



THE VENUS SPA HOTEL

Правила и оплата аннулированного питания незаселенных гостей и групп на 2021 год

Данное предложение действует в случае, если клиент выберет для всех своих гостей одинаковое меню. Отель Венус принимает во внимание требования вегетарианцев, аллергиков и тд. И готовит для них специальное меню-данный запрос необходимо сообщить предварительно минимально за 24 часа.

Цены:

Приведенные цены предложений действуют для одного человека и включают НДС при установленном минимальном количестве гостей.

Количество человек:

БУФЕТ: Питание формой буфета возможно при минимальном количестве 50 человек. Если клиент заказывает буфет для меньшего количества человек, цена возрастет на 20%.

A LA CARTE: В случае, если клиент заказывает питание для менее чем 5 человек, будет возможно выбрать питание á la carte из меню ресторана отеля Венус.

Помещение:

Для группы, приезжающих на обеды и ужины, предназначен ресторан отеля Венус с мощностью около 96 мест.

Бесплатно:

Бесплатное меню включая напитки (только в случае, если заказан пакет напитков) для одного гида. Бесплатное меню включая напитки (только в случае, если заказан пакет напитков) для каждого 21 человека от общего количества человек в группе (т.е. количество человек включая остальных гидов, тур-лидеров, водителей и тд.).

Оплата аннулирования:

Окончательное количество участников должно быть сообщено отелю минимально за 2 дня перед датой приезда. При отмене заказанного питания или снижении количества человек в группе или несообщении об изменениях:

До 48 часов без оплаты, 47-24 часов 50% от общей цены.

При отмене заказа или снижении количества человек в группе в срок менее 24 часов перед предоставлением услуг или в случае несогласованного неиспользования услуг, клиенту будет выставлена полная цена заказанного питания. Если клиент воспользуется услугами для большего количества человек, чем было заказано, счет будет выставлен за реальное количество человек.

За аннулирование заказа клиенту будет выставлена фактура со сроком оплаты 14 дней с момента составления.



THE VENUS SPA HOTEL

Coffee break 200,-Крон / 8,-€

Кофе Американо с молоком или чай по выбору с лимоном

Выбор из безалкогольных напитков – 1шт

Фрукты по сезону

Нежный штрудель

Бутерброды – 2шт

Welcome drink 50,-Крон/ 2,-€

Бокал полусухого шампанского Bohemia или рюмка бехеровки

Кофе и пирожные 80,-Крон/ 3,- €

Кофе Американо с молоком или чай по выбору с лимоном

Выбор из трех пирожных ассорти

Меню

Меню 1 220,-Крон / 9,-€

Говяжий бульон с домашней лапшой и овощами

Рулет из цыпленка и картофельным пюре

Яблочный штрудель со взбитыми сливками

Меню 2 280,-Крон/ 11,-€

Паштет из дичи с брусничным соусом

Нежный рулет из свинины со шпинатом и картофельные ньокки

Шоколадный торт

Меню 3 250,-Крон / 10,-€

Куриный бульон с мясом и вермишелью

Вырезка в сливочном соусе с кнедником, кусочком лимона и брусничным джемом

Торт Захар

Меню 4 220,-Крон / 9,-€

Куриный бульон с ньокки из трав

Запеченная свинина в сливочно-грибном соусе и кнедлики со шпиком

Творожный рулет с изюмом, вымоченном в роме

Меню 5 300,-Крон/ 12,-€

Старочешский чесночный суп

Запеченное мясо из свиного колена с гарниром из белой капусты и кнедликками

Оладья со сливовым вареньем, сервированные со свежим творогом



THE VENUS SPA HOTEL

Меню 6 450,-Крон / 18,-€

Перепелиные яйца сервированные на листовом салате с муссом из авокадо
Маринованное филе новежского лосося с цуккини на гриле и картофелем с петрушкой
Шоколадно-апельсиновый мусс

Меню 7 400,-Крон / 16,-€

Грибной суп-пюре
Утиная грудка, маринованная в черном пиве, с хрустящей корочкой, красная капуста и кнедлики
Сладкие кнедлики с пралине во фруктовом соусе и коньяке

Меню 8 220,-Крон / 9,-€

Куриный бульон с домашней лапшой
Гуляш из говядины со смешанным гарниром – ½ тушеный рис и ½ жареный картофель-фри
Яблочный рулет со взбитыми сливками

Меню 9 220,-Крон / 9,-€

Куриный бульон с рисом и овощами
Свинные медальоны со спаржей под нежным грибным соусом и картофель-фри
Пирог с фруктами

Меню 10 220,-Крон / 9,-€

Овощной салат с брынзой
Натуральная куриная грудка со смешанным гарниром – ½ тушеный рис и ½ картофель-фри
Торт Захар

Меню 11 380,-Крон / 15,-€

Говяжий бульон с вермишелью
Печеная утиная ножка с капустой и картофельными кнедликами
Яблочный рулет со взбитыми сливками

Меню 12 280,-Крон / 11,-€

Овощной салат с брынзой
Рулет из цыпленка и картофельным пюре
Торт Захар



THE VENUS SPA HOTEL

Буфет – для группы от 50 человек 400,- Крон / 16,- €

Салатный бар с нарезками из свежих овощей и дрессингом-соусом для заправки салатов

Суп по предложению дня

Картофель-фри

Макароны

Вареный картофель со свежим маслом

Тушеный рис

Вариации из тушеных молодых овощей со свежим маслом

Гуляш из говядины

Печеная куриная ножка

Медальоны из свинины с грибным соусом

Печеная тилапия со свежими травами

Сыры ассорти, декорированные виноградом и яблоками

Нежный яблочный штрудель

Сладкий рулет с ванильным кремом

Свежие фрукты в ассортименте

Пакет напитков 70,- Крон / 2,50 €

- 1 напиток (0,3л. пива Pilsner urquel или 100 мл. вина или 0,33л. coca cola или 0,33л. sprite или 0,33л. тоника или 0,33л. минеральной воды Mattoni или 0,2л. сока)
- 1 чашка кофе с молоком или чая с лимоном
- На столах будет стоять куфшин с водой