



Zámek Křtiny



Konferenční nabídka



Zažijte u nás tradiční pohostinnost...

HOTEL, ZÁMECKÁ RESTAURACE, KONGRESOVÝ SÁL, SPOLEČENSKÝ SÁL, SALONKY, LETNÍ
TERASA s výhledem na malebný křtinský kolorit.

Konferenční nabídka

COFFEE BREAK MENU

- 1 coffee break ECONOMY**
95 Kč/osoba
Čerstvě mletá káva s mlékem nebo porcovaný čaj (dle nabídky) s citronem
Stolní křtinská voda s citronem a bylinkami
Variace sladkého a slaného pečiva (celkem 2 ks/osoba)
- 2 coffee break STANDARD**
115 Kč/osoba
Čerstvě mletá káva s mlékem nebo porcovaný čaj (dle nabídky) s citronem
1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo ovocný džus
1× obložený Zámecký chlebiček jako Brno
1× křehký domácí jablečný závin z listového těsta
- 3 coffee break RETRO**
120 Kč/osoba
Čerstvě mletá káva s mlékem nebo porcovaný čaj (dle nabídky) s citronem
1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo ovocný džus
150 g lahůdkový domácí retro salát (vlašský, sýrový) + venkovský chléb
150 g domácí makový pletenec
- 4 coffee break BUSINESS**
130 Kč/osoba
Čerstvě mletá káva s mlékem nebo porcovaný čaj (dle nabídky) s citronem
1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo ovocný džus
1× lahůdkářská bageta jako od prvorepublikového Paukerta
1× křehký domácí jablečný závin z listového těsta
Variace čerstvého ovoce dle sezony 200 g
- 5 coffee break APETIT PRO JEDLÍKY**
150 Kč/osoba
Čerstvě mletá káva s mlékem nebo porcovaný čaj (dle nabídky) s citronem
1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo ovocný džus
Obložený teplý talíř dřevorubecká variace 200 g: vídeňský párek, anglická slanina, sázené vejce (volské oko) + pečivo
Sweet bar dle Magdaleny Dobromily Rettigové: 1× křehký domácí jablečný závin z listového těsta
+ 1× domácí bábovka
Variace čerstvého ovoce dle sezony 200 g
- 6 coffee break DÁMSKÉ MENU**
150 Kč/osoba
Káva s/bez kofeinu, sójové mléko
Porcovaný bylinkový čaj
Ovocný/zeleninový multivitaminový fresh nektar/smoothie 500 ml
Stolní křtinská voda s citronem a bylinkami
Variace čerstvého ovoce dle sezony 200 g
Bílý jogurt s ořechy a medem, goji
- 7 coffee break BRAIN FOOD ANEB BUĎ FIT NA TĚLE I NA MYSLI**
180 Kč/osoba
Káva s/bez kofeinu, sójové mléko
Porcovaný bylinkový čaj
Ovocný/zeleninový multivitaminový fresh nektar/smoothie 500 g
1× minerální voda (perlivá/neperlivá)
1× bezlepková bageta s tuňákem/lososem
1× chia puding s kokosovým mlékem
Variace čerstvého ovoce dle sezony 200 g

Konferenční nabídka

KONFERENCE MENU

VARIANTA 1.

cenový limit **150 Kč** výběr ze 2 pokrmů

1. Hráškový krém, pečivo (domácí opražená houska)
 - I. 150 g Kuřecí prsíčka, bramborová kaše
 - II. 150 g Vepřové ragú, dušená rýže
2. Hovězí polévka s domácími nudlemi
 - I. 150 g Obrácený vepřový řízek, šťouchané brambory
 - II. 150 g Kuřecí (krůtí) perkelt, těstoviny/rýže
3. Zeleninová jarní
 - I. 150 g Vepřový závitok, zeleninová rýže
 - II. 150 g Smažené rybí filety, petrželové brambory/bramborový salát

VARIANTA 2.

cenový limit **200 Kč** výběr ze 3 pokrmů

1. Kuřecí (slepičí) s masem a domácími nudlemi
 - I. 150 g Kančí guláš, karlovarský knedlík
 - II. 150 g Kovářská kotleta, pečené brambory
 - III. 150 g Smažený květák, vařené brambory, tatarská omáčka
2. Moravská cibulačka, pečivo
 - I. 150 g Marinovaný vepřový steak, hranolky/pečené brambory
 - II. 150 g Kuřecí prsíčka na kari, dušená rýže
 - III. 300 g Obědový řecký salát
3. Pikantní gulášová polévka, pečivo
 - I. 150 g Kuřecí kapsa s mozzarellou a špenátem, dušená rýže
 - II. 150 g Vepřové medailonky na červeném víně, šťouchané brambory
 - III. 300 g Zeleninové rizoto s parmazánem, čerstvý salátek
4. Hovězí s játrovými knedlíčky, pečivo
 - I. 150 g Toskánské hovězí peposo, šťouchané brambory
 - II. 150 g Kuřecí špíz, pečené brambory
 - III. Kynuté knedlíky s borůvkami (ovoce)
5. Buď fit
Brokolicový krém se sójovým (kokosovým) mlékem
 - I. 200 g Pečený pstruh, vařené brambory
 - II. 150 g Tofu na kari se zeleninou, dušená rýže
 - III. 300 g Mrkvový perkelt, celerové hranolky

- ! Při výběru je možné volit pouze jednotné menu.
● U varianty 1: polévka + jeden druh hlavního jídla
● U varianty 2, 3, 4: polévka + maximálně 2 druhy hlavního jídla

VARIANTA 3.

cenový limit **260 Kč** výběr ze 3 pokrmů s dezertem

1. Hovězí s masem a nudlemi, pečivo
 - I. 150 g Kančí kýta na smetaně, houskový knedlík podle paní Szabové
 - II. 150 g Kuřecí steak, fazolky se smetanou, vařené brambory
 - III. 300 Caesar salát
Křehký domácí jablkový závin z listového těsta
2. Zvěřinový boršč, pečivo
 - I. 150 g Vepřový Gordon Bleu, vařené brambory s petrželkou
 - II. 150 g Penne s kuřecím masem a špenátem, parmazán
 - III. 300 g Rizoto s krevetami a zeleninou
Palačinky s ovocem a šlehačkou
3. Buď fit
Mrkvový krém, pečivo
 - I. 300 g Lasagne se špenátem a parmazánem
 - II. 300 g Zeleninový špíz s tempehem, vařené brambory
 - III. 150 g Sójové maso po čínsku, dušená rýže
Chia puding s góji a kokosovým mlékem

VARIANTA 4.

cenový limit **300 Kč** výběr ze 3 pokrmů s dezertem

1. Dršťková z hlívy ústříčné
 - I. 150 g Filety z lososa a restovanou zeleninou, smetanové brambory
 - II. 150 g Anglický rostbíf, pečené brambory, tatarská omáčka
 - III. 300 Obědový salát s balkánským sýrem a olivami
vanilkový krém s ovocem a šlehačkou
2. Drůbeží s masem a domácími nudlemi, pečivo
 - I. 250 g Konfitované kachní stehno, mix bílé a červené zelí
 - II. 150 g Thajské vepřové, divoká rýže
 - III. 300 g Těstovinový salát s kuřecím masem a zeleninou
bramborové šišky s mákem
3. Zvěřinový vývar s masovými knedlíčky
 - I. 200 g Srnčí medailonky na červeném víně, šťouchané brambory
 - II. 200 g Pomale pečená marinovaná vepřová panenka, bramborová kaše
 - III. 150 g Tatarský biftek z lososa, toast
Zmrzlinový pohár s ovocem

Konferenční nabídka

RAUTOVÁ NABÍDKA

KŘTINSKÁ POHODA

v ceně 450 Kč/osoba

Raut je vzorově koncipován pro 30 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

50g Zvěřinová paštika
s brusinkami zdobená ořechy 15 porcí

HLAVNÍ POKRMY:

75g Vepřový steak na grilu 30 porcí
75g Plněná kuřecí kapsa mozzarellou
a špenátem 20 porcí
100g Tatarský biftek, topinka s česnekem 5 porcí
75g Smažený vepřový/kuřecí řízeček 20 porcí
75g Zvěřinový guláš s cibulkou 15 porcí
100g Lahůdkové domácí pečené brambůrky 20 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

100g Rozpěkaný hermelín
na olivovém oleji, brusinky 20 porcí
100g Ratatouille 10 porcí

SALÁTY:

100g Směs listových salátů
s medovohořčičným dresinkem 18 porcí

DEZERTY:

1 ks Jablečný závin z listového těsta 30 ks
1 ks Domácí tvarohový koláček 30 ks

PEČIVO:

