

BANKETNÍ NABÍDKA

Hotel Carol

MEET CAROL IN

The
POOL



www.hotelcarol.cz

ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT

Proč si vybrat pro vaše akce Hotel Carol?



Skvělá poloha v těsné blízkosti kongresového centra O2 universum, O2 areny a obchodního centra Harfa



Hotel se nachází v klidné ulici, zároveň pár kroků od stanice metra a tramvaje



67 pokojů různých kategorií



Nové konferenční místnosti s přímým vstupem na terasu



Venkovní terasa pro příjemné posezení včetně možnosti kávových přestávek



Domácí atmosféra v našem hotelu vás doslova pohltní



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT

Konferenční místnosti

Naše konferenční místnosti Aqua a Terra byly vybudovány na místě bývalého krytého bazénu dle návrhu od ateliéru PNA - Petra Nicolas Architects. Nechali jsme se inspirovat přírodními živly vody a země, což se odráží v jejich názvech i designu.

Stejně jako má voda (Aqua) blahodárné účinky na organismus, je i konferenční místnost Aqua navržena tak, aby poskytovala pocit klidu, probouzela smysly a vytvářela příjemné a osvěžující prostředí plné energie.

Země (Terra) je pro nás všechny symbolem bezpečného domova a reprezentuje vše hmotné kolem nás. Energie země nám pomáhá růst, realizovat naše ambice a naplňovat vize.



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE






KONTAKT

Kapacita sálů

Sál	Denní světlo	Plocha m ²							Cena (Kč vč. DPH)	
									Půlden (5 h)	Celý den (10 h)
Aqua	✓	42,3	42	36	22	20	36	30	15 000	20 000
Terra		23,1	16	–	–	10	–	–	7 000	9 000
Terasa	✓	96,3	–	–	–	–	–	40	Na vyžádání	

Cena pronájmu zahrnuje základní technické vybavení (LCD obrazovka nebo dataprojektor) a 21% DPH

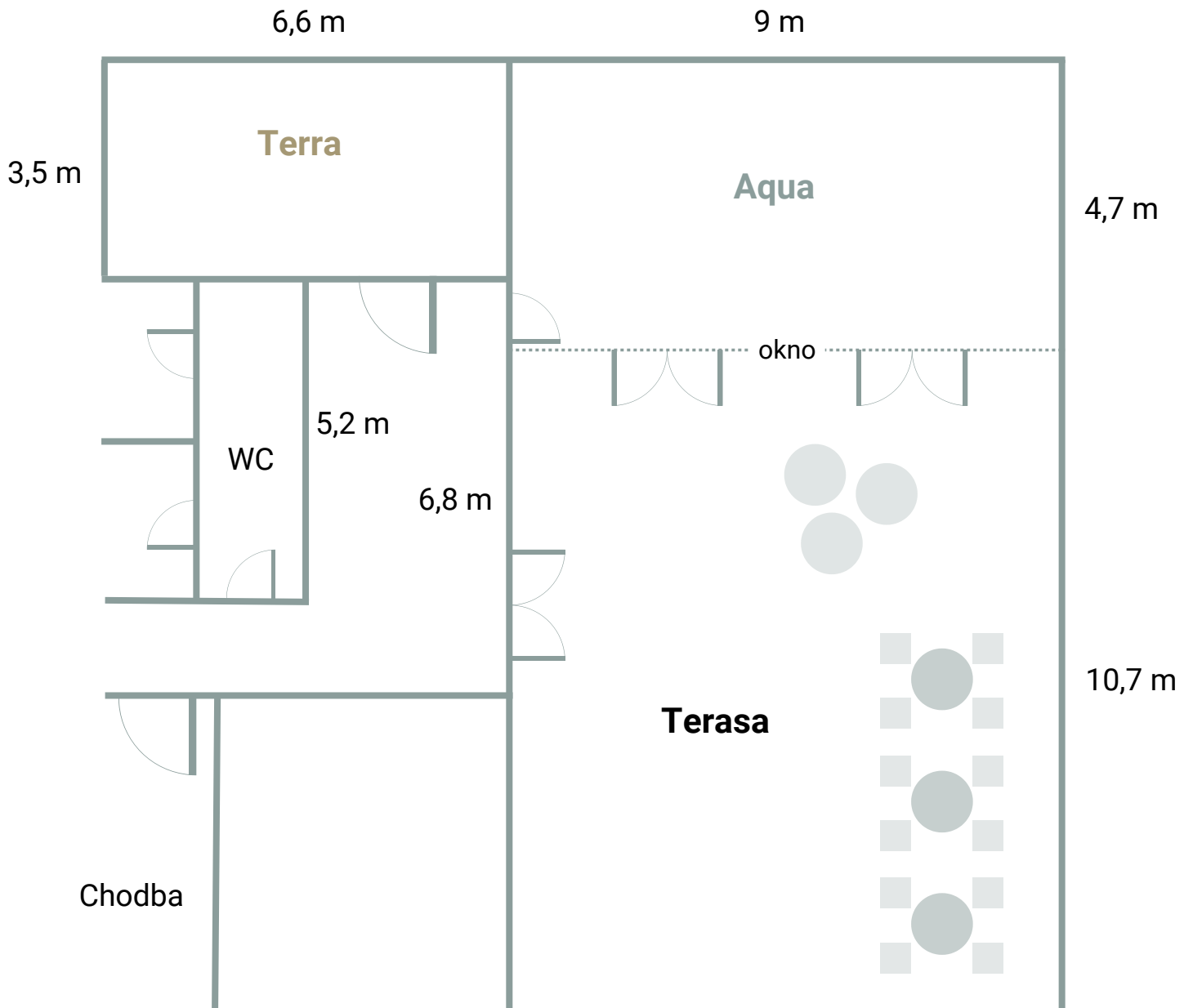
Technické vybavení

-  LCD obrazovka
-  Dataprojektor (sál Aqua)
-  Flipchart
-  HDMI redukce
-  Ozvučení sálu
-  Laserové ukazovátko





Plán konferenčních místností



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

**KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY**

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT

TERRA



Nejen prostory Hotelu Carol, ale také nabídka občerstvení pro kávové přestávky byla inspirována přírodním elementem: ZEMÍ (Terra).

TERRA Tranquility kávová přestávka

Sladké & slané pečivo & čerstvé krájené ovoce

- **Variace sladkého pečiva:**
Dánské pečivo nebo mini croissant nebo domácí koláč (malinový, čokoládový, moravský s různými náplněmi)
- **Variace slaného pečiva:**
Čerstvě plněné nebo obložené chlebičky či bagetky či kaiserky (pita chléb s tuňákovou pomazánkou, sýrový či šunkový chlebiček se zeleninovou oblohou, mini kaiserka s vajíčkovou pomazánkou, plněné bagetky šunkou nebo sýrem)
- **Krájené ovoce**

MediTERRAnean kávová přestávka

Slané & sladké pečivo & čerstvé krájené ovoce

- **Slané pečivo:**
Zaaluk (salát z pečeného lilku a paprik podávaný s pita chlebem) a mini sabich sendvič (pita chléb plněný smaženým lilkem, natvrdo vařeným vejcem, trhaným salátem, petrželkou, omáčkou amba a tahini)
- **Variace sladkého pečiva:**
Dýňový koláč nebo baklava
- **Krájené ovoce**

Obohatte si svou kávovou přestávku

- Čerstvé krájené ovoce
- Avokádo dip, zeleninové crudité, pita chléb
- Baba ganoush, zeleninové crudité, pita chléb
- Hummus originál, zeleninové crudité, pita chléb
- Čerstvě plněné nebo obložené pečivo (mini pita chléb, mini kaiserky, mini bagety, chlebičky)
- Sladké pečivo

Minimální počet osob pro servírování kávové přestávky je 6 osob.



