

VÁNOČNÍ A NOVOROČNÍ VEČÍRKY

K+K Hotel Central



Hybernská 10, Prague
www.kkhotels.com



OHMANN

Objevte unikátní prostor Ohmann

- Okouzující prostor ve stylu secese, původně navržený jako divadlo Friedrichem Ohmannem v roce 1901.
- Mezi hlavní přednosti patří vysoký klenutý strop se střešními světlíky, bohatě zdobený štuk a divadelní jeviště, dnes ideální pro elegantní akce.
- Maximální kapacita: 100 osob



FINGER FOOD MENU

KAVIÁR ZE PSTRUHA LABEYRIE

slaný lívanec | zakysaná smetana

HOVĚZÍ ROAST BEEF

marinovaný zázvor | pečený toast

TRHANÉ KACHNÍ MASO

cibulová marmeláda | šlehaný sýr cottage | klíčky hrášku

MARINOVANÁ ŘEPA

cizrnové purée | rýžová kroketa

GRAVLAX Z LOSOSA

avokádo | hořčicově-medový dresink | pečené krutony z bílého chleba

CHLEBÍČEK

tradiční český obložený chlebíček s bramborovým salátem

CANNOLI

plněné pistáciovým krémem

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA

čerstvé ovoce

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

variace tradičního českého vánočního cukroví

PROFITEROLKY

vanilkový krém | čokoládová poleva



60 € / 1500 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem sálu, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.

84 € / 2100 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.
Alkoholický nápojový balíček.

*Cena platná při minimálním počtu 15 osob.

BUFETOVÁ VEČEŘE Č.1

POLÉVKA

Krémová rybí polévka s krutony

PŘEDKRMY A SALÁTY

Čerstvá krájená zelenina | listové saláty
Variace dresinku | olivový olej | výběr octů
Hovězí roastbeef | hořčičné semínko | med | křenovo-bylinkový dip
Carpaccio z červené řepy | rukola | balsamico | olivový olej
Tartar z lososa ve slané tartaletce

HLAVNÍ CHODY

Pečené vinná klobáska
Kuřecí & vepřové řízečky
Candát v zeleninové krustě

VEGETARIAN

Smažené zeleninové medailonky

PŘÍLOHY

Tradiční bramborový salát
Grilovaná zelenina s bylinkami
Kukuřičná polenta s oříškovým máslem

DEZERTY

Domácí jablečný štrúdl
Tradiční vánoční cukroví
Variace minidezertů
Čerstvé krájené ovoce



74 € / 1850 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem sálu, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.

100 € / 2500 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem sálu, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.
Alkoholický nápojový balíček.

*Cena platná při minimálním počtu 15 osob.

BUFETOVÁ VEČEŘE Č.2

SOUP

Zelná polévka s klobásou

PŘEDKRMY & SALÁTY

Čerstvá krájená zelenina I listové saláty
Variace dresinků I olivový olej I výběr octů
Salát Caesar I kuřecí maso
Jarní závitky se zeleninou
Sušená šunka I meloun Cantaloupe I listy salátů I klíčky ředkviček

HLAVNÍ CHODY

Kuřecí supreme I sušená rajčata I pečená zelenina
Smažená treska v bylinkové krustě
Vepřová panenka á la Wellington

VEGETARIAN

Cizrnové curry I zelenina I kokosové mléko

PŘÍLOHY

Dušená rýže basmati
Šťouchané brambory I smažená cibulka
Dušená brokolice I baby karotka I fazolky I másle

DEZERTY

Tiramisu
Tradiční vánoční cukroví
Variace minidezertů
Čerstvé krájené ovoce

74 € / 1850 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem sálu, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.

100 € / 2500 CZK za osobu*

Cena zahrnuje pronájem sálu, stravu, balíček
nealkoholických nápojů a welcome drink.
Alkoholický nápojový balíček.

*Cena platná při minimálním počtu 15 osob.



NÁPOJOVÉ BALÍČKY

Welcome drink v barvách vašeho firemního loga. Jako pozornost od nás.

Nealkoholické nápoje:

Neperlivá a perlivá voda
Variace džusů
Coca-Cola, Fanta, Sprite
Káva
Čaj

Alkoholické nápoje:

Prosecco
Bílé & červené víno
České čepované pivo - Staropramen
Vánoční punč

*nápojové balíčky jsou časově omezené - max. 6 hodin

DOPLŇKOVÝ PROGRAM

- Výroba vánoční dekorace
- Zdobení perníčků
- Workshop čokoládových pralinek
- Tematické hry
- Ski nebo snowboard simulátor
- Foto koutek
- DJ
- Fotograf
- Pub kvíz

Pro bližší informace a ceny prosím kontaktujte event koordinátorku.

POŠLETE NEZÁVAZNOU POPTÁVKU



Hybernská 10, Prague
www.kkhotels.com
mice.central@kkhotels.com