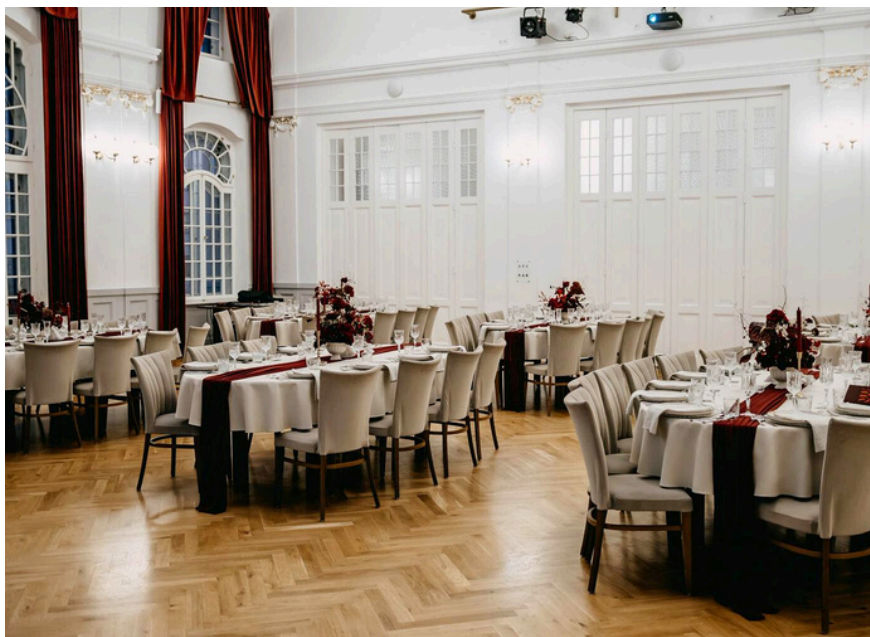




POD ZELENÝM
Dubem



FIREMŇÍ *nabídka*



POD ZELENÝM DUBEM

WWW.PODZELENYM.CZ

Restaurace Pod Zeleným dubem je místem s klidnou a příjemnou atmosférou, vhodným pro firemní setkání a pracovní události.

Poctivá gastronomie z kvalitních surovin, profesionální servis a osobní přístup našeho týmu u nás tvoří vyvážený celek.

Vytváříme prostředí, ve kterém se obchodní jednání, firemní obědy či večerní setkání mění v kultivovaný a přirozený zážitek.

Důraz klademe na spolehlivost, flexibilitu a hladký průběh každé akce.

O NÁS



LOKALITA A DOPRAVNÍ DOSTUPNOST

Restaurace Pod Zeleným dubem se nachází ve Starém Bohumíně, na náměstí svobody, s výbornou dostupností z Ostravy i širšího regionu. Díky blízkému napojení na dálnici D1 je místo snadno dostupné autem, zároveň je dobře dosažitelné i veřejnou dopravou.

Strategická poloha na česko-polském pomezí umožňuje pohodlný příjezd hostům z obou stran hranice.

ZAJIŠŤUJEME KOMPLETNÍ
GASTRONOMICKÉ A
ORGANIZAČNÍ ZÁZEMÍ PRO:

vánoční večírky

konference

plesy

coffee break

školení

sympózia

teambuilding

prezentace

CELODENNÍ MENU PRO
FIREMNÍ AKCE A PLESY

slavnostní přípitek

polévka, hlavní chod

sladký bar

bohatý teplý i studený raut

neomezený balíček nealko nápojů

neomezená konzumace kávy

značky Kafar a čaje

KAPACITA PROSTOR

Kapacita prostor se odvíjí od zvoleného uspořádání, typu akce a požadavků na technické i gastronomické zajištění. Variabilní prostory s možností propojení či oddělení sálů umožňují realizaci akcí až pro 200 osob na jednom místě.

PRONÁJEM PROSTOR

Nabízíme pronájem variabilních sálů vhodných pro firemní akce, školení, konference, společenské večery i plesy. Pronájem lze realizovat samostatně nebo v kombinaci s kompletním gastronomickým a organizačním zajištěním.

Součástí pronájmu je základní technické a provozní zázemí. Rozsah pronájmu, časový harmonogram i doplňkové služby přizpůsobujeme individuálním požadavkům klienta.