1 ks Pečivo 30 ks

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky 30 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

DÁMSKÁ JÍZDA ANEB KOCOUR NENÍ DOMA

v ceně 550 Kč/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

50g Sýrová roláda 30 porcí
50g Rajče plněné šunkovou pěnou 15 porcí
100g Drůbeží paštika s brusinkami 15 porcí
50g Uzený losos na toastu 20 porcí
20g Kaviárové vejce 20 porcí
50g Sýrové prkýnko zdobené hrozny a ořechy 20 porcí

HLAVNÍ POKRMY:

75g Vepřová panenka s dijonskou omáčkou 40 porcí
50g Grilovaná rajčátka, gratinované brambory
se smetanou, listový salátek a parmazán 25 porcí
100g Snopek fazolových lusků
s anglickou slaninou 20 porcí
100g Marinované kuřecí paličky 20 porcí
75g Kuřecí soté se zeleninou 20 porcí
75g Pečený pstruh na másle 20 porcí
100g Grilovaná zelenina 15 porcí
100g Opékané brambory 5 porcí
100g Divoká rýže 10 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

75g Lasagne se špenátem, smetanou
a parmazánem 15 porcí
75g Vařená brokolice v páře se sýrovou
omáčkou, vařené brambory 15 porcí

SALÁTY:

100g Zelný salát s křenem a mrkví 15 porcí
100g Směs listových salátů s vinagretem 15 porcí
50g Mrkvový salát s jablky 5 porcí
50g Čekankový salát 15 porcí

DEZERTY:

1 ks Listové těsto s pudinkem 50 ks
1 ks Pana cotta/Tiramisu/ dle aktuální nabídky 50 ks

PEČIVO:

1 ks Pečivo 50 ks

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky 25 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby



Konferenční nabídka

RAUTOVÁ NABÍDKA

ZÁMECKÁ

v ceně **650 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 30 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

100g Zvěřinová paštika	5 porcí
50g Lososový tartar s koprem na toastu	5 porcí
50g Studená vepřová pečeně s křenem	5 porcí
50g Kanapka s mozzarellou a cherry rajčátky	10 porcí

HLAVNÍ POKRMY:

75g Pečené jehněčí kolínko, listový špenát	20 porcí
75g Vepřová panenka na bylinkách	15 porcí
75g Srnčí guláš	15 porcí
75g Grilovaná kuřecí prsíčka	15 porcí
75g Filet ze pstruha, koprový dip	15 porcí
75g Hovězí pečeně na zelenině	20 porcí
75g Domácí bramboráčky	15 porcí
100g Lahůdkové brambůrky	15 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

100g Zeleninové rizoto s dýní a parmazánem	8 porcí
--	---------

STUDENÉ UZENINOVÉ A SÝROVÉ VARIACE:

300g (anglický roastbeef, vepřová šunka, uzený vepřový bok, debrecínská pečeně, uzený hovězí jazyk, výběr z českých, italských a francouzských sýrů)	35 porcí
--	----------

SALÁTY:

50g Míchaný salát s balkánským sýrem	25 porcí
50g Zelný salát s karotkou a olivovým olejem	4 porce

DEZERTY:

1 ks Koláček s tvarohem, mákem a povidly	30 ks
1 ks Jablečný závin z listového těsta	30 ks
40 ks Čokoládovo ovocné fondue	50 porcí

PEČIVO:

1 ks Pečivo	30 ks
-------------	-------

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky	30 porcí
-------------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

PŘEKVAPENÍ „MORAVSKÝ KRAS“

v ceně **700 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

50g Kachní játra ve slanině s toastem	10 porcí
100g Paštika s brusinkami	15 porcí
50g Nakládané beraní rohy s okurkami a cibulkou	8 porcí
50g Pomazánka z olomouckých tvarůžků	10 porcí
50g Domácí škvarky v sádle s cibulkou	10 porcí

POLÉVKA:

0,25l Moravská cibulačka	20 porcí
--------------------------	----------

HLAVNÍ POKRMY:

75g Marinovaná vepřová panenka s tymiánem	30 porcí
75g Pečené kachní stehýnko	35 porcí
50g Bramborové knedlíky s uzeným masem	30 porcí
75g Kuřecí přírodní steak na rozmarýnu	30 porcí
75g Hovězí líčka na víně	20 porcí
75g Punkevní pstruh po mlynářsku, koprový dip	25 porcí
100g Šťouchané brambory	30 porcí
100g Kysané bílé zelí ze škopku	25 porcí
50g Dušený špenát	25 porcí
75g Bramborové šišky	30 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

75g Bramborové šišky s mákem přelité máslem	25 porcí
100g Hermelín v bramboráku	15 porcí

STUDENÉ UZENINOVÉ A SÝROVÉ VARIACE:

300g (dušená šunka, moravské uzené, vařený bok obalený v paprice a česneku, uzený hovězí jazyk, moravské klobásy, variace sýrů zdobená hrozny a ořechy)	63 porcí
---	----------

SALÁTY:

50g Zelný s koprem	10 porcí
50g Čerstvá vícedruhová zelenina s olivovým olejem a balsamickým octem	37 porcí
50g Balkánský sýr s olivami	10 porcí

DEZERTY:

1 ks Nebe v hubě	25 ks
1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta s ořechy	25 ks
1 ks Domácí kynuté knedlíky s povidly sypané strouhankou	25 ks

PEČIVO:

1 ks Pečivo	50 ks
-------------	-------

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky	50 porcí
-------------------------	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

Konferenční nabídka

RAUTOVÁ NABÍDKA

HUBERTOVA PÁNSKÁ JÍZDA

v ceně **750 Kč/osobu**

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.b

STUDENÉ PŘEDKRMY:

75g Zaječí paštika s brusinkami	10 porcí
75g Domácí zvěřinová sekaná	10 porcí
50g Tatarák z jelena	10 porcí
75g Žampionový pikantní salát	10 porcí
50g Nakládaná červená řepa s kozím sýrem	10 porcí

POLÉVKA:

0,25l Zvěřinový boršč	20 porcí
-----------------------	----------

HLAVNÍ POKRMY:

75g Srnčí medailonky s vinnou omáčkou	30 porcí
75g Kančí guláš	40 porcí
75g Srnčí kýta na borovicí	30 porcí
75g Daněk se šípkovou omáčkou	40 porcí
100g Špekové knedlíky	15 porcí
100g Opečené škrubánky	15 porcí
100g Opékané brambory	20 porcí
75g Domácí bramboráčky	20 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

100g Houbové rizoto se zeleninou a parmazánem	25 porcí
---	----------

STUDENÉ UZENINOVÉ A SÝROVÉ VARIACE:

350g (šunkový zvěřinový salám, uzený hřbet z divočáka, zvěřinová klobása, zvěřinové kanapky, uzený bok z divočáka, kančí šunka, výběr z domácích a francouzských sýrů)	110 porcí
--	-----------

SALÁTY:

50g Nakládané beraní rohy s okurkami a cibulkou	20 porcí
50g Pikantní salát s feferonkami	10 porcí
100g Zelný salát s koprem	20 porcí

DEZERTY:

1 ks Domácí koláč s borůvkami	25 ks
1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta	25 ks
1 ks Svatební koláček	25 ks
1ks Lívaneček se zakys. smetanou a borůvkami	25 ks

PEČIVO:

1 ks Pečivo	50 ks
-------------	-------

OVOCE:

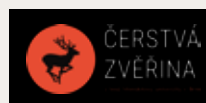
50g Mix lesního a zahradního ovoce dle sezónní nabídky	20 porcí
--	----------

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby



Rautovou nabídku je možno využít pro společenské akce pro firemní či soukromé účely. Naše nabídka stejně tak jako kuchyně je spjatá s přírodou, která je štědrá celý rok.

Naším prémiovým produktem je zvěřina z lesů Mendelovy univerzity v Brně. Kvalita zvěře ulovené v lesích Školního lesního podniku Křtiny disponuje ekologickou certifikací FSC.



- MENDELU
- Školní lesní podnik
- Masarykův les
- Křtiny

Konferenční nabídka

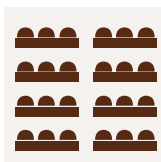
KONFEREČNÍ A JEDNACÍ MÍSTNOSTI HOTELU ZÁMEK KŘTINY

místnost a podlaží	plocha	výška	rozměry	DIVADLO	ŠKOLA	KOKTEJL	RESTAURACE	ŽENEVA	U TABULE VNĚJŠÍ OBSAZENÍ	U TABULE VNĚJŠÍ I VNITŘNÍ OBSAZENÍ	celodenní pronájem	hodinový pronájem
Rektorský salonek 1.np	27	klenby	6,3×4	x	x	x	x	4	x	x	NA	NA
Salonek profesora Haši 1.np	28	klenby	6,3×4,2	x	x	x	x	12	x	x	4 000	1 000
Restaurace 1.np	119	klenby		x	x	100	68	x	x	x	dohodou	dohodou
Zimní zahrada v restauraci 1.np	44	4 m	11,3×2,8	x	x	40	24	22	x	x	dohodou	500
Červený salonek 1.np	77	3,6 m	9×7,9	30	32	50	40	20	22	34	5 000	1 000
Kongresový sál 2.np	128	4 m	16×8	89	x	x	x	x	x	x	12 000	1 500
Společenský sál 2.np	135	4,5 m	17,5×7,3	160	120	180	120	48	48	90	15 000	2 000
Foyer 2.np	114	4 m	20×7/3,5	x	x	120	60	x	x	x	dohodou	dohodou
Lovecký salonek 3.np	69	3,9 m	9×7,3	60	36	60	48	24	26	42	6 000	1 500
Opletalův salonek 3.np	65	3,9 m	8,5×7,4	60	36	60	48	24	26	42	6 000	1 500
Foyer 3.np	114	3,5 m	20×7/3,5	x	x	120	60	x	x	x	dohodou	dohodou
Restaurace + Terasa	163	klenby		x	x	140	92	x	x	x	dohodou	dohodou
Společenský sál + Foyer 2.np	249	4,5 m		x	x	300	180	x	x	x	20 000	dohodou
Lovecký + Opletal	134	3,9 m		120	72	120	96	x	x	x	12 000	1 500
Lovecký + Opletal + Foyer 3.np	248	3,9 m		x	x	240	156	x	x	x	20 000	dohodou
Vinný sklep	48	2,9 m	11,5×4,2	x	x	36	x	x	x	x	10 000	dohodou
Zámecké nádvoří I. (zahrádka restaurace):	132	venku	6×22	x	x	x	60	x	x	x	dohodou	dohodou
Zámecké nádvoří II. (parkoviště):	396	venku	11×36	396	x	600	264	x	x	x	dohodou	dohodou
Travnatá plocha (vedle parkoviště):	648	venku	18×36	648	x	972	432	x	x	x	dohodou	dohodou
Komplet garden party za zámkem:	1044	venku	29×36	1044	x	1572	696	x	x	x	dohodou	dohodou

Ceník platný od 1.9.2021



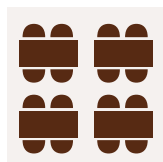
DIVADLO



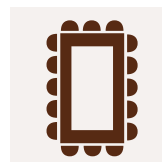
ŠKOLA



KOKTEJL



RESTAURACE



ŽENEVA



U TABULE
VNĚJŠÍ
OBSAZENÍ



U TABULE
VNĚJŠÍ
I VNITŘNÍ
OBSAZENÍ

Konferenční nabídka

AUDIOVIZUÁLNÍ A TECHNICKÉ VYBAVENÍ HOTELU ZÁMEK KŘTINY

<i>technické vybavení</i>	<i>specifikace</i>	<i>cena pronájmu v Kč</i>
Dataprojektor mobilní	ACER, EPSON, OPTOMA	2 500
Projekční plátno	mobilní 3×4 m	1 000
Projekční plátno	mobilní 2,21×1,25 m	500
Projekční plátno nepřenosné (součást Kongresového sálu)	nepřenosné 2,90×1,65 m	1 000
Plasma TV	LG 55"	500
Notebook	ACER TMP2410	500
Laserové ukazovátko	LOGITECH R400	100
Flip chart (papír, fixy)		200
Řečnický pult	mobilní	200
Bezdrátový mikrofon	SENNHEISER, AKG	200
Mikrofon hlavový	SENNHEISER, SKYTEC	200
Taneční parket	součást pronájmu ve Společenském sále	x
Podium	v12 × h300 × š600, v24 × h200 × š400	4 000
Paraván 5 ks	180×50 cm (v:š)	300
Šatna	mobilní 4×2 m, 100 ramínek	400
Práce technika technická asistence	Po–Pá 250 Kč/hod, So–Ne 350 Kč/hod	250/350
Mobilní stan	max. 10×20m (jeden díl 5×10m)	25 000
banketové/loketové stolky	oskistrované	150 Kč/ks

Ceník platný od 1.9.2021