ÚVOD

KONFERENCE
MÍSTNOSTI

**KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY**

KONFERENCE
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT

Nápojové přestávky



Nejen prostory Hotelu Carol, ale také nabídka nápojů byla inspirována přírodním elementem: VODOU (Aqua).

AQUA Oasis BREAK

Půldenní akce (max. 5 hodin)

Celodenní akce (max. 10 hodin)

Neomezená konzumace:

- Káva, čaj
- Pramenitá neperlivá voda v karafách

AQUA Adventure BREAK

Půldenní akce (max. 5 hodin)

Celodenní akce (max. 10 hodin)

Neomezená konzumace:

- Káva, čaj
- Pramenitá neperlivá voda v karafách
- Výběr džusů

Nápojové balíčky ke kávovým přestávkám se nevztahují na nápoje servírované během oběda / večeře. Minimální počet osob pro tuto nabídku je 6 osob.



ÚVOD

KONFERENCE
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENCE
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT



MediTERRanean MARKET

Signature pokrmy hotelové restaurace Jerusalem

Skutečnou tradicí je jídlo sdílet.

Sharing je návratem ke kořenům. V nabitém pracovním programu si s kolegy zpřijemníte náročný pracovní den při výtečném jídle. A protože jídlo je téma, které sblíží, budete mít stále o čem mluvit.

Čekají vás sdílené předkrmy a dezerty založené na stole přímo před vámi. Z bufetové nabídky si vyberete hlavní chod a přílohy. Na vás je, zda se rozhodnete využít nabídku kompletního menu ve středomořském stylu včetně ryby, či zda dáte přednost pouze grilovanému masu.

Polévka dne

Předkrmy - Středomořský mezze talíř

- **Tabbouleh** (salát s čerstvými bylinkami, kuskusem, rajčaty a citronovou šťávou)
- **Hummus original** (dip z cizrny, sezamové pasty s praženými piniovými oříšky) s pita chlebem
- **Baba ganoush** (uzený pošírovaný lilek, Tahini, česnek, koriandr, citronová šťáva, olivový olej a koření)
- **Matbucha** (zelená a červená paprika, chilli, rajčata, česnek, bylinky a koření)

Hlavní chody

- **Mix grill**
(hovězí klobásy Merguez, kuřecí steak a hovězí karbanátky na grilu)
- **Pečený losos nebo Marocká ryba*** (Nilský okoun vařený v pikantní omáčce s paprikou, česnekem a koriandrem)

Přílohy

- **Jeruzalémská rýže** (klasická jeruzalémská rýže s nudlemi)
- **Pečené brambory a batáty** s bylinkami
- **Grilovaná zelenina** (tři druhy paprik, lilek, červená cibule, cuketa)

Dezerty

- **Dva druhy signature dezertů**, dle denní nabídky

Bufety servírujeme při minimálním počtu 25 osob. Skupiny od 10 do 24 osob si vybírají jednotné servírované menu pro celou skupinu.



ÚVOD

KONFERENCE
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENCE
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT



TERRA Taste

Skutečnou tradicí je jídlo sdílet.

Sharing je návratem ke kořenům. V nabitém pracovním programu si s kolegy zpřijemníte náročný pracovní den při výtečném jídle. A protože jídlo je téma, které sblíží, budete mít stále o čem mluvit.

Na stole přímo před vámi budete mít založené zeleninové saláty a dezerty. Z bufetové nabídky si vyberete hlavní chod a přílohy.

