



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

140 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

160 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1 l čerstvá stolní křtinská voda s citronem
a bylinkami

1× obložený Zámecký chlebiček jako Brno

1× křehký domácí jablečný závin z listového
těsta

3 coffee break RETRO

180 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1 l čerstvá stolní křtinská voda s citronem
a bylinkami

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

150 g domácí makový pletenec

4 coffee break BUSINESS

190 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem nebo výběr čajů
Sonnentor s citronem

1 l čerstvá stolní křtinská voda s citronem
a bylinkami

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

220 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

240 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

280 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 pudink s kokosovým mlékem

100 g variace čerstvého sezonního ovoce

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Nápojové balíčky

Máme řešení pro každou příležitost – pitný režim se nesmí podceňovat.

Konzumace v rámci balíčků je neomezená. Nápojové balíčky ke kávovým přestávkám se nevztahují na nápoje servírované během oběda a večere.

NEALKO NÁPOJOVÝ STŮL

Výběr z nápojového lístku

Účtováno dle skutečné spotřeby

NÁPOJOVÝ BALÍČEK PŮLDENNÍ

135 Kč/osoba (max. 4 hodiny)

Čerstvě mletá káva s mlékem

Výběr čajů Sonnentor

Karafa se stolní křtinskou vodou s citronem a bylinkami

NÁPOJOVÝ BALÍČEK CELODENNÍ

205 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem

Výběr čajů Sonnentor

Karafa se stolní křtinskou vodou s citronem a bylinkami

NÁPOJOVÝ BALÍČEK CELODENNÍ VITAL

245 Kč/osoba

Čerstvě mletá káva s mlékem

Výběr čajů Sonnentor

Svěží ovocný džus Nektar Natura – vysoce kvalitní nápoje plné chuti vytvořeny z prvotřídního ovoce

Karafa se stolní křtinskou vodou s citronem a bylinkami

OBČERSTVENÍ K DOPLNĚNÍ:

Kanapka s domácí pomazánkou, sýrem a polníčkem – 65 Kč/2 ks

Kanapka s pomazánkovým máslem, parmskou šunkou, cherry rajčátkem a polníčkem – 75 Kč/2 ks

Uzený losos na toastu – 90 Kč/ks

Obložený suk z tmavého pečiva se šunkou, ementálem a listovým salátem – 65 Kč/ks

Čerstvé ovoce – 60 Kč/100 g

Medový jogurt s ořechy – 70 Kč/100 g

Šáteček z listového těsta plněný nugátem – 55 Kč/ks

Domácí třená bábovka – 55 Kč/2 ks

Pokrmky obsahují alergen. Konkrétní informace na vyžádání.

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
- 70 g Zvěřinová paštika s brusinkami, pečivo
- 70 g Mozzarella s rajčaty a bazalkou, pečivo

POLÉVKY:

- 0,25l Vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi
- 0,25l Moravská cibulačka
- 0,25l Česnečka s opečenými krutony a sýrem
- 0,25l Zvěřinový boršč
- 0,25l Polévka dle sezónní nabídky

VEGETARIÁN:

- 0,25l Zeleninová
- 0,25l Hráškový krém s krutony
- 0,25l Bramborová s houbami
- 0,25l Kulajda

HLAVNÍ CHOD:

- 150 g Hovězí svíčková na smetaně, houskový knedlík
- 150 g Pomalu pečený hovězí krk, šťouchané brambory
- 150 g Moravský vrabec, dušené zelí, bramborový knedlík
- 150 g Staročeská krkovička pečená, bramborové pyré
- 150 g Smažený vepřový řízek, petrželové brambory
- 150 g Kuřecí steak, snopek fazolových lusků, šťouchané brambory
- 150 g Kuřecí soté, divoká rýže
- 240 g Kuřecí stehýnko ala bažant, zeleninová rýže
- 350 g Pečené kachní stehno, dušené červené zelí, bramborový knedlík
- 200 g Pstruh na kmíně, petrželové brambory
- 150 g Zvěřinová svíčková, karlovarský knedlík
- 150 g Zvěřinový guláš, bramboráčky

