



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.

Coffee Break Menu

1 coffee break ECONOMY

120 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1 l čerstvá stolní křtinská voda s citronem
a bylinkami

Variace sladkého a slaného pečiva
(celkem 2 ks/osoba)

2 coffee break STANDARD

140 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor 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

150 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo
ovocný džus

150 g lahůdkový domácí retro salát (vlašský,
sýrový) + mlynářský venkovský chléb

150 g domácí makový pletenec

4 coffee break BUSINESS

160 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo
ovocný džus

1× lahůdkářská bageta jako
od prvorepublikového Paukerta

1× šáteček z listového těsta plněný nugátem
nebo ořechy

100 g variace čerstvého sezonního ovoce

5 coffee break APETIT PRO JEDLÍKY

195 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1× minerální voda (perlivá/neperlivá) nebo
ovocný džus

200 g obložený teplý talíř dřevorubecká variace:
vídeňský párek, anglická slanina, sázené vejce
(volské oko) + pečivo

Sweet bar dle Magdaleny Dobromily Rettigové:
1× křehký domácí jablečný závin z listového
těsta + 1x domácí bábovka

100 g Variace čerstvého sezonního ovoce

6 coffee break DÁMSKÉ MENU

220 Kč/osoba

Káva s/bez kofeinu, sójové mléko, porcovaný
bylinkový čaj Sonnentor

500 ml ovocný/zeleninový multivitaminový
fresh nektar/smoothie

1 l čerstvá stolní křtinská voda s citronem
a bylinkami

100 g variace čerstvého sezonního ovoce

1 ks bílý jogurt s ořechy a medem, goji

2 ks pohankové lívance s javorovým sirupem

7 coffee break BRAIN FOOD ANEB BUĎ FIT NA TĚLE I NA MYSLI

250 Kč/osoba

Káva s/bez kofeinu, sójové mléko, porcovaný
bylinkový čaj Sonnentor

500 ml ovocný/zeleninový multivitaminový
fresh nektar/smoothie

1× minerální voda (perlivá/neperlivá)

1× domácí hummus s mrkvovými a okurkovými
hranolky

1× bezlepková bageta s tuňákem/lososem

1× chia puding s kokosovým mlékem

100 g variace čerstvého sezonního ovoce

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Servírovaná menu

aneb sám sobě labužníkem **SESTAVTE SI MENU DLE VAŠÍ CHUTI**

SESTAVTE SI MENU DLE VAŠÍ CHUTI

Sestavte si libovolné 2-chodové, 3-chodové či 4-chodové menu podle vaší chuti z naší nabídky v cenovém rozpětí 250–350 Kč.

Varianty servírovaného menu:

- a)** Polévka/předkrm, hlavní jídlo **250 Kč/osoba**
- b)** Polévka/předkrm, hlavní jídlo, dezert **300 Kč/osoba**
- c)** Předkrm, polévka, hlavní jídlo, dezert **350 Kč/osoba**

PŘEDKRM:

- 70 g Moravské uzené s křenem a hořčicí, pečivo (7)
- 70 g Zvěřinová paštika s brusinkami, pečivo (12)
- 70 g Mozzarella s rajčaty a bazalkou, pečivo (7)
- 70 g Plněné rajče vlašským salátem, pečivo (3,7,10,12)
- 70 g Šunková rolka s křenem a šlehačkou, pečivo (7)
- 100 g Salátový bar

POLÉVKY:

- 0,25l Vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi (1,3,7,9)
- 0,25l Moravská cibulačka (9)
- 0,25l Česnečka s opečenými krutony a sýrem (1,3,7,9)
- 0,25l Kulajda (1,3,7)
- 0,25l Zvěřinový boršč (7,9,12)
- 0,25l Gulášová (1,3,6,7,9)
- 0,25l Polévka dle sezónní nabídky

VEGETARIÁN:

- 0,25l Zeleninová (9)
- 0,25l Hráškový krém s krutony (1,3,7,9)
- 0,25l Mrkvový krém (6,7,9)
- 0,25l Bramborová s houbami (1,7,9)

