкой меда
- ❖ Душистый мусс с малиновым ремуладом

3,50 € / 95 CZK за штуку



- Мы можем составить меню по Вашему желанию. Минимальное количество = 15 человек. -
- Все указанные варианты fingerfoods могут быть приготовлены в форме шведского стола или подаваться в форме „pass around“. -
- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -
- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Buffé

1/6

ВЕСЕННИЙ BUFFÉ

- ❖ Салат из весенних овощей и трав с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- ❖ Лосось, сервированный с соусом из щавеля с лимоном
- ❖ Салат со спаржей и кресс-салатом
- ❖ Копченая курица с соусом манго-чили
- ❖ Салат с лесными грибами и гренками
- ❖ Трюфель из козьего сыра с луком и ржаным хлебом
- ❖ Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- ❖ Белый томатный суп ароматизированный джином и тимьяном

- ❖ Приготовленное на пару филе трески с зеленой фасолью и картофельным пюре с шафраном
- ❖ Приготовленная на медленном огне телятина с фондю из порея с лапшой рисини
- ❖ Тушеная курятина с грибами и раками, с зеленым луком и рисом
- ❖ Картофельные ньокки под соусом с козьим сыром, чесноком и кедровыми орешками под шпинатом

- ❖ Йогуртовый мусс с малиной и бизе
- ❖ Абрикосовый пирог с зеленым перцем, глазированный медом
- ❖ Белый шоколадный торт с вишней
- ❖ Ревень компот с игристым вином
- ❖ Крем из бузины с клубничным салатом

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Buffé

2/6

ЛЕТНИЙ BUFFÉ

- ❖ Выбор летних трав и овощей с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- ❖ Моццарелла с итальянской ветчиной и оливковыми кростини
- ❖ Салат из помидоров с ананасами и мясом молодого цыпленка, приправленные базиликом и кориандром
- ❖ Жареные морепродукты с виноградным маслом и беконом
- ❖ Картофельный салат с диким чесноком, кремом маскарпоне и беконом
- ❖ Желтый арбуз с сыром фета, пармской ветчиной и рукколой
- ❖ Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом

- ❖ Суп из сельдерея и копченой осетрины на кефире

- ❖ Филе камбалы в травяном кляре с пюре из тушеных помидоров с петрушкой
- ❖ Окорок ягненка по-ирландски с соусом из виски и тушеной фасолью с ячменем
- ❖ Деревенская ветчина с кремом из летних овощей и жареным картофелем
- ❖ Макароны Garganelli в томатно-оливковом соусе с итальянским сыром Pecorino Sardo

- ❖ Ванильный пудинг с манной крупой и черешневым компотом
- ❖ Персиковый салат с мятой с добавлением Planters Punch
- ❖ Шоколадный мусс с миндальной стружкой
- ❖ Панна-котта с соусом из маракуйи и ежевики
- ❖ Творожный мусс с душистым имбирем

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Buffé

3/6

ОСЕННИЙ BUFFÉ

- ❖ Выбор осенних овощей и зелени с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- ❖ Балтийский лосось с хреном и апельсинами
- ❖ Салат из раков с грушами в сливочном соусе
- ❖ Вареная на медленном огне утка с салатом из сельдерея и фундуком
- ❖ Салат из свеклы с черносливом и маслом расторопши
- ❖ Копченый сыр с клюквенным соусом с кусочками черного хлеба
- ❖ Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- ❖ Дынный суп с тыквенным маслом и гренками
- ❖ Жареное филе судака с капустными листьями, картофельное пюре с укропом и соусом из шампанского
- ❖ Гуляш из оленины с яблочным чатни, вареники с лесными орехами и красной капустой
- ❖ Розовый ромовый стейк медиум в Bernaise соусе, брюссельская капуста с картофельной запеканкой
- ❖ Макароны Lutasoni с трюфельным кремом, кедровыми орешками и свежим сыром пармезан
- ❖ Творожный торт с вишней и корицей
- ❖ Яблочный штрудель с ванильным соусом
- ❖ Белый шоколадный торт с черносливом в коньяке
- ❖ Ванильное мороженое с маком и изюмом
- ❖ Espresso Крем-брюле

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Buffé

4/6

ЗИМНИЙ BUFFÉ

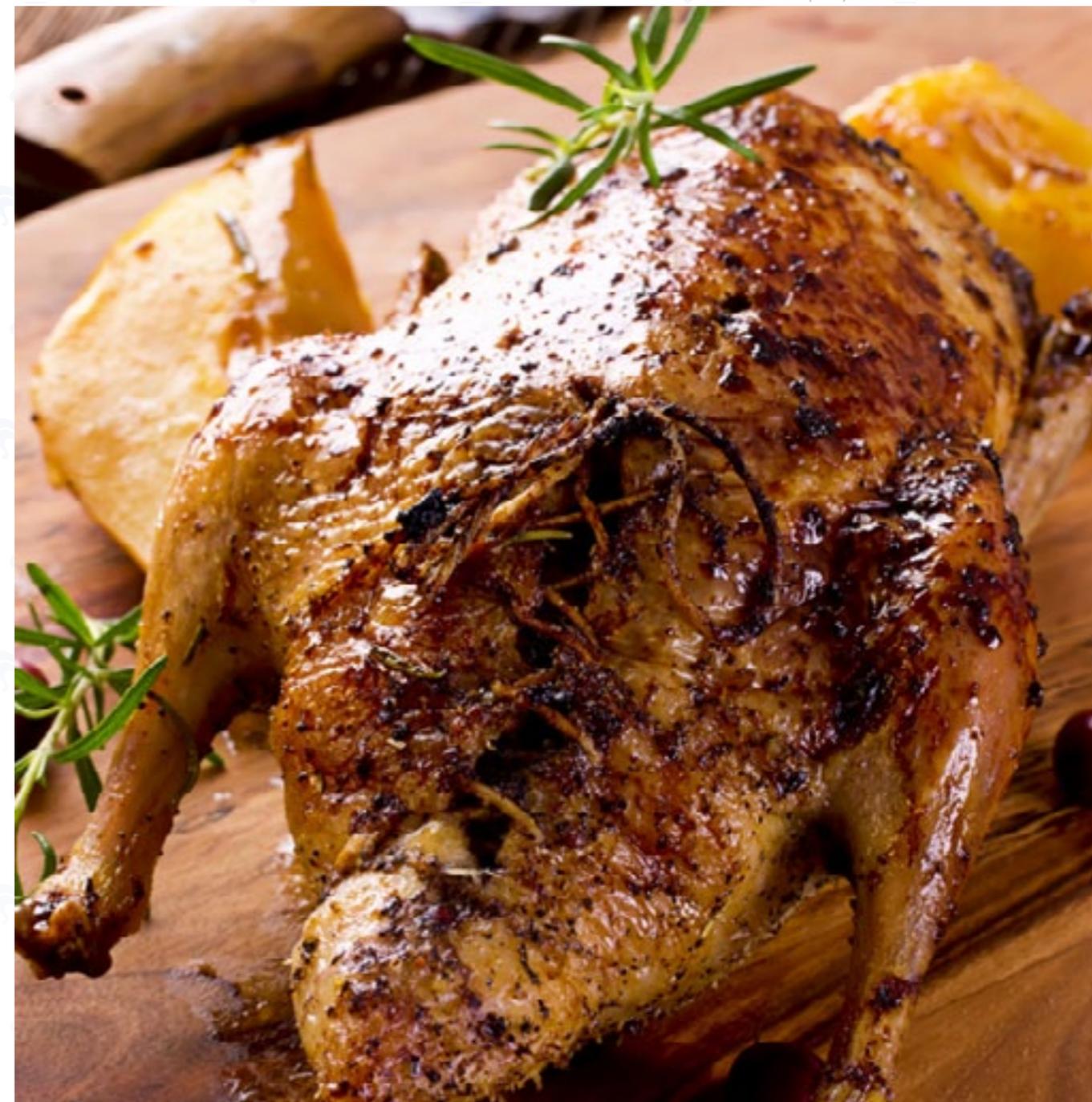
- ❖ Выбор зимних овощей и трав с хрустящими тыквенными семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- ❖ Форель со свекольным салатом и горчичным соусом
- ❖ Сельдь, маринованная в вине с красным луком
- ❖ Салат из турнепса с медом и беконом
- ❖ Копченая свиная вырезка с салатом из желтой чечевицы
- ❖ Конфи из кролика с капустой и кольраби
- ❖ Большой выбор выпечки с соленым маслом и сдобренным зеленью творогом
- ❖ Консоме из дичи с можжевельником с клецками из манной крупы и шпиком
- ❖ Жареное филе форели в соусе из фенхеля с морковью и укропом
- ❖ Жареный свиной передний окорок с китайской капустой "Пок чой", запеченный картофель под пивным соусом
- ❖ Тушеная утиная ножка в грушевом соусе с брюссельской капустой и картофельными клецками
- ❖ Традиционные чешские кнедлики с грибным сливочным соусом и запеченным беконом
- ❖ Тирамису с нугой и мандаринами
- ❖ Маковые пироги с корицей из слоеного теста
- ❖ Апельсиновый творог с анисом
- ❖ Мусс с маринованными сливами и лесными орешками
- ❖ Яблочный пирог со сливочной карамелью

42,00 € / 1 135 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Gala Buffé

5/6

Ассорти канапе по поводу прибытия

- ❖ Тартар из лосося с икрой и хреном
- ❖ Курица тандури с черным кунжутом
- ❖ Коктейль из креветок со спаржей
- ❖ Испанский твердый сыр в ореховом кляре

Закуски

- ❖ Жареный лосось с ремуладом из чили и медом
- ❖ Тунец с острым темным соусом
- ❖ Салатовые сердца с лимонной заправкой
- ❖ Жареная спаржа с пармской ветчиной
- ❖ Палтус с розовым грейпфрутом и имбирным соусом
- ❖ Курица со сливочным соусом и квашеной капустой
- ❖ Копчености из говядины в оливковом тапенаде и домашние соленые палочки
- ❖ Пряные креветки с китайской лапшой и кориандром
- ❖ Страусиное карпаччо с маринованным инжиром
- ❖ Паштет из дичи
- ❖ Ассорти из маринованной сельди

Салаты

- ❖ Ассорти зеленого салата – римский , салат "Айсберг", Лоло Россо
- ❖ Огурцы, перец, помидоры, морковь
- ❖ Соус «Цезарь», травяной или французский соус

Супы

- ❖ Грибной суп -крем с тимьяном и гренками

Главное блюдо

- ❖ Седло из телятины, фаршированное инжиром под луковым муссом
- ❖ Медленно жареный ягненок с йогуртом, кинзой и лимоном
- ❖ Жареный морской окунь с белым муссом из спаржи
- ❖ Жареная утка с красной капустой и клецками
- ❖ Глазированная говядина с овощами «Вок»
- ❖ Orecchiette с выбором морепродуктов с шафрановым соусом и жасминовым рисом
- ❖ Сливочная полента с жареными овощами
- ❖ Сезонные овощи
- ❖ Картофель в мундире

Десерты

- ❖ Профитроли с ванильным муссом Bourbon
- ❖ Торт из бельгийского шоколада
- ❖ Хрустящий молочный пирог
- ❖ Яблочный пирог с грецкими орехами
- ❖ Абрикосовый крем с имбирем
- ❖ Крем-брюле, приправленный перцем чили и лимонной травой

68,00 € / 1 840 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. -

- Минимальное количество = 35 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Savoy Brunch

6/6

- ❖ Ассорти из свежавыжатых фруктовых соков апельсин, грейпфрут или яблоко
- ❖ Только что из нашей пекарни: выбор выпечки и круассанов широкий ассортимент хлеба и другой выпечки
- ❖ Широкий выбор джемов и меда
- ❖ Фруктовая ваза (фрукты по сезону)
- ❖ Йогурты и мюсли: яблочные мюсли, фруктовые мюсли греческий йогурт с медом и орехами
- ❖ Рыбное ассорти: копченый лосось, копченая форель, копченая скумбрия, лосось, маринованный в укропе, сельдь со свеклой, салат из раков с укропом
- ❖ Мясное ассорти: Milano салями, пармская ветчина, говядина пастроми, мортаделла, копченый окорок, ветчина из индейки и различные паштеты
- ❖ Большой выбор международных сыров
- ❖ Яичница с зеленью, нюрнбергские колбаски, печеные бобы, приготовленные на гриле помидоры, ветчина

- ❖ Выбор зелени, салатов и овощей с хрустящими семечками и широкий выбор соусов, масла и уксуса
- ❖ Моццарелла из молока буйволиц с брезолой и оливковые кростини
- ❖ Салат из курятины Тандури с сельдереем
- ❖ Помидорный салат с ананасом и базиликом
- ❖ Морепродукты на гриле с лимонным соусом
- ❖ Картофельный салат с диким чесноком с маскарпоне и беконом
- ❖ Желтый арбуз с сыром фета, пармской ветчиной и рукколой
- ❖ Французский луковый суп
- ❖ Грибной крем-суп
- ❖ Филе трески под зеленью с тушеными помидорами и пюре из петрушки
- ❖ Седло ягненка по- ирландски с соусом из виски и тушеной фасоли с ячменем
- ❖ Пражская ветчина с кремом из летних овощей и запеченным молодым картофелем
- ❖ Паста Garganelli в томатно-оливковым соусе с сыром Pecorino Sardo
- ❖ Ванильный пудинг с манной крупой и вишневый компот
- ❖ Персиковый салат с мятой и Planters Punch
- ❖ Панна -котта с маракуей под ежевичным соусом .
- ❖ Шоколадный торт с миндалем.
- ❖ Ванильный творожный торт

45,00 € / 1 215 CZK на человека

- Мы можем составить меню по Вашему желанию. Минимальное количество = 20 человек. -

- Все указанные варианты fingerfoods могут быть приготовлены в форме шведского стола или подаваться в форме „pass around“. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в CZK включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Меню

1/4

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Весеннее меню 1. категория

- ❖ Суп из лука порей с гренками
- ❖ Куриная грудка на гриле с луковым ризотто и помидорами
- ❖ Клубничный пирог с лимонным сорбетом

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское меню 2. категория

- ❖ Тартар из био говядины на ржаном хлебе с салатом из трав и спаржей
- ❖ Жареное филе форели с тушеными огурцами и молодым картофелем
- ❖ Сладкие творожные кнедлики фаршированные ревенем и фисташками

32,00 € / 865 CZK на человека

Весеннее меню 3. категория

- ❖ Суп из спаржи со сметаной и речными раками
- ❖ Морской окунь тушеный с красным перцем и петрушкой, песто с красным картофелем
- ❖ Террин в ягодном желе

36,00 € / 970 CZK на человека

Весеннее меню 4. категория

- ❖ Маринованный лосось с ризотто и перцовым соусом
- ❖ Сливочный суп с лисичками и клецками из пармской ветчины
- ❖ Жаркое из баранины с кедровыми орешками и козьим сыром с картофельным пюре со щавелем
- ❖ Торт с муссом из ягод бузины и малины

55,00 € / 1 485 CZK на человека

- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -



Меню

2/4

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Летнее меню 1. категория

- ❖ Травяной крем-суп со сметаной сельдью и кростини
- ❖ Куриное филе с ризотто на диком чесноке и свекольными листьями
- ❖ Мусс из белого шоколада на вине с черной смородины

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное летнее чешское меню 2. категория

- ❖ Капучино из желтого гороха с кростини
- ❖ Тушеная ножка кролика с помидорами и зеленым луком
- ❖ Творожный торт с ванилью и абрикосово- медовым салатом

32,00 € / 865 CZK на человека

Летнее меню 3. категория

- ❖ Утиный салат на мандаринах с зеленой спаржей и соусом из маракуи
- ❖ Судак жареный с щавельным ризотто и свежим хрустящим редисом
- ❖ Пряный персиковый мусс с апельсиновым желе

36,00 € / 970 CZK на человека

Летнее меню 4. категория

- ❖ Маринованный лосось с маринованной чечевицей с эстрагоном песто
- ❖ Суп-крем из лука-порей с вялеными помидорами
- ❖ Тушеная телятина с грибным соусом полентой и капусты кольраби
- ❖ Лимонная панна- котта с малиной

55,00 € / 1 485 CZK на человека



- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в CZK включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Меню

3/4

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Осеннее меню 1. категория

- ❖ Маринованные отбивные из телятины с зеленью и салатом из лесных грибов и кресс-салатом
- ❖ Средиземноморская барабулька с каперсами, тушеными овощами на тимьяне с картофелем
- ❖ Сливовый джем с коньяком и чизкейком под тертым миндалем

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское осеннее меню 2. категория

- ❖ Грибной суп с перепелиным яйцом-пашот
- ❖ Свиная вырезка с квашеной капустой и картофельным пюре под маслом с яблочным соусом
- ❖ Дуэт из миндаля и нуги с ежевичным сорбетом

32,00 € / 865 CZK на человека

Осеннее меню 3. категория

- ❖ Суп из перца с морепродуктами
- ❖ Медальоны из оленины с пюре из картофеля и сельдерея, айвовым соусом и савойской капустой
- ❖ Шоколадный торт с орехами и ванильным мороженым и мокко соусом

36,00 € / 970 CZK на человека

Осеннее меню 4. категория

- ❖ Паштет из телятины с салатом Mesclun и клюквенным соусом
- ❖ Бульон из репы с клецками из мозговой говядины
- ❖ Жаркое из утиной грудки с медом, капустой и картофельной запеканкой
- ❖ Сырный пирог с абрикосовым муссом и фисташковыми крекерами

55,00 € / 1 485 CZK на человека



- Минимальное количество = 20 человек. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в CZK включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Меню

4/4

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

Зимнее меню 1. категория

- ❖ Тыквенный суп карри с тыквенными семечками
- ❖ Тушеная бычья лопатка в соусе Бароло с полентой и козлородником «а-ля крем»
- ❖ Груша пассированная с Grand Marnier сабайоном и палочками корицы

28,00 € / 755 CZK на человека

Традиционное чешское зимнее меню 2. категория

- ❖ Гусиный паштет с желе и булочкой
- ❖ Жареный речной окунь в соусе из укропа, фиолетовой моркови с маслом и жареным картофелем
- ❖ Ванильный мусс из фундука со сливовым компотом и яблоками

32,00 € / 865 CZK на человека

Зимнее меню 3. категория

- ❖ Pescaccia из морской форели с салатом из сельдерея и грейпфруты
- ❖ Гусь с жареными клецками, красной капустой с инжиром и соусом из полыни
- ❖ Марципановый пудинг с яичным коньяком и коричной глазурью

36,00 € / 970 CZK на человека

Зимнее меню 4. категория

- ❖ Арктический розовый лосось с яблочным салатом и горчице-сметанным соусом
- ❖ Бульон с красной капусты и фазаном
- ❖ Медальоны из филе говядины на свекольном пюре, лук-порей с трюфельным кремом и соусом Мадейра.
- ❖ Ягодный мусс с миндальным мороженым и маринованным грейпфрутом

55,00 € / 1 485 CZK на человека



- Минимальное количество = 20 человек. - Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -
- Обязательными являются цены в CZK включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -

Open Bar

Стандарт

- ❖ Мартини, Кампари
- ❖ Фернет, Бехеровка, Водка, Виски Джеймсон
- ❖ Моравское красное и белое вино
- ❖ Пиво Пилснер уркел
- ❖ Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- ❖ Кофе, Чай

22,00 € / 595 CZK на 1 человека и 1 час

Супериор

- ❖ Мартини, Кампари, Шерри
- ❖ Сливовица, Бехеровка, Джин, Водка, Ром Бакарди
- ❖ Виски Джеймсон, Баллантинз
- ❖ Коньяк Мартель ВС, Метакса 5*
- ❖ Моравское красное и белое вино
- ❖ Пиво Пилснер уркел
- ❖ Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- ❖ Кофе, Чай

28,00 € / 755 CZK на 1 человека и 1 час

Де люкс

- ❖ Мартини, Кампари, Шерри
- ❖ Сливовица, Текила, Бехеровка, Бейлис, Джин, Водка, Ром Бакарди
- ❖ Виски Чивас Регал 12 лет, Джек Дэниелс
- ❖ Коньяк Хеннеси Файн, Коньяк Реми Мартин ВСОП, Метакса 7*
- ❖ Коктейли спиртные, безалкогольные
- ❖ Моравское красное и белое вино
- ❖ Пиво Пилснер уркел
- ❖ Маттони, Аквила, Кока-кола, Тоник, Сок
- ❖ Кофе, Чай

35,00 € / 945 CZK на 1 человека и 1 час

- Предложение Open Bar указано на 1 час для 1 человека с возможностью неограниченного выбора и числа напитков з вышеуказанного предложения. -

- Тарифы могут различаться в зависимости от даты требования. -

- Обязательными являются цены в **CZK** включительно НДС, которые в случае необходимости будут пересчитаны в соответствии с действительным курсом (цены в Евро являются только ориентировочными). -





*Предложение действительно в период **01. 04. 2018 – 31. 03. 2019.***

*На основе требований и индивидуальных пожеланий клиента мы подготовим любые комбинации закусок.
Информация об аллергенных компонентах в продуктах питания может быть предоставлена по Вашему запросу.*

*Для получения дополнительной информации и заказов обращайтесь на: sales@savoywestend.cz
или по телефону : +420 359 018 802 nebo +420 359 018 827.*



VILLA SAVOY

&



VILLA ARTEMIS

&



VILLA CARLTON

&



VILLA KLEOPATRA

&



VILLA RUSALKA

Savoy Westend Hotel, Petra Velikého 16, 360 01 Karlovy Vary, Czech Republic,
tel.: +420 359 018 888, +420 359 018 898
e-mail: reservation@savoywestend.cz, reservation2@savoywestend.cz
www.savoywestend.cz

Global Distribution System:

Amadeus	UI KLSWH
Sabre	UI 6469
Apollo	UI 76033
Worldspan	UI 43921