POD ZELENÝM

Dukem



TECHNIKA A VYBAVENÍ PRO FIREMNÍ AKCE

Pro vaše firemní setkání, školení, workshopy nebo konference nabízíme kompletní technické zázemí, aby každá akce proběhla hladce a profesionálně:

Základní vybavení

- Projektor a plátno přizpůsobené velikosti místnosti
- Flipcharty a bílé tabule s fixami a poznámkovými bloky
- Konferenční ozvučení s možností mikrofonů
- Pokročilá multimédia a služby
- Stabilní Wi-Fi připojení pro účastníky i prezentující
- Možnost napojení notebooků, tabletů a USB/HDMI zařízení
- Reprodukory a audio systémy pro hudbu, videa nebo efekty
- Technická asistence a podpora
- Profesionální technická asistence na místě pro zapojení a ovládání zařízení
- Testování a příprava prezentací před akcí

Další možnosti

- Světelná technika pro večerní akce či prezentace
- Nastavitelné světelné scény pro pódia a slavnostní části
- Flexibilní rozmístění stolů a prostor podle typu akce
- Díky modernímu technickému vybavení a podpoře našeho týmu zajistíme, že vaše firemní akce proběhne bez stresu, profesionálně a s maximálním komfortem pro všechny účastníky.

COFFEE BREAK

Coffee break je vhodným doplňkem firemních školení, konferencí, prezentací a porad. Zajišťujeme kompletní servis přímo na sále nebo v předsálí, s možností přizpůsobení rozsahu i časování dle programu akce.

BASIC – krátká přestávka

- Káva, čaj
- Voda, džus
- Sladké pečivo

PREMIUM – půldenní /celodenní akce

- Káva, čaj
- Voda, džus
- Sladké i slané občerstvení
- Dezerty, ovoce
- Sýrový a uzeninový výběr

ORGANIZACE A SERVIS

- Příprava coffee breaku přímo na sále nebo v předsálí
- Časové přizpůsobení programu klienta
- Možnost kombinace s teplým rautem nebo servírovaným obědem

FIREMNÍ MENU

1560 KČ / OS



POD ZELENÝM

Dubem

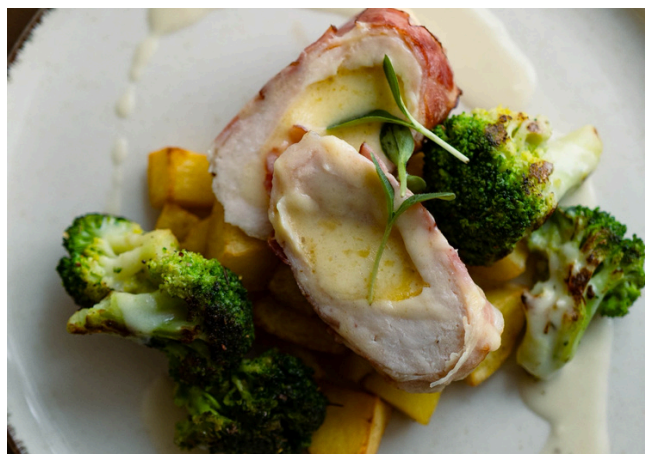
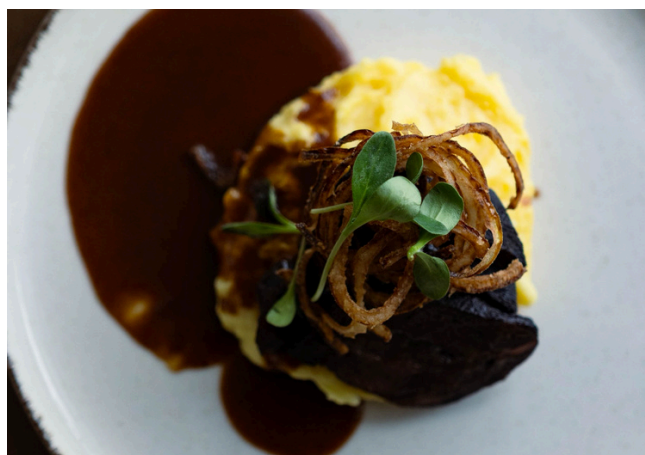
- přípitek

HLAVNÍ CHOD:

Varianta I

(hotové sestavy na výběr):

- tradiční hovězí svíčková na smetaně, 2 druhy knedlíků, brusinkový terčik
- konfitované kachní prso, bramborová kaše s nádechem červené řepy, glazovaná mrkev, demi glace s červeným vínem
- hovězí líčka na portském víně, bramborová kaše, vídeňská cibule
- medailonky z vepřové panenky/z krůty, omáčka béarnaise, zelené fazolky se sezamem, bramborový gratin
- kuřecí závitok se sýrem Gruyère v kabátku z anglické slaniny, opékané brambory, grilovaná brokolice



VARIANTA II (+ 120 Kč /os.)

(1 táč pro 6 osob, saláty a přílohy zvlášť):

- hovězí slezská roláda plněná uzeným masem a okurkami
- konfitované kachní stehýnko
- kuřecí Gordon Blue v cornflakes
- medailonek z vepřové panenky v kabátku z anglické slaniny plněný sušenou švestkou, nivou a vlašským ořechem
- vepřová kapsa s uzeným sýrem a brusinkami v panko strouhance
- krůtí závitok plněný sušenými rajčátky, fetou a špenátem
- řízek z vepřové panenky

Přílohy a saláty:

- barevný salátek z bílého zelí
- dušený salát z červeného zelí se slaninkou a cibulí
- fresh salátek s vinaigrette
- šťouchané brambory s cibulí
- americké brambory

Omáčky:

- tradiční masová a smetanovo-bylinková

DEZERT:

- káva + koláč, zákusek, řezy

STUDENÝ RAUT A TEPLÝ RAUT:

- výběr našich masových specialit
- obložená sýrová prkna
- tatarský biftek s topinkami
- výběr masových i vegetariánských chutí ovek (finger foods)
- salát Caesar s kuřecím masem a parmezánem
- řecký salát s olivami a balkánským sýrem olivy
- na teplo: kuřecí řízečky servírované s pikantní omáčkou, domácí chléb s česnekovým máslem
- hovězí guláš nebo žebra v BBQ omáče



OBĚD / VEČEŘE FORMOU BUFETU

Teplý raut připravujeme vždy na míru – podle stylu vaší akce, počtu hostů i jejich chutí.

Z pestré nabídky specialit vybíráme takovou kombinaci, aby byl raut vyvážený, atraktivní a každý si našel to své.

(Orientační množství masa: cca 1,5 porce na osobu)

Cena 1290 Kč/osoba
(doba trvání: 6 hodin)

- přípitek

DEZERT:

- výběrová káva z kávovaru + dezert 1,5 ks/os

Možný výběr hlavních chodů

Masové varianty

- kuřecí rolka s mozzarellou a sušenými rajčaty
- kuřecí stripsy v cornflakes / kuřecí řízečky v panko strouhance
- pečený losos s grilovanou zeleninou
- pečená masová žebírka v domácí BBQ omáčce
- hovězí gulášek s chlebem, cibulkou a kozími rohy
- vepřová kapsa s uzeným sýrem a brusinkami v panko strouhance
- Ražniči z kuřecích stehen, sladkokyselá omáčka, sezam
- Medailonky z vepřové panenky/z krůty, omáčka béarnaise, zelené fazolky se sezamem, bramborová kaše
- žebra v BBQ omáčce

bezmasé a vegetariánské varianty

- camembert v listovém těstě
- grilovaná zelenina / zeleninové ragú

Přílohy

- grenaille – pečené brambůrky ve slupce
- hranolky „super crunchy“
- americké brambory
- šťouchané brambory s cibulkou
- coleslaw salát
- barevný zeleninový salátek
- domácí chléb a výběr pečiva

Omáčky a doplňky

- BBQ omáčka
- tatarská omáčka
- pikantní dip
- smetanovo-bylinková omáčka
- tradiční masová omáčka
- kečup, hořčice, křen
- demi glace

DEZERT:

- káva + koláč, zákusek, řezy

STUDENÝ RAUT:

- výběr našich masových specialit
- obložená sýrová prkna
- tatarský biftek s topinkami
- výběr masových i vegetariánských chutí ovek (finger foods)
- salát Caesar s kuřecím masem a parmezánem
- řecký salát s olivami a balkánským sýrem olivy

NEALKO A ALKOHOL - NÁPOJOVÉ BALÍČKY PRO VAŠI AKCI

Součástí nabídky je neomezený výběr
nealkoholických nápojů:

- 100% džusy
- Neperlivá voda s citronem

Alkoholické balíčky

Balíček 1 – Neomezený alkohol

- Pivo, frizzante, nealkoholické pivo a víno
- Součástí balíčku je také naše vlastní víno Oderberg, pečlivě vybrané z moravského vinařství Sing Wine
- K dispozici po celou dobu akce

Cena: 329 Kč / osoba

Balíček 2 – Vlastní alkohol a víno (korkovné)

- Možnost přinést vlastní tvrdý alkohol nebo víno
- Poplatek: 59 Kč / osoba (plnoletá)
- Zahrnuje ledničku, led a připravené skleničky

Další nabídka:

- Řemeslné domácí pivo Oderberg 12° - sleva 10%
- Pivo Radegast 10°, Pilsner Urquell
- Vína z našeho vinného lístku - sleva 30 %
- Alkohol z našeho nápojového lístku - sleva 40%
- sladký bar (2 ks/os) 550 Kč+ 149 Kč/os
- Pepsi, Mirinda, 7up, Tonic - 129 Kč/os

ODMĚNA PRO PERSONÁL

Ke gastronomickým a organizačním službám je účtována 5% - 10% odměna pro obsluhující personál, která je spravedlivě rozdělena mezi členy týmu podílející se na realizaci akce.



STŘEDOMOŘSKÁ *tabule*

Středomořská tabule v prémiovém provedení je exkluzivním gastronomickým prvkem určeným pro reprezentativní firemní akce a setkání s klíčovými partnery.

Kombinace pečlivě vybraných zrajících sýrů, kvalitních uzenin a autentických středomořských specialit vytváří harmonický celek, který zaujme chutí i vizuální prezentací.

Důraz klademe na původ surovin, čerstvost a elegantní způsob servírování. Tabule přirozeně doplňuje rautové pojetí akce a stává se výrazným, avšak kultivovaným středobodem společenského prostoru.

Součástí tabule je výběr:

- Focaccia s bylinkami
- Rustikální bageta
- Sýr Feta CHOP s bylinkami a olivovým olejem
- Hummus s tyčinkami grissini
- Tzatziki
- Pesto rosso / verde
- Řecký nefiltrovaný olivový olej 0,3%:
s česnekem, chilli papričkami, rozmarýnem

Exkluzivní možnost rozšíření:

Jamon de bodega - tradičně sušená šunka z Pyrenejské oblasti, která podtrhne luxusní a autentický charakter celé tabule.



SLADKÝ BAR

v našem provedení



SLADKÝ BAR PŘIPRAVUJEME PŘÍMO NA MÍSTĚ AKCE Z PEČLIVĚ
VYBRANÝCH PŘÍRODNÍCH SUROVIN S DŮRAZEM NA
ČERSTVOST, VYNIKAJÍCÍ CHUŤ A VIZUÁLNÍ ELEGANCI.
TENTO ZÁŽITKOVÝ KOUTEK JE NEJEN GURMÁNSKOU
LAHŮDKOU, ALE TAKÉ ELEGANTNÍM DOPLŇKEM KAŽDÉ AKCE.



LIVE COOKING

NEAPOLSKÁ *pizza*

Neapolská pizza – zážitek přímo před očima hostů.

Oživte akci živou přípravou neapolské pizzy.

Zkušený pizzaiolo ze Slice of Napoli používá originální italské suroviny a tradiční techniky a připraví pizzu přímo před hosty – od tvarování těsta po bleskové pečení.

Tato služba je nejen gurmánskou lahůdkou, ale také elegantní atrakcí, která dodá akci nezapomenutelnou atmosféru



DEGUSTACE RUMŮ RUM EXPERIENCE

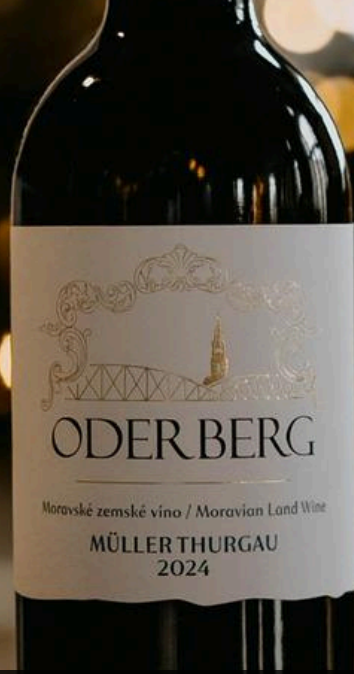
Nechte hosty objevit svět kvalitních rumů pod vedením našeho experta na rupy, který osobně vybírá a představuje nejlepší značky a druhy. Hosté ochutnají pečlivě vybrané rupy, poznají rozdíly mezi světovými a lokálními produkty, dozvědí se o historii, výrobě a chuťových profilech.

Degustace je nejen gurmánským zážitkem, ale i edukativní aktivitou – hosté si osvojí základy degustace a naučí se párovat rupy s vhodnými doplňky a dezerty.

Možnost připravit průřezový balíček rumů, který se stane hlavní atrakcí vašeho večera nebo eventu.

Co nás odlišuje:

- Profesionální přístup – rupy vybírá a prezentuje náš specialista s dlouholetou zkušeností.
- Edukativní zážitek – hosté se dozvědí o různých stylech rumů, jejich původu a výrobních procesech.



DEGUSTACE VÍN

Většina restaurací dokáže o víně říct jen základní informace. My v Pod Zeleným dubem nabízíme vysoce kvalitní, lokální i světová vína, která přinášejí skutečný gurmánský zážitek.

Naše víno Oderberg

Vzniklo ve spolupráci s rodinným moravským vinařstvím Sing Wine. Známe původ hroznů, jejich pěstování i vinaře osobně. Víno je plné, aromatické, ovocné a dokonale pitelné

Zážitek s naším someliérem

Na degustaci zajišťujeme profesionálního someliéra, který hosty provede výběrem vín, vysvětlí jejich charakter, vhodné párování s pokrmy a základy degustace.

Připravíme průřezový balíček vín s podrobnými popisy a doporučeními, aby degustace byla nejen lahodná, ale i edukativní.

Co nás odlišuje:

- Nabízíme kvalitní moravská a světová vína za velmi příznivé ceny.
- Díky naší mini-vinotéce lze vína nabídnout i jako dárky pro hosty nebo suvenýry.

Tematické VOZÍKY



Exkluzivní koutky s Aperol
nebo Prosecco Station
Promění prostor v elegantní
a hravou oázu pro hosty.
Stylové koktejly a sezónní speciality
zpříjemní každý okamžik vaší akce.

Cena obsahuje:

- zlatý barový vozík
- skleničky na prosecco
- cooler s ledem bez omezení
- sezónní ovoce
- svícný

Alkohol si můžete objednat sami
nebo od nás za příplatek.