VEGETARIÁN:

- 300 g Houbové rizoto, parmazán
- 300 g Zeleninový špíz, pečené grenaille
- 150 g Smažený květák, vařené brambory s máslem, tatarská omáčka
- 100 g Smažený sýr, bramborové hranolky, tatarská omáčka
- 300 g Penne pomodoro, parmazán

DEZERTY:

- 1 ks Ovocná panna cotta
- 1 ks Tiramisu
- 1 ks Chia pudink
- 1 ks Jablečný závin

Pokrmů obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.

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 – **400 Kč/osoba**. Omezení je pouze v rámci času stráveného konzumací a **minimálního počtu 30 osob**. Nápoje dle přání zákazníka z nápojového baru účtovány dle skutečné spotřeby.

Bufet JARO

Předkrm:

Zvěřinová paštika s brusinkami
Plněné rajče pažitkovým krémem

Polévky:

Kuřecí s masem a nudlemi
Zeleninová jarní
Hráškový krém s krutony

Hlavní chod:

Hovězí guláš
Pečené kuře na bylinkách
Klopsy v rajčatové omáčce
Kovářská kotleta

Hlavní chod**pro vegetariány:**

Cizrna s čočkou a kurkumou

Přílohy:

Těstoviny
Petrželové brambory
Houskový knedlík
Čerstvá zelenina
Pečivo

Dezert:

Palačinky s marmeládou
Ovocná panna cotta

Bufet LÉTO

Předkrm:

Lososový tartar s koprem
Caprese – rajčata s mozzarellou

Polévky:

Hovězí s játrovými knedlíčky
Pórková s vejcem
Brokolicový krém

Hlavní chod:

Španělský ptáček
Moravský vrabec
Krůtí steak
Pstruh na másle

Hlavní chod**pro vegetariány:**

Sázená vejce, dušený špenát listový

Přílohy:

Dušená rýže
Petrželové brambory
Bramborový knedlík
Čerstvá zelenina
Pečivo

Dezert:

Šátečky z listového těsta s nugátem
Tvarohový dezert

Bufet PODZIM

Předkrm:

Moravské uzené s křenem a hořčicí
Carpaccio z červené řepy s rukolou a cottage sýrem

Polévky:

Gulášová
Moravská cibulačka
Bramborová s houbami

Hlavní chod:

Zvěřinová svíčková, karlovarský knedlík
Hovězí pikantní ragú
Pečené kachní stehno
Holandský řízek

Hlavní chod**pro vegetariány:**

Penne se špenátem, parmazán

Přílohy:

Karlovarský knedlík
Vařené brambory
Bramborový knedlík
Dušené zelí
Pečivo

Dezert:

Mix moravských koláčků
Vanilkový pudink se skořicí

Bufet ZIMA

Předkrm:

Zvěřinová paštika s brusinkami
Nakládaný hermelín

Polévky:

Hovězí s masem a nudlemi
Zvěřinový boršč
Zelná s uzeninou

Hlavní chod:

Kančí guláš
Smažený vepřový řízek
Smažený kuřecí řízek
Vepřový vrabec
Hovězí na víně

Hlavní chod**pro vegetariány:**

Zeleninové rizoto s chutí Asie

Přílohy:

Houskový knedlík
Bramborový salát
Dušené zelí
Bramboráčky

Dezert:

Jablečný závin
Domácí bábovka

Pokrmů obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Rauty

KŘTINSKÁ POHODA

v ceně **580 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 řízeček 20 porcí

75g Smažený 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 **680 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

50g Sýrová roláda 40 porcí

50g Rajče plněné šunkovou pěnou 20 porcí

50g Uzený losos na toastu 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 Krůtí steak 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 20 porcí

100g Směs listových salátů s vinagretem 20 porcí

DEZERTY:

1 ks Lívanečky s lesním ovocem 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.

Pokrmý obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.



KONFERENČNÍ NABÍDKA

Rauty

ZÁMECKÁ

v ceně **800 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
1ks Kanapka s mozzarellou a cherry rajčátky	15 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:

100g (anglický roastbeef, vepřová šunka, uzený vepřový bok, debrecínská pečeně, uzený hovězí jazyk, výběr z českých, italských a francouzských sýrů)	30 porcí
--	----------

SALÁTY:

50g Míchaný salát s balkánským sýrem	25 porcí
50g Zelný salát s karotkou a olivovým olejem	5 porcí

DEZERTY:

1ks Koláček s tvarohem, mákem a povidly	30 porcí
1ks Jablečný závin z listového těsta	30 porcí
1ks Ovoce v čokoládovém fondue	50 porcí

PEČIVO:

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

OVOCE:

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

Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmky obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.

PŘEKVAPENÍ „MORAVSKÝ KRAS“

v ceně **850 Kč**/osobu

Raut je vzorově koncipován pro 50 osob.

STUDENÉ PŘEDKRMY:

100g Paštika s brusinkami	20 porcí
1ks Mix kanapek s nivou, klobáskou a hrozny	30 porcí

POLÉVKA:

0,25 l 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 Dušené bílé zelí	25 porcí
100g Bramborové knedlíky	30 porcí

VEGETARIÁNSKÉ VARIACE:

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

STUDENÉ UZENINOVÉ A SÝROVÉ VARIACE:

100g (dušená šunka, moravské uzené, uzený hovězí jazyk, moravské klobásy, variace sýrů zdobená hrozny a ořechy)	50 porcí
---	----------

SALÁTY:

50g Zelný s koprem	10 porcí
50g Čerstvá vícedruhovú zelenina s olivovým olejem a balsamikovým octem	30 porcí
50g Balkánský sýr s olivami	10 porcí

DEZERTY:

1ks Nebe v hubě	25 porcí
1ks Zámecký jablečný závin z listového těsta s ořechy	25 porcí

PEČIVO:

2ks 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
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 Pečený kančí krk	30 porcí
75g Daněk se šípkovou omáčkou	40 porcí
100g Pečená zvěřinová žebra	30 porcí
100g Houskové 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:

100g uzený hovězí jazyk, zvěřinové sádlo se škvarky, výběr z domácích a francouzských sýrů)	50 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
1ks Lívaneček se zakys. smetanou a lesní ovocem	25 porcí

PEČIVO:

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

OVOCE:

50g Mix ovoce dle sezónní nabídky	20 porcí
-----------------------------------	----------

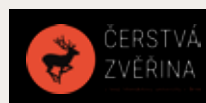
Nápoje budou účtovány dle skutečné spotřeby.

Pokrmů obsahují alergeny. Konkrétní informace na vyžádání.



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

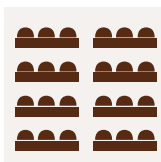
Sály a jednací místnosti

místnost a podlaží	plocha	výška	rozměry	DIVADLO	ŠKOLA	KOKTEJL	RESTAURACE	ŽENEVA	U TABULE VNĚJŠÍ OBSAZENÍ	U TABULE VNĚJŠÍ I 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	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.



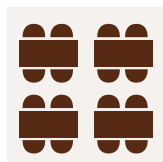
DIVADLO



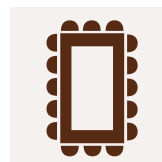
ŠKOLA



KOKTEJL



RESTAURACE



ŽENEVA



U TABULE
VNĚJŠÍ
OBSAZENÍ



U TABULE
VNĚJŠÍ
I VNITŘNÍ
OBSAZENÍ

KONFERENČNÍ NABÍDKA

Audiovizuální a technické vybavení

<i>technické vybavení</i>	<i>specifikace</i>	<i>cena pronájmu v Kč</i>
Dataprojektor mobilní	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 75"	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. 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