

Hotel Leonardo
P R A H A

BOOKQUET
the spirit of Prague



BANKETNÍ NABÍDKA



Úvod



Objevte výjimečný způsob, jak zažít Prahu!

Nechte se inspirovat tvůrčím prostředím hotelu Leonardo&Bookquet. Ač v samém srdci Prahy a jen pár kroků od veškerého dění, nabízíme komorní a klidné prostředí pro Vaše akce.

Hotel

- » Elegantní butikový hotel
- » Historická budova s geniem loci
- » Jedinečná poloha nedaleko Karlova mostu
- » Významné historické památky a zajímavá místa v docházkové vzdálenosti
- » Příjemný personál, osobní přístup, přátelská atmosféra
- » Okouzující Patio s renesanční fontánou
- » Bohaté snídaně formou bufetu
- » Bezplatné Wifi připojení

Přehled



Hotel Leonardo

- » 50 unikátních pokojů s osobitou atmosférou
- » Pokoje zařízeny starožitným nábytkem z období pražské secese
- » Klimatizace, plně vybavený minibar, pokojový servis, čajový a kávový servis

Hotel Bookquet

- » 34 nově zrekonstruovaných pokojů a apartmánů
- » Exkluzivní a jedinečný design s důrazem na pohodlí
- » Royal Suite s výhledem na Vltavu a Pražský hrad
 - nejvyšší kategorie pokojů, která nabízí saunu nebo krb přímo na pokoji
- » Klimatizace, plně vybavený minibar, pokojový servis, čajový a kávový servis

BOOKQUET

Přehled



Konferenční místnosti

- » Nově zrekonstruované konferenční prostory
- » Akce organizované na míru s osobním přístupem
- » Konferenční místnosti Meda & Karolina s denním světlem
- » Okouzující Patio se zahradou vhodné pro kávové přestávky, recepce, oslavy a jiné slavnostní příležitosti

BOOKQUET

Přehled



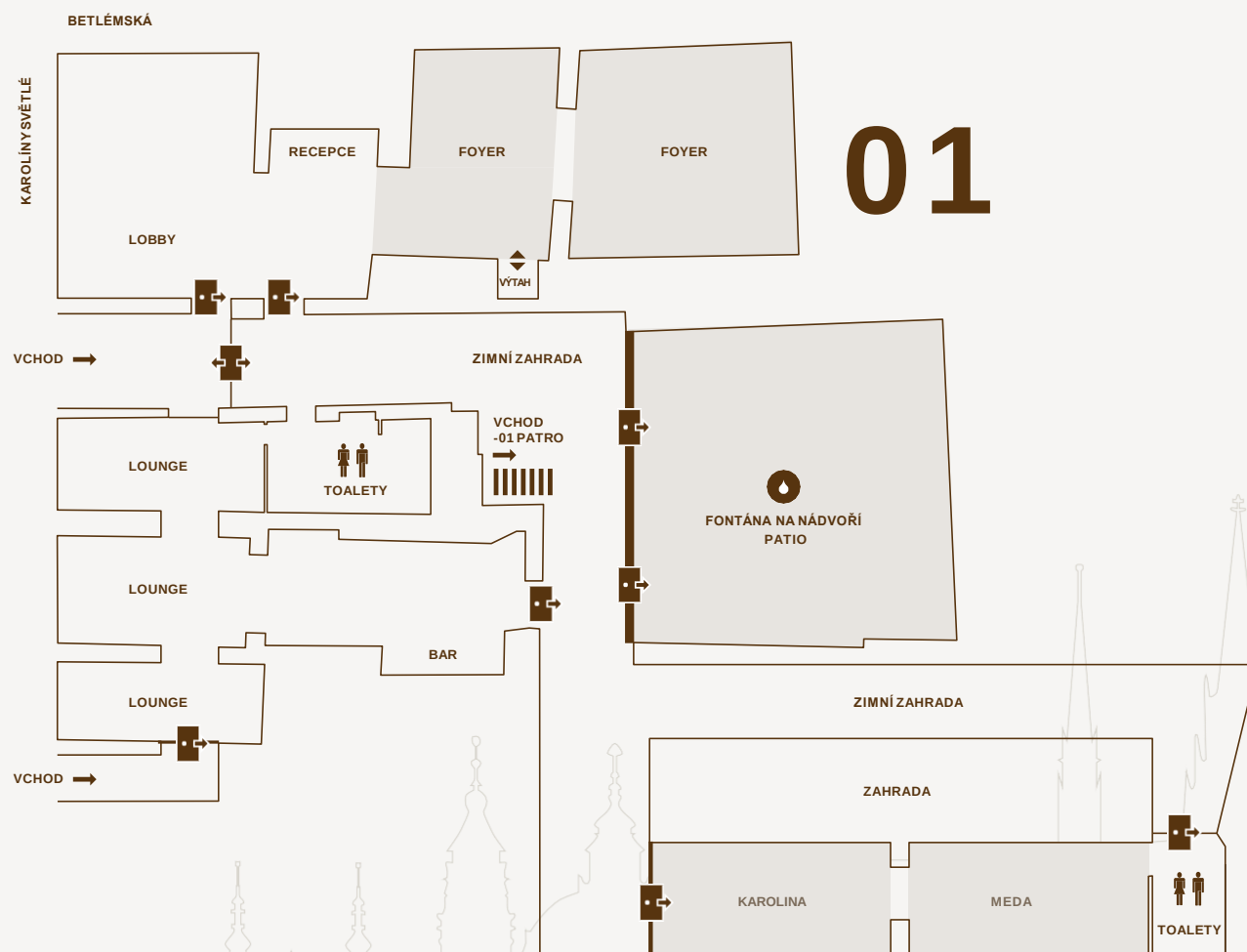
Konferenční místnost	m ²	Denní světlo	Divadlo	Škola	Uspořádání do tvaru U	Uspořádání do tvaru I	Recepce	Uspořádání do tvaru U oboustranně
Meda	40	✓	40	24	24	22	35	30
Karolina	35	✓	35	24	20	20	35	26
Meda + Karolina	75	✓	-	-	-	-	-	-
Historické sklepení	140		45	36	36	-	60	-
Lounge	130	✓	40	18	26	-	70	-
Nádvoří	120	✓	70	60	48	-	90	-

* Cena pronájmu zahrnuje LCD TV s připojením pro notebook, flipchart, fixy a DPH.

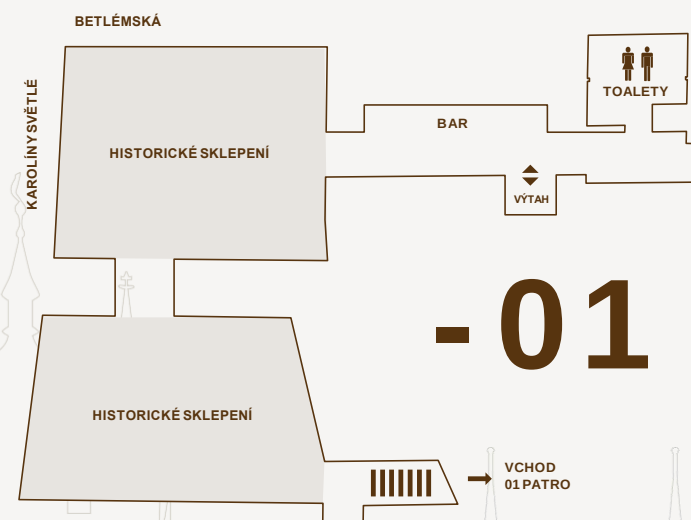
Cena další konferenční techniky na vyžádání.

Plán konferenčních prostor

01



- 01



Hotel Leonardo
PRAHA

BOOKQUET
the spirit of Prague

OBČERSTVENÍ



Zpestříte svá jednání rozmanitou nabídkou kávových přestávek, při jejichž tvorbě jsme se nechali inspirovat citáty známých osobností.

Tak jako inspirují v každodenním životě nás, necht' inspirují i Vás!

Vychutnejte si genia loci Hotelu Leonardo&Bookquet.

Vychutnejte si naše inspirativní kávové přestávky i bohaté konferenční menu.

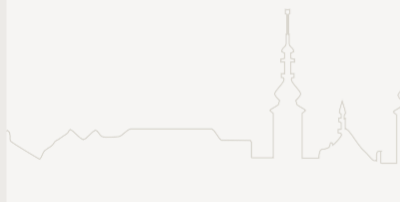
OBČERSTVENÍ



KÁVOVÉ PŘESTÁVKY

BOOKQUET
The spirit of Prague

Hollywood Break	King's Break	Channel Break	Vegetarian Break
„If you can dream it, you can do it.“ Walt Disney	„Never, never, never give up.“ Winston Churchill	„There are people who have money and people who are rich.“ Coco Channel	„Start with what is right rather than what is acceptable.“ Franz Kafka
Kávoová přestávka 1 » Sýrový bagel » Mini hot dogy » Čokoládový brownie Kávoová přestávka 2 » Mini burglary » Club sendvič » Donut	Kávoová přestávka 1 » Sendvič s grilovanou cibulkou a sýrem » "The Great British bacon butty" sendvič » Tradiční jablečný koláč Kávoová přestávka 2 » Sendvič s anglickým roastbeefem » Bramborové lupínky » Malinový cranachan	Kávoová přestávka 1 » Sýrový croissantový sendvič » Chlebiček s játrovou paštikou » Mini čokoládová rolka Kávoová přestávka 2 » Klasický Quishe Lorraine » Salami sendvič » Mini croissant	Kávoová přestávka 1 » Hermelínový chlebiček » Chlebiček s červenou řepou a kozím sýrem » Mini štrúdlové taštičky Kávoová přestávka 2 » Vajíčkový sendvič s avokádem » Ředkvičkový toast se smetanovým sýrem » Ovocný salát



BUFETOVÁ MENU

Konferenční bufet

Studený bufet

- » Čerstvá nakrájená zelenina (okurky, rajčata, papriky, listové saláty)
- » Salátový bar

Dresinky & doplňky

- » Výběr dresinku, olivový olej a balsamický ocet
- » Krutony, olivy, nakladaná zelenina, balkanský sýr, semínka

Výběr bílého a tmavého pečiva

Polévka dne

Hlavní chody

- » Dva masové chody
- » Rybí chod
- » Vegetariánský chod

Přílohy

- » Brambory
- » Rýže
- » Těstoviny
- » Zelenina

Z naší cukrárny

- » Výběr mini dezertů
- » Nakrájené ovoce
- » Domácí smoothy
- » Sýrové prkno

Nápoje

v ceně bufetu je voda v karafách s citronem

Vitality bufet

Studené předkrmy a saláty:

- » Hovězí carpaccio s panenským olivovým olejem s rukolou a parmazánem
- » Mozzarella di Bufala s tomaty a bazalkovým pestem
- » Kuřecí prsa marinovaná v omáčce teriyaki
- » Caesar salát classic
- » Salát z cizrny a sušených rajčat
- » Zeleninové crudité s česnekovým dipem
- » Pečivo a máslo

Polévka a hlavní chody:

- » Polévka dle denní nabídky
- » Kuřecí prsíčka pošírovaná v rajčatech, ochucená zázvorem a koriandrem
- » Paella s mořskými plody
- » Pasta alla arrabiata

Přílohy:

- » Pečené brambory na panenském olivovém oleji a rozmarýnu
- » Kuskus se zeleninou a rozinkami
- » Ratatouille zelenina

Dezerty a sýry:

- » Jablečný tarte tatin
- » Cheesecake
- » Variace zmrzlin podávaných na ledu
- » Salát z čerstvého ovoce
- » Variace sýrů zdobená sušeným ovocem a hrozný

BUFETOVÁ MENU

Bufet deluxe 1

Saláty:

- » Salát Nicoise
- » Celerová remuláda
- » Míchaný salát s čekankou, rukolou, ořechy, hruškami a gorgonzolovým dresinkem
- » Vídeňský bramborový salát s domácí klobásou
- » Těstovinový salát s houbami a grilovanou zeleninou

Pokrmý podávané za studena:

- » Lososový tatarák s citronovým coulis a toustem z bílého chleba
- » Marinovaná krůtí prsa s tymiánem a brusinkovým kompotem
- » Plátky telecího masa s tuňákovou omáčkou
- » Výběr světlého a tmavého pečiva

Polévka:

- » Polévka dle denní nabídky

Hlavní chody:

- » Restovaná kuřecí prsa s křupavou zeleninou, zázvorem a sojovou omáčkou
- » Gratinované vepřové medailonky se šunkou, sýrem a rozmarýnovou omáčkou
- » Losos na špenátovém lůžku s limetkovou omáčkou

Přílohy:

- » Tagliatelle s bazalkovým pestem a parmazánem
- » Šťouchané brambory s olivovým olejem
- » Ratatouille

Dezerty:

- » Panna Cotta s jahodami
- » Krájené sezónní ovoce
- » Čokoládový koláč
- » Výběr minidezertů
- » Výběr sýrů s hroznovým vínem a ořechy

Bufet deluxe 2

Saláty:

- » Caesar salát s kuřecím masem, parmazánem a krutony
- » Řecký salát s Feta sýrem a marinovanými olivami
- » Tabouleh – marinovaný bulgur s čerstvou zeleninou a bylinkami
- » Marinované lilky, pečená paprika a pikantní ajvar
- » Fazolový salát s koriandrem a modrým sýrem

Pokrmý podávané za studena:

- » Lososové Carpaccio s limetkami a rukolou
- » Uzená krůtí prsa s fíkovým chutney
- » Marinovaná vepřová pečeně s bylinkovou krustou a jablečnou salsou
- » Výběr světlého a tmavého pečiva

Polévka:

- » Polévka dle denní nabídky

Hlavní chody:

- » Kuřecí stehenní kousky smažené v panko strouhance s Teriyaki omáčkou
- » Středně pečená vepřová panenka na tymiánovém demi-glace
- » Medailonky z lososa a bílé ryby Piri-Piri
- » Špagety Aglio Olio con Peperoncino

Přílohy:

- » Pečené brambory Grenaille s bylinkami
- » Jasmínová rýže
- » Restovaná sezónní zelenina

Dezerty:

- » Čokoládový dortík s vanilkovým krémem
- » Hruškový koláč se skořicí
- » Výběr minidezertů
- » Čerstvé ovoce
- » Výběr sýrů s hroznovým vínem a ořechy

Bufetová menu platí pro skupiny od 25 osob.

BOOKQUET

SERVÍROVANÁ MENU

Tříchodová menu

1. chod

» Polévka dne nebo salát dle vašeho výběru

2. chod

- » Kuřecí prso plněné chřestem a sušenými rajčaty se zámeckými bramborami, restovanou sezónní zeleninou a dijonskou omáčkou
- » Konfitované kachní stehno podávané s višňovým červeným zelím a karlovarskými knedlíky
- » Pečené hovězí se svíčkovou omáčkou podávané s houskovými knedlíky a brusinkami
- » Pečený losos na lůžku ze špenátových brambor, podávaný s karamelizovanou baby mrkvičkou
- » Zeleninové zelené kari s kokosovým mlékem a černým sezamem

3. chod

- » Limetkový cheesecake s malinovou omáčkou
- » Domácí lívance s horkými borůvkami, vanilkovou zmrzlinou a šlehačkou
- » Domácí jablečný závin s rozinkami v rumu, podávaný s creme anglaise
- » Tiramisu

OSTATNÍ

Kanapky

Nabídka studených chuťovek:

- » Paštika z drůbežích jater s brusinkami
- » Míchaný řecký salát ve skleničce s černou olivou a sýrem feta
- » Grissini s parmskou šunkou
- » Krevetový koktejl s omáčkou Cardinal
- » Lososový tatarák s Wasabi krémem
- » Belgický tatarák na toustu ze světlého chleba

Nabídka teplých chuťovek:

- » Krevetové špízy s omáčkou tisíc ostrovů
- » Jarní závitky se sladkokyselou omáčkou
- » Marinované krevety na grilu
- » Krémové chřestové rizoto
- » Cuketové cappuccino s petrželovou tyčinkou
- » Baby mozzarella zapečená v parmské šunce
- » Losos s thajskou bazalkou a mangem

Nabídka mini dezertů:

- » Hruškový mini štrůdl
- » Panna Cotta s marinovaným zázvorem
- » Mini Tiramisu
- » Lehký čokoládovo-pomerančový mousse

Doplňkový sortiment

Z pekárny a cukrárny:

- » Jablečný tarte tatin
- » Dánské pečivo s pekanovými ořechy
- » Domácí muffiny s kousky hořké čokolády
- » Smoothie
- » Ovocný jogurt s cereáliemi

Slané chuťovky:

- » Mini pizza Margherita
- » Quiche s uzeným lososem
- » Quiche s cibulí a slaninou
- » Kuřecí špízky s omáčkou Teriyaki
- » Mini hovězí burger

Bezlepkový výběr:

- » Obložený sendvič s pažitkovou pomazánkou a šunkou
- » Obložený sendvič s máslem a variací sýrů
- » Obložený sendvič s máslem, šunkou, sýrem a zeleninou
- » Domácí bezlepková bábovka

Podáváno v minimální části s kusu vařené polovny.

NÁPOJE

Nápoje

- » Minerální voda 0,33 l
- » Nealko nápoje 0,33 l
- » Džus 0,2 l
- » Prosecco 0,1 l
- » Bohemia Sekt Brut/Demi Sec 0,75 l
- » Prosecco 0,75 l

Bílé a červené víno:

- » Rozlévané, dle nabídky 0,1 l
- » Láhev, dle nabídky 0,75 l

Pivo:

- » Budweiser (plech) 0,33 l
- » Radegast Birell 0,33 l

Teplé nápoje:

- » Káva
- » Čaj
- » Filtrovaná káva 1 l

Nápojové balíčky:

- » **Nápojový balíček 1 - káva, čaj + voda**
Neomezená konzumace kávy, čaje a kohoutkové vody po dobu 1 hodiny
- » **Nápojový balíček 2 – káva, čaj + nealko**
Neomezená konzumace kávy, čaje, neperlivé a perlivé vody, džusů po dobu 1 hodiny

Korkovné

- » Láhev vína 0,75 l
- » Láhev sektu 0,75 l

Hotel Leonardo
P R A H A

BOOKQUET
the spirit of Prague



Hotel Leonardo&Bookquet
Karoliny Světlé 27, 110 00 Praha 1
Česká republika
www.hotelleonardo.cz

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