HLAVNÍ CHOD:

- 150 g Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík (1,3,7,9,10)
- 150 g Pikantní hovězí ragú, bramborové pyré (1,7,9)
- 150 g Pomalu pečený hovězí krk, šťouchané brambory (7,9)
- 150 g Moravský vrabec, dušený listový špenát, bramborový knedlík (1,3,7,12)

- 150 g Staročeská krkovička pečená, bramborové – dýňové pyré (7,9,10,12)
- 150 g Smažený vepřový řízek, petrželové brambory (1,3,6,7,9)
- 150 g Kuřecí steak, snopek fazolových lusků, šťouchané brambory (7)
- 150 g Smažený kuřecí řízek, bramborový salát (1,3,7,9,10,12)
- 150 g Kuřecí soté, divoká rýže (1,7)
- 240 g Kuřecí stehýnko ala bažant, zeleninová rýže (7)
- 350 g Pečená kachna, dušené červené zelí, bramborový knedlík (1,3,7)
- 200 g Pstruh na kmíně, petrželové brambory (7)
- 150 g Zvěřinová svíčková, karlovarský knedlík (1,3,7,9,10)
- 150 g Zvěřinový guláš, bramboráčky (1,3,7)

VEGETARIÁN:

- 300 g Houbové rizoto, parmazán (7)
- 300 g Lasagne se špenátem a parmazánem (1,3,7)
- 300 g Zeleninový špíz, pečené grenaille (7)
- 150 g Smažený květák, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)
- 100 g Smažený sýr, bramborové hranolky, tatarská omáčka (1,3,7,10,12)

DEZERTY:

- 1 ks Ovocná panna cotta (7)
- 1 ks Tiramisu (1,3,7)
- 1 ks Dort malakov (1,3,7)
- 1 ks Chia pudink (7)
- 1 ks Želé řezy (1,3,7)
- 1 ks Jablečný závin (1,3,7)
- 150 g Bramborové šišky s mákem (1,3,7)

Tato nabídka **slouží k sestavení jednotného menu** s předem nahlášenými počty porcí. **Minimálně však 8 porcí od jednoho pokrmu** (nevztahuje se na alergiky a osoby s intolerancí) nahlášením nejméně 5 pracovních dní před konáním akce. Cena je orientační (omezená nabídka do 14 dní po objednání služeb). Cena se může zvýšit dle ceny surovinových vstupů.

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Bufetová a la chef

Sestavili jsme pro vás samoobslužnou bufetovou nabídku s neomezenou konzumací pokrmů. Cena za všechny navrhované výběry je jednotná – **350 Kč/osoba**. Omezení je pouze v rámci času stráveného ve stravovacích časech stanovených hotelem po dohodě s klientem. Nápoje dle přání zákazníka z nápojového baru účtovány dle skutečné spotřeby.

Bufet JARO

Předkrm:

Zvěřinová paštika s brusinkami (7,12)
Plněné rajče pažitkovým krémem (7)
Polníček s vejcem a schwarzwaldskou šunkou (3)
Špenátové kostky (1,3,7)
Salátový bar

Polévky:

Hovězí s játrovými knedlíčky (1,3,7,9)
Kuřecí s masem a nudlemi (1,3,7,9)
Zeleninová jarní (7,9)
Kvěťáková (7,9)
Hráškový krém s krutony (1,3,7)

Hlavní chod:

Hovězí guláš (1,9)
Pečené kuře na bylinkách (7)
Klopsy v rajčatové omáčce (1,3,7,12)
Kovářská kotleta (7,10)

Hlavní chod

pro vegetariány:

Cizrna s čočkou a kurkumou (6,7)

Přílohy:

Dušená rýže (7)
Těstoviny (1,3,7)
Petrželové brambory (7)
Houskový knedlík (1,3,7)
Čerstvá zelenina

Dezert:

Palačinky s marmeládou (1,3,7,12)
Ovocné želé řezy (1,3,7)
Čerstvé/kompotované ovoce

Bufet LÉTO

Předkrm:

Drůbeží paštika s brusinkami (7,12)
Šunková rolka se sýrovou pomazánkou (7)
Lososový tartar s koprem (4)
Caprese – rajčata s mozzarellou (7)
Ředkvičková pomazánka s mandlemi (7)

Polévky:

Vietnamská (asijská s nudlemi a masem) (1,3,7,9)
Pórková s vejcem (3,7)
Kvěťáková (7,9)
Brokolicový krém (7)
Zelná bílá (1,7)

Hlavní chod:

Španělský ptáček (3,7)
Moravský vrabec
Kuřecí soté (6,7)
Pstruh na másle (7,4)

Hlavní chod

pro vegetariány:

Sázená vejce, dušený špenát listový (1,3,7)

Přílohy:

Dušená rýže (7)
Petrželové brambory (7)
Bramborový knedlík (1,3,7)
Dušený špenát (1,3,7)
Čerstvá zelenina

Dezert:

Sladké pečivo (1,3,7)
Čerstvé/kompotované ovoce
Rýžová kaše s ovocem (7)

Bufet PODZIM

Předkrm:

Drůbeží paštika s brusinkami (7,12)
Moravské uzené s křenem a hořčicí (10)
Domácí tlačěnka s octem a cibulí (12)
Carpaccio z červené řepy s rukolou a cottage sýrem (7)
Kaviár z hub s kuskusem (1,4,7)

Polévky:

Vývar s masem a nudlemi (1,3,7,9)
Gulášová (1,7,9)
Moravská cibulačka (7,9)
Polévka z kořenové zeleniny (7,9)
Bramborová s houbami (7,9)

Hlavní chod:

Zvěřinová svíčková, karlovarský knedlík (1,3,7,9,10)
Hovězí pikantní ragú (7,9,12)
Pečená kachna
Holandský řízek (1,3,7)
Hlavní chod pro vegetariány:
Lasagne se špenátem, parmazán (1,3,7)

Přílohy:

Karlovarský knedlík (1,3,7)
Dušená rýže (7)
Vařené brambory
Bramborový knedlík (1,3,7)
Dušené zelí (1)

Dezert:

Mix moravských koláčků (1,3,7,12)
Čerstvé/kompotované ovoce

Bufet ZIMA

Předkrm:

Zvěřinová paštika s brusinkami (7,12)
Konfitovaný vepřový bůček, jablečný křen
Plněné rajče vlašským salátem (3,7,10,12)
Nakládaný hermelín (7)

Polévky:

Kuřecí s játrovými knedlíčky a nudlemi (1,3,7,9)
Zvěřinový boršč (7,9,12)
Dýňová (7)
Zelná s uzeninou (1,7)
Česneková s vejcem (3)

Hlavní chod:

Kančí guláš (1,7)
Anglický roastbeef (7,10,12)
Smažený vepřový/kuřecí řízek (1,3,7)
Vepřový vrabec

Hlavní chod pro

vegetariány:

Žampionový guláš (1,7)

Přílohy:

Houskový knedlík (1,3,7)
Pečené brambory
Bramborový salát (3,7,9,10,12)
Dušené zelí (12)
Bramboráčky (1,3,7)
Tatarská omáčka (3,10,12)

Dezert:

Jablečný závin (1,3,7)
Domácí bábovka (1,3,7)
Čerstvé/kompotované ovoce

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Rauty

KŘTINSKÁ POHODA

v ceně **550 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 porcí
1 ks Domácí tvarohový koláček 30 porcí

PEČIVO:

1 ks Pečivo mix 15 porcí

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky 30 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

DÁMSKÁ JÍZDA ANEB KOCOUR NENÍ DOMA

v ceně **650 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 porcí
1 ks Panna cotta/Tiramisu/
dle aktuální nabídky 50 porcí

PEČIVO:

2 ks Pečivo 50 porcí

OVOCE:

