

# BANKETNÍ A KONFERENCEČNÍ SLUŽBY

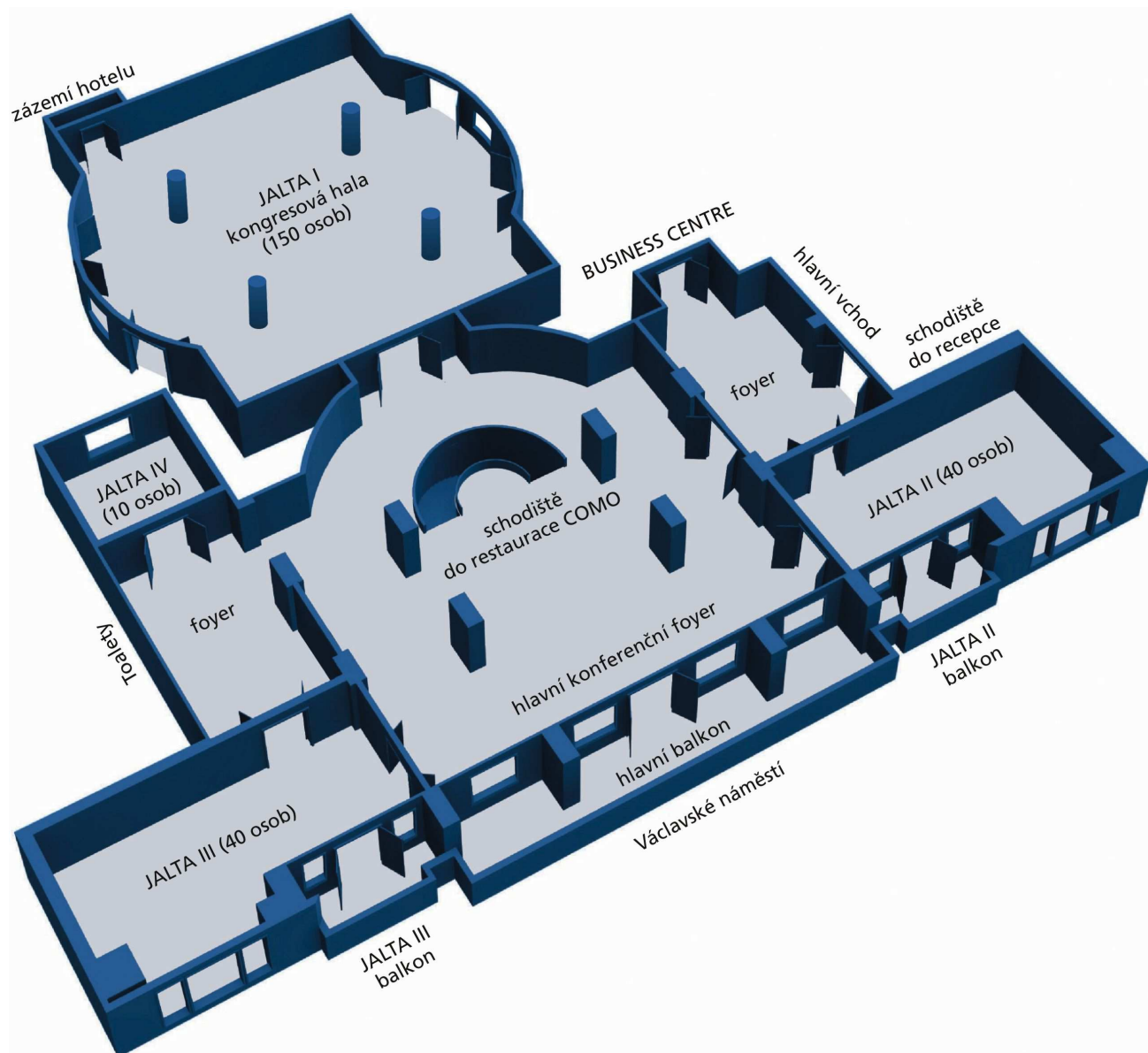


## NĚKOLIK DOBRÝCH DŮVODŮ PROČ SI VYBRAT KONFERENCEČNÍ PROSTORY V HOTELU JALTA

- **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. 2010.  
Veškeré uvedené ceny jsou včetně 20% DPH.