Polévka

- Silný kuřecí vývar nebo polévka dne

Salátové variace

- Mix zeleninových a listových salátů (rukola, salát, rajče, paprika) s výběrem dresinků a doplňků
- Čerstvá krájená zelenina (okurka, řapíkatý celer, mrkev, paprika)

Hlavní chody

- Kuřecí řízečky
- Hovězí guláš
- Těstoviny v toskánském stylu Aglio e Olio

Přílohy

- Pečené brambory
- Rýže
- Dušená zelenina (zelené fazolky)

Dezerty

- Jablečný štrůdl
- Čerstvé krájené ovoce

Bufety servírujeme při minimálním počtu 25 osob. Skupiny od 10 do 24 osob si vybírají jednotné servírované menu pro celou skupinu.



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

**SERVÍROVANÉ
MENU**

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT



Tříchodové servírované menu

Sestavte si vlastní tříchodové menu. Na stolech budou založeny středomořské předkrmy ke společnému sdílení v níže uvedeném složení, předem si vyberete hlavní jídlo s přílohou z výběru níže. Jídlo musí být jednotné pro celou skupinu. Výjimkou jsou hosté, kteří mají specifické dietní omezení.

Předkrmové talíře

- Jeruzalémský salát
- Domácí pikantní rajčatový dip Matbucha
- Baby hummus, Tahini, červená řepa

Hlavní chody

- Směs grilovaného masa
nebo
- Marocký merguez (pikantní klobásky z mletého hovězího masa)
nebo
- Jarní kuřecí steak

Přílohy

- Jeruzalémská rýže
nebo
- Hranolky

Dezerty

- Malabi
nebo
- Zmrzlina

Skupiny od 10 do 24 osob si vybírají jednotné servírované menu pro celou skupinu.



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

**KANAPKY/
NÁPOJE**

KONTAKT



MediTERRAnean MEZZE

Malý MEZZE talíř

/ vhodný pro 2 osoby

- Středomořské mezze ve složení falafel, matbucha, baba ganoush, orientální salát, hummus, nakládaná řepa s koriandrem a ořechy, olivy a nakládané okurky

Velký MEZZE talíř

/ vhodný pro 3 a více osob

- Středomořské mezze ve složení matbucha, baba ganoush, orientální salát, nakládaná řepa s koriandrem a ořechy, olivy a nakládané okurky
- Kanapka s uzeným lososem a citronem
- Trojúhelník hummus - falafel - nakládaná okurka
- Malabi (panna cotta) se sirupem z granátového jablka



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

**KANAPKY/
NÁPOJE**

KONTAKT



Nápoje

Pivo

Březňák 0,5l

Březňák 0,3l

Krušovice nealkoholické 0,5 l

Bílá a šumivá vína

Gavi organic Bio 0,1 l/0,75 l

Pinot grigio 0,1 l/0,75 l

Chardonnay 0,1 l/0,75 l

Vermentino 0,1 l/0,75 l

Prosecco bílé extra suché
0,1 l/0,75 l

Prosecco rose 0,1 l/0,75 l

Nealkoholické prosecco
0,1 l/0,75 l

Červená vína

Primitivo Salento 0,1 l/0,75 l

Montepulciano Dabruzzo
0,1 l/0,75 l

Chianti/Rosso Tuscany
0,1 l/0,75 l

Nealkoholické nápoje

Domácí limonáda

Pepsi/Pepsi Max

Mirinda/Seven up

Schweppes

tonic/bitter lemon/pink

Voda neperlivá/perlivá

Gazoz

Pomerančový/Jablečný džus

Koktejly

Aperol

Mojito

Gin Tonic

Campari orange



ÚVOD

KONFERENČNÍ
MÍSTNOSTI

KÁVOVÉ
PŘESTÁVKY

KONFERENČNÍ
BUFETY

SERVÍROVANÉ
MENU

KANAPKY/
NÁPOJE

KONTAKT

C

Jsme tu pro vás.
Sdělte nám představy o vaší akci.
Najdeme společné řešení na míru vašim požadavkům.

T: +420 266 133 717
E: events@janhotels.cz

Hotel Carol
Kurta Konráda 12, 190 00 Praha 9

www.hotelcarol.cz