50g Dle sezónní nabídky 25 porcí

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby



KONFERENČNÍ NABÍDKA

Rauty

ZÁMECKÁ

v ceně **750 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 Vepřová panenka na bylinkách	20 porcí
75g Srnčí guláš	20 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	13 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)	37 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 porcí
1 ks Jablečný závin z listového těsta	30 porcí
40 ks Čokoládovo ovocné fondue	50 porcí

PEČIVO:

2 ks Pečivo	30 porcí
-------------	----------

OVOCE:

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

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

PŘEKVAPENÍ „MORAVSKÝ KRAS“

v ceně **800 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

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 pečeně 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, uzený hovězí jazyk, moravské klobásy, variace sýrů zdobená hrozny a ořechy)	65 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 porcí
1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta s ořechy	25 porcí
1 ks Domácí kynuté knedlíky s povidly sypané strouhankou	25 porcí

PEČIVO:

2 ks Pečivo	50 porcí
-------------	----------

OVOCE:

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

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Rauty

HUBERTOVA PÁNSKÁ JÍZDA

v ceně **900 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

75g Zvěřinová 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 pečená zvěřinová žebra, uzený hovězí jazyk, zvěřinové sádlo se škvarky, výběr z domácích a francouzských sýrů)	80 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 porcí
1 ks Zámecký jablečný závin z listového těsta	25 porcí
1 ks Svatební koláček	25 porcí
1ks Lívaneček se zakys. smetanou a borůvkami	25 porcí

PEČIVO:

2 ks Pečivo	50 porcí
-------------	----------

OVOCE:

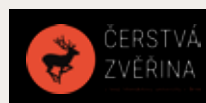
50g Mix lesního a zahradního ovoce dle sezónní nabídky	20 porcí
--	----------

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

Sály a jednací místnosti

místnost a podlaží	plocha	výška	rozměry	DIVADLO	ŠKOLA	KOKTEJL	RESTAURACE	ŽENEVA	U TABULE VNĚJŠÍ OBSAZENÍ	U TABULE VNĚJŠÍ I VNITRNÍ 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	4m	11,3×2,8	x	x	40	24	22	x	x	dohodou	500
Červený salonek 1.np	77	3,6m	9×7,9	30	32	50	40	20	22	34	5 000	1 000
Kongresový sál 2.np	128	4m	16×8	89	x	x	x	x	x	x	12 000	1 500
Společenský sál 2.np	135	4,5m	17,5×7,3	160	120	180	120	48	48	90	20 000	2 000
Foyer 2.np	114	4m	20×7/3,5	x	x	120	60	x	x	x	dohodou	dohodou
Lovecký salonek 3.np	69	3,9m	9×7,3	60	36	60	48	24	26	42	6 500	1 500
Opletalův salonek 3.np	65	3,9m	8,5×7,4	60	36	60	48	24	26	42	6 500	1 500
Foyer 3.np	114	3,5m	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	4,5m		x	x	300	180	x	x	x	25 000	dohodou
Lovecký + Opletal	134	3,9m		120	72	120	96	x	x	x	15 000	1 500
Lovecký + Opletal + Foyer 3.np	248	3,9m		x	x	240	156	x	x	x	20 000	dohodou
Vinný sklep	48	2,9m	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. 3. 2023.



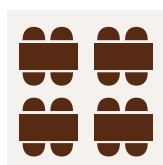
DIVADLO



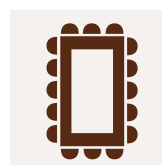
ŠKOLA



KOKTEJL



RESTAURACE



ŽENEVA



U TABULE
VNĚJŠÍ
OBSAZENÍ



U TABULE
VNĚJŠÍ
I VNITRNÍ
OBSAZENÍ

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Audiovizuální a technické vybavení

<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	oskírované	150 Kč/ks

Ceník platný od 1. 3. 2023.



Obdarujte své bližní







Křtiny 1, 679 05 Křtiny

RECEPCE HOTELU

recepce@slpkrtiny.cz, +420 724 946 162

OBCHODNÍ ODDĚLENÍ

helena.buchtova@slpkrtiny.cz, +420 724 057 614

 [zamekkrtiny](#)

 [zamekkrtiny](#)

www.zamek-krtiny.cz