## ROZVRŽENÍ KONFERENČNÍCH 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 <sup>2</sup>	m	8:00 12:30	8:00 18:00	19:00 24:00							
<b>JALTA I KONGRESOVÁ HALA</b>	17 x 11	200	3,0	19 000 CZK	31 500 CZK	21 000 CZK	150	80	55	45	100	150	42
<b>JALTA II</b>	10 x 5	50	3,3	7 500 CZK	13 000 CZK	8 500 CZK	40	30	24	20	20	40	
<b>JALTA III</b>	10 x 5	50	3,3	7 500 CZK	13 000 CZK	8 500 CZK	40	30	24	20	20	40	
<b>JALTA IV</b>	5 x 4	20	3,0	3 000 CZK	5 000 CZK	3 500 CZK	12	9	12	9	10		
<b>KONFERENČNÍ PŘEDSÍŇ</b>	16 x 11	186	3,2	19 000 CZK	31 500 CZK	21 000 CZK	80				80	100	

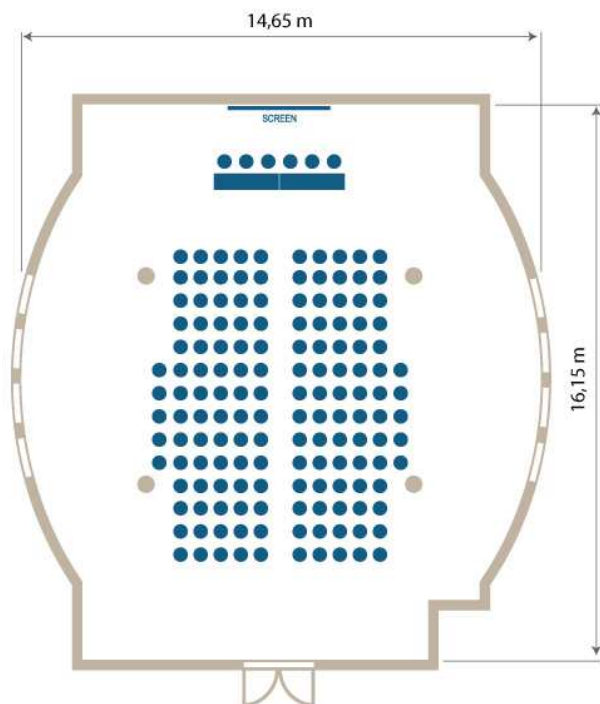
### CONFERENCE ROOM JALTA I

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](http://www.hoteljalta.com).

## Jedinečnost hotelu Jalta

### WELCOME DRINK V PROTIAATOMOVÉM BUNKRU

Chcete Vašim 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 krůtími 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

### 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

### Nápojový balíček welcome drink

140 Kč / osoba

Konzumace sektu Bohemia Brut a neomezená konzumace minerální vody a 100% džusu

### 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

### Večerní nápojový balíček 2

490 Kč / osoba

3hodinová neomezená konzumace sektu Bohemia Brut, vína, piva Pilsner Urquell a minerální vody, kávy a veškerých nealkoholických nápojů

## 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)  
Srncí 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 Coordinator

Tel.: +420 222 822 893

Fax: +420 222 822 869

e-mail: [daniela.horicova@hoteljalta.com](mailto:daniela.horicova@hoteljalta.com)

Hlavní e-mailová adresa: [events@hoteljalta.com](mailto:events@hoteljalta.com)

[www.hoteljalta.com](http://www.hoteljalta.com)