GENTLEMEN'S *cognac*

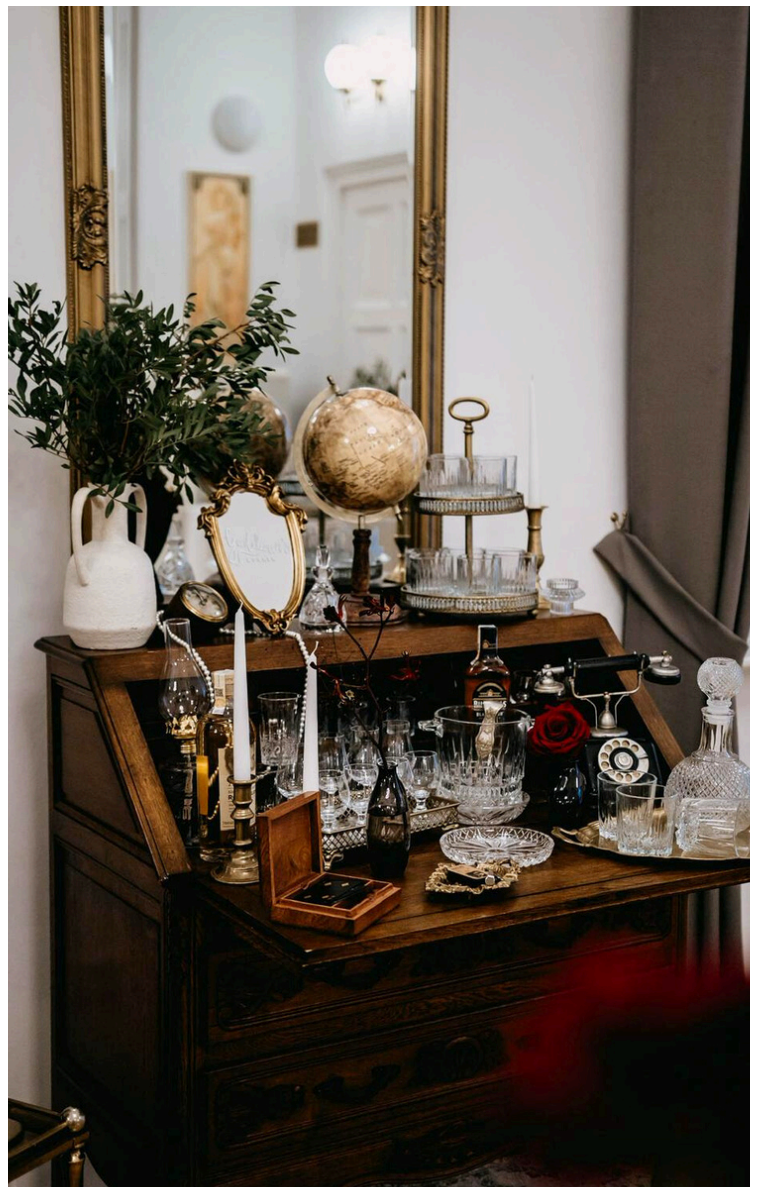


Gentlemen's Corner

Stylová oáza pro hosty, kteří chtějí vychutnat prémiové lihoviny, stylové koktejly a sofistikované speciality.

Cena zahrnuje:

- stylizovaný „ludvíkovský sekretariát“
- křišťálové skleničky a karafy
- cooler s ledem po celou dobu akce
- 5 exkluzivních lahví alkoholu a 3 doutníky



KOMPLETNÍ VÝZDOBA A DEKORACE PRO VAŠE FIREMNÍ AKCE

Pod Zeleným dubem víme, že každý detail dokáže vytvořit nezapomenutelnou atmosféru. Od stolování přes dekorace po květinové aranžmá – vše připravujeme s ohledem na eleganci, styl a harmonii celé akce.

Díky vlastnímu floristickému studiu a týmu zkušených dekoratérů nabízíme možnost kompletně sladěného designu prostoru, který reflektuje vaše představy a charakter akce.

Co je zahrnuto v základní výzdobě:

- Skleničky a příbory pro všechny hosty,
- Klubové talíře a dekorační prvky pro servírování jídel
- Výzdoba nápojového stolu a sladkého baru
- Šifonové dekorace v několika barevných variantách
- Svícný, svíčky a elegantní stolní doplňky
- Ubrusy a ubrousky ve vybraných barvách
- Čísla stolů, uvítací tabule a stojany
- Chillout zóna





UBYTOVÁNÍ - KOMFORT PRO VAŠE HOSTY

Pod Zeleným dubem nabízí 86 komfortních lůžek:

- 25 klimatizovaných pokojů s vlastní koupelnou
- 1 pokoj pro hlavní hosty zdarma (např. VIP pokoj)
- 24 pokojů pro ostatní hosty
- Lůžka zahrnují možnost přistýlek



DALŠÍ

INFORMACE

Kapacity a ceny:

Hlavní budova (33 lůžek) – 25 490 Kč

Budova B – Stará radnice

(53 lůžek, 25 m od hlavní budovy) – 34 990 Kč

Snídaně jsou servírovány formou švédského stolu od 8:00 do 10:00.

Check-in: od 13:30, Check-out: do 10:30.

Při rezervaci jednotlivých pokojů (nikoli celého hotelu) nabízíme 5% slevu z aktuálního ceníku.



TĚŠÍME SE NA SPOLUPRÁCI

Každou firemní akci připravujeme
individuálně s důrazem na profesionalitu,
detail a hladký průběh.

Rádi se s Vámi spojíme a připravíme
řešení na míru Vaší společnosti.

Markéta Némethová

Pod Zeleným Dubem

Telefon: +420 604 187 352

E-mail: marketa@podzelenym.cz

www.podzelenym.c

