

German version
2018/2019



SAVOY WESTEND HOTEL



LUXURY SPA RESORT
KARLOVY VARY

FOOD & BEVERAGE DIRECTORY



INHALT

Welcome Drinks	Serviertes Menü
Kaffee Pausen	Kinder Menü
Finger Food	Willkommen Sets
Buffet	Open Bar

Alle Links sind aktiv. Bitte, klicken Sie auf den ausgewählten Link die gewünschte Seite zu erreichen.

Welcome Drinks

Welcome Drink ,Classic'

- ❖ Bohemia Sekt Brut oder Demi Sec 0,20 l / Erdbeeren Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

9,00 € / 110 CZK

Welcome Drink ,Czech'

- ❖ Blaufränkisch, Spätlese, Weinbau František Mádl 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l oder Roter Traminer, Spätlese, Weinbau František Mádl, 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink ,Karlovy Vary'

- ❖ Kräuterlikör Becherovka 4 cl Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

6,00 € / 170 CZK

Welcome Drink ,Exclusive'

- ❖ Moët & Chandon Brut, Champagne 0,20 l Juice 0,20l (Orange, Apfel, Ananas) oder Mineralwasser 0,33 l

24,00 € / 650 CZK

Welcome Drink ,Long'

- ❖ Beton (Kräuterlikör Becherovka, Tonic, Zitrone)

8,00 € / 210 CZK

Welcome Drink ,French'

- ❖ Kir Royal (Crème de Cassis, Sekt)

13,00 € / 350 CZKs

Welcome Drink ,Squeezer'

- ❖ Frisch gepresster Saft (Orange, Grapefruit, Apfel, Karotte)

8,00 € / 220 CZK



- Jeder Welcome Drink ist pro Person. -

- Preise können in Abhängigkeit vom Termin der Nachfrage abweichen. -

- Verbindlich sind Preise in CZK, inkl. MwSt., die bei Bedarf aufgrund des gültigen Tageskurses umgerechnet werden (Preise in EUR sind nur Orientierungspreise). -

- Das Welcome-Drink-Angebot können wir aufgrund Ihrer Anforderungen anpassen. -

Coffee-Break-Auswahl

Variante 1

- ❖ Auswahl von Obst- und Gemüsesäften
- ❖ Saisonobst-Variation 2 Stk.
- ❖ Frisch aufgebackenes Plundergebäck und Mini-Croissants 2 Stk.
- ❖ Kaffee, Tee und Wasser

9,50 € / 260 CZK pro Person

Variante 2

- ❖ Auswahl von Obst- und Gemüsesäften
- ❖ Gefüllte Mini-Hefezöpfe 2 Stk.
- ❖ Plundergebäck und Mini-Croissants
- ❖ Variation von Saisonobst 2 Stk.
- ❖ Kaffee, Tee und Wasser

13,50 € / 360 CZK pro Person

Variante 3

- ❖ Auswahl von Obst- und Gemüsesäften
- ❖ Auswahl von Mini-Sandwiches 2 Stk.
- ❖ Mini-Doughnuts und gefüllte Kräpfchen 2 Stk.
- ❖ Variation von Saisonobst 2 Stk.
- ❖ Kaffee, Tee und Wasser

14,50 € / 390 CZK pro Person

Variante 4

- ❖ Auswahl von frisch gepressten Obst- und Gemüsesäften 2 Stk.
- ❖ Variation von Häppchen 3 Stk.
- ❖ Hausgemachte Mini-Desserts
- ❖ Obstsalat
- ❖ Getrocknete Früchte und Nüsse
- ❖ Kaffee, Tee und Wasser

17,00 € / 460 CZK pro Person



- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. -

- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Finger foods

1/2

KALTE COCKTAILHÄPPCHEN

Variante 1

- ❖ Getrockneter Rinderschinken
Bresaola mit Oliventapenade
- ❖ Röllchen aus Maiskähnhchen, Couscous
- ❖ Schweinelende, Tomatenragout
- ❖ Ziegenkäse mit Asche, Obst-Chutney
- ❖ Kichererbsencreme mit
Selleriestäbchen
- ❖ Tabbouleh Salat mit Garnele

2,80 € / 75 CZK pro Stück

Variante 2

- ❖ Scharf gebackener Thunfisch,
Salat aus Algen
- ❖ Rinder-Tatar auf gebackenem Brot
- ❖ Marinierter Lachs mit Kaviar
und Meerrettichschaum
- ❖ Garnelencocktail,
Avocado und Koriander
- ❖ Kalte Gaspacho-Suppe
- ❖ Entenbrust und Apfelsalat

3,50 € / 95 CZK pro Stück



- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 15. -
- Alle Gerichte können „pass around“ serviert werden, oder in Form eines Buffets angerichtet werden. -
- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -
- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Finger foods

2/2

WARME COCKTAILHÄPPCHEN

Variante 1

- ❖ Fischsuppe mit gebratenem Weißbrot
- ❖ Satay aus Maishähnchen und Sweet & Chili-Sauce
- ❖ Entenragout und Pilz-Ravioli
- ❖ Französische Quiche mit geräuchertem Lachs
- ❖ Suprême von der Wachtel und Pilz-Ragout
- ❖ Gnocchi mit Basilikum-Pesto und Ricotta

4,00 € / 110 CZK pro Stück

Variante 2

- ❖ Hummer-Creme mit Garnele
- ❖ Gegrillte Baby-Kalmare auf Pak Choi Salat
- ❖ Flank-Röllchen und pikantes gegrilltes Gemüse
- ❖ Gebratene Garnele, Wantan Nudeln und Ingwer
- ❖ Gebratene Mini-Kalbsschnitzel, lauwarmer Kartoffelsalat
- ❖ Lammfleischkotelett, Kartoffelrösti und Baby-Spinat

5,50 € / 150 CZK pro Stück



- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. Mindestanzahl von Personen = 15. -
- Alle Gerichte können „pass around“ serviert werden, oder in Form eines Buffets angerichtet werden. -
- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -
- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Buffets

1/5

VARIANTE 1

- ❖ Auswahl von Salatsorten und frisch geschnittenem Gemüse, ergänzt mit einem Angebot an Dressing, Öl und Essig
- ❖ Marinierter Lachs mit Kapern
- ❖ Ziegenkäse mit Feigensenf und Blattsalat
- ❖ Carpaccio aus geräucherter Rinderzunge, Meerrettich, Wachtelei
- ❖ Ententerrine und Obst-Chutney, Nüsse
- ❖ Auswahl von Brotsorten und Gebäck
- ❖ Rinderconsommé mit Pilz-Ravioli
- ❖ Italienische Linsensuppe
- ❖ Röllchen aus Maishähnchen, Gnocchi mit Sahne und Blattspinat
- ❖ Schwanzstück vor den Gästen geschnitten, Grenaille-Kartoffeln und Pfeffersauce mit Brandy
- ❖ Seebarsch-Filet, geröstetes Gemüse und gedünsteter Porree
- ❖ Gemüselasagne, Parmesan
- ❖ Schokoladentorte mit Himbeersauce
- ❖ Zitronen-Tartelettes mit gebackenem Eischnee
- ❖ Apfelkuchen mit Nüssen
- ❖ Hausgemachtes Kompott mit Portwein

46,00 € / 1 250 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. -

- Mindestanzahl von Personen = 20. -

- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Buffets

2/5

VARIANTE 2

- ❖ Variation von Blattsalaten mit mariniertem Gemüse und Cherrytomaten. Auswahl von Öl, Essig und Dressing
- ❖ Spieße mit Büffelmozzarella, Basilikum und Tomaten
- ❖ Carpaccio aus roter Bete, Ziegenkäse, Rucola und Apfelsinendressing
- ❖ Salat aus Bratkartoffeln, geröstete Pancetta und Dressing aus Schmant
- ❖ Rillettes vom Kaninchen mit gebackenem Baguette
- ❖ Vitello Tonnato mit Kapern
- ❖ Schweinelendenstücke und Waldorf-Salat
- ❖ Hühnersuppe Ph Ga, Ingwer, Chili
- ❖ Feine Spinatcreme mit geräuchertem Lachs und Wachtelei
- ❖ Confiertes Entenschenkel, haugemachtes Sauerkraut und Knödelvariation
- ❖ Lamm-Rumpsteak in Blätterteig, geröstete Bohnen und Lammfond
- ❖ Gefüllte Pute vor den Gästen geschnitten, gedünstetes Gemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten mit Thymian
- ❖ Zanderfilet auf brauner Butter und Sellerie-Möhren-Püree
- ❖ Tintenfisch-Spaghetti, Tomatensauce mit Chili und Käse Pecorino Romano
- ❖ Panna Cotta mit Waldfrüchten
- ❖ Schoko-Brownies mit Nüssen
- ❖ Carrot cake
- ❖ Obstsalat, geschlagene Mascarpone
- ❖ Körbchen mit Erdbeerschaum, weiße Schokolade

55,00 € / 1 490 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. -

- Mindestanzahl von Personen = 20. - Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Savoy Brunch

3/5

VARIANTE I

- ❖ Frisch gebackenes Plundergebäck, Buttercroissants und hausgemachte Kuchen
- ❖ Auswahl von salzigem Buffet-Gebäck und Brot
- ❖ Angebot an Konfitüren, Marmeladen und Honig
- ❖ Auswahl von Zerealien, Müsli, getrockneten Früchten und Nüssen, ergänzt mit Joghurt und aromatisiertem Quark (Cornflakes, Schokoballs, Obstmüsli, Nussmüsli, getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Preiselbeeren, Wal- und Haselnüsse und Mandeln)
- ❖ Variation von geschnittener Auslese-Wurst und geräuchertem Fisch
- ❖ Auswahl von tschechischen und europäischen Käsesorten mit hausgemachten Chutney und Konfitüren
- ❖ Traditioneller Eiersalat, Fischsalat mit jungen Zwiebeln
- ❖ Hausgemachte Pasteten und kaltes Fleisch
- ❖ Rührei, Spiegeleier
- ❖ Gebratener Speck und Mini-Kalbswürstchen

Kalte Vorspeisen und Salate

- ❖ Fenchelsalat mit Pampelmuse und Koriander
- ❖ Salat aus Belugalinsen mit Wurzelgemüse und Petersilie
- ❖ Italienischer Salat aus Kutteln vom Rind
- ❖ Geschnittene Hühnerroulade mit Spinat, ergänzt mit Gemüserelish

- ❖ Carpaccio aus roter Bete, Ziegenkäse Rondin Riblaire, Walnüsse und Rucola

Suppe

- ❖ Traditionelle italienische Suppe Minestrone mit Käse Parmigiano Reggiano

Hauptgerichte

- ❖ Filets aus Goldbrasse, gedünsteter Porree, Sauce aus geräuchertem Fisch, Grenaille-Kartoffeln
Auswahl von langsam gebackenen Fleischsorten, vor den Gästen geschnitten:
Aberdeen Angus Prime
Braten vom Ferkel (mit Apfel) ergänzt mit hausgemachten Aioli-Saucen, Blue Cheese und Barbecue
- ❖ Teigwaren mit Salsiccia und Pilzen

Desserts

- ❖ Tartalette mit Zitronencreme und gebackenem Eischnee
- ❖ Double chocolate brownies
- ❖ Frisch geschnittenes Obst (Erdbeeren, Ananas, Wassermelone, Cantaloupe-Melone, Nektarinen, Pflaumen, Aprikosen)

Getränke

- ❖ Kaffee oder Tee – 2 Stk.
- ❖ Mineralwasser oder Juice – 2 Stk.

50 € / 1 350 CZK pro Person

- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. -

- Mindestanzahl von Personen = 20. - Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Savoy Brunch

5/5

VARIANTE III

- ❖ Auswahl von salzigem Buffet-Gebäck und Brot
- ❖ Angebot an Konfitüren, Marmeladen und Honig
- ❖ Auswahl von Zerealien, Müsli, getrockneten Früchten und Nüssen, ergänzt mit Joghurt und aromatisiertem Quark (Cornflakes, Schokoballs, Obstmüsli, Nussmüsli, getrocknete Aprikosen, Pflaumen, Preiselbeeren, Wal- und Haselnüsse und Mandeln)

- ❖ Rühreier mit Schnittlauch

Kalte Küche

- ❖ Variation von tschechischen Käsesorten auf Brett mit Honig
- ❖ Auswahl von tschechischen Wurstwaren

Salate

- ❖ Pariser Salat
- ❖ Geschnittene Gemüsesticks mit einer Dip-Variation
- ❖ Rote-Bete-Salat mit Apfelsine
- ❖ Salat aus Bulgur und Wurzelgemüse

Warme Küche

- ❖ Knoblauchsuppe mit geräuchertem Fleisch und Brotcroutons
- ❖ Prager Schinken vor den Gästen geschnitten, ergänzt mit eingemachtem Gemüse und Saucen
- ❖ Variation von gegrillten bayrischen Mini-Bratwürsten
- ❖ Gedünstete Rindfleischstücke auf Chili
- ❖ Hähnchenschenkel-Schnitzel mit Dijonsenf

Desserts

- ❖ Quarkkuchen
- ❖ Buttercroissant
- ❖ Aufgebackenes süßes Mini-Gebäck
- ❖ Dekoriertes frisches Obst (Wassermelone, Cantaloupe-Melone, Nektarinen, Pflaumen)

Getränke

- ❖ Kaffee oder Tee – 2 Stk.
- ❖ Mineralwasser oder Juice – 2 Stk.

32 € / 850 CZK pro Person



- Wir stellen ein Menü je nach Ihrem Wunsch zusammen. -

- Mindestanzahl von Personen = 20. - Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Menü für Gruppen

Variante A - 3 Gänge

Wählen Sie bitte für die ganze Gruppe
1 Variante für Suppe, 1 Variante
für Hauptgericht, 1 Variante für Dessert.

Preis: 540,- CZK/ 20,- EUR = Person und Menü

SUPPEN:

Starke Rinderschwanz-Brühe, Gemüse Jullienne, gebratene Käseklößchen
Italienische Linsensuppe mit Salsiccia
Saure Kartoffel-Pilz-Suppe, verlorene Eier und Pilze

SALATE:

Rucola, Cherrytomaten, Parmigiano Reggiano
Bulgur, gebackene Rübe, Möhre, Koriander
Geriebener Möhrensalat, Apfel, Walnüsse

HAUPTGERICHTE:

Hähnchensupreme, Stampfkartoffeln, gedünsteter Porree, Cherrytomaten
Gegrillter Butterfisch, Pastinake, Erbsenpüree, Rübe
Rinderschmorbraten in Sahnesauce, Karlsbader Knödel, Preiselbeeren

DESSERTS:

Schoko-Brownies, Sauerkirschen, geröstete Nüsse
Italienischer Zitronenkuchen
Pfannkuchen, Waldfrüchten, Schmant

Variante B - 4 Gänge

Wählen Sie bitte für die ganze Gruppe
1 Variante für Salat, 1 Variante für Suppe,
1 Variante für Hauptgericht,
1 Variante für Dessert.

Preis: 675,- CZK/ 25,- EUR = Person und Menü



- Mindestanzahl von Personen = 20. -
- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -
- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Kids menu

Auch für die kleinsten unserer Gäste haben wir verschiedene Gerichte vorbereitet.

- ❖ Gemischte Platte saisonale Gemüse und Salat (Gurken, Tomaten, Eissalat, Nudelsalat, Karotten, Mais etc.)
- ❖ Tomatensuppe mit Geflügel Klößchen
- ❖ Kartoffel-Creme-Suppe mit Croutons
- ❖ Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse

- ❖ Spaghetti mit Mini-Frikadellen, Tomatensauce und Gouda-Käse
- ❖ Knusprige Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Erbsen
- ❖ Mini Cheeseburger mit Pommes Frites und Krautsalat

- ❖ Smarties Eisbecher
- ❖ Vanille, Schokolade und Erdbeer-Eis
- ❖ Schlagsahne, Schokosauce und Smarties
- ❖ Hausgemachte Pfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanilleeis
- ❖ Parfait vom Schokoladen-Brownie mit Karamell-Sauce und Haselnuss-Creme

21,00 € / 570 CZK pro Person

- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



Willkommen Sets

Savoy Westend

- ❖ Prosecco DOC, Le Colture Sylvoz
- ❖ Fruchtschale der Saison*

35,00 € / 945 CZK

Light & Fresh

- ❖ Auswahl von Frucht-Smoothies
- ❖ Sesam Honigplätzchen
- ❖ Nuss Variation
- ❖ Duo von frischen Feigen & getrocknete Datteln

35,00 € / 945 CZK

Karlovy Vary

- ❖ Haselnuss Oplate
- ❖ Becherovka Original 0,35 l
- ❖ Sortiment von Pralinen
- ❖ Saisonale Obstteller

45,00 € / 1 215 CZK

Süße Verführung

- ❖ Schaumwein Jaillance - Cremant de Bordeaux,
- ❖ Auswahl von Pralinen und Erdbeeren

60,00 € / 1 620 CZK

Paris

- ❖ Variation von französischen Käsesorten
- ❖ Foie gras mit Waldfrüchten
- ❖ 2x Moët Chandon 0,75 l
- ❖ Sortiment von Pralinen
- ❖ Saisonale Obstteller

120,00 € / 3 240 CZK



**Ananas, Pflaumen, rote und weiße Weintrauben, Birnen, Äpfel, Erdbeeren, Kiwi, Physalis, Rambutan – gemäß Saisonangebot*

- Jedes Welcome Set ist für ein Zimmer für 1 bis 2 Personen konzipiert. -

- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -

Open Bar

Standard

- ❖ Martini, Campari
- ❖ Fernet, Becherovka, Wodka, Whiskey Jameson
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

22,00 € / 595 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

Superior

- ❖ Martini, Campari, Sherry
- ❖ Sliwowitz, Becherovka, Gin, Wodka, Bacardi Rum
- ❖ Whiskey Jameson, Ballantines
- ❖ Metaxa 7*
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

28,00 € / 755 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

De Luxe

- ❖ Martini, Campari, Sherry
- ❖ Sliwowitz, Tequila, Becherovka, Baileys, Gin, Wodka, Bacardi Rum
- ❖ Chivas Regal 12 years old, Jack Daniel's
- ❖ Cognac Hennessy VS, Remy Martin VSOP, Metaxa 7*
- ❖ Gemischte alkoholische Text
- ❖ Rot- und Weißwein aus Mähren
- ❖ Pilsner Urquell
- ❖ Mattoni, Aquila, Coca-Cola, Tonic, Säfte
- ❖ Kaffee, Tee

35,00 € / 945 CZK pro 1 Person und 1 Stunde

- Das Angebot ist pro Person für 1 Stunde, mit der Möglichkeit der unbegrenzten Auswahl und Menge der obengennanten Getränke, aufgesetzt. -

- Preise können je nach dem Zeitpunkt der Nachfrage unterschiedlich sein. -

- Verbindlich sind die in CZK angeführten Preise, einschl. MWSt., die im Bedarfsfall im jeweils gültigen Tageskurs umgerechnet werden (bei den in EUR angeführte Preisen handelt es sich lediglich um Orientierungspreise). -



*Das Angebot gilt für den Zeitraum von **01. 04. 2018 bis 31. 03. 2019.***

Alle oben aufgeführte Angebote können wir nach Ihren eigenen Vorstellungen im Form eines ‚custom-made‘ Menü zusammenstellen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

*Für nähere Informationen und Buchungen kontaktieren Sie uns, bitte, an der E-mail-adresse: sales@savoywestend.cz
oder am Telefon: +420 359 018 802 oder +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

