

VIP Catering



950. Koktejlové minipředkrmy

a) šunková rolka s tvarohovou pěnou	30 g	ks	44,-
b) sýrový kornout s šunkovou pěnou	30 g	ks	44,-
c) rajčatový košík s francouzským salátem	40 g	ks	55,-
d) okurka s krabím salátem a koprem	40 g	ks	55,-

950. Cocktail appetizers

a) ham roll with cheese mousse	30 g	pc	44,-
b) cheese cone with ham mousse	30 g	pc	44,-
c) tomato basket with French salad	40 g	pc	55,-
d) cucumber with crab salad and dill	40 g	pc	55,-

950. Cocktail – Happchen

a) Schinkenrolle mit Käse-Mousse	30 g	st.	44,-
b) Käse-Konus mit Schinken-Mousse	30 g	st.	44,-
c) Tomaten Korb mit französischem Salat	40 g	st.	55,-
d) Gurken mit Krabbe Salat und Dill	40 g	st.	55,-

951. Minisandwich

a) se šunkou a ananase	60 g	ks	66,-
b) s ovocným tvarohovým pyré	60 g	ks	66,-
c) s lososem a zeleninou	60 g	ks	66,-
d) s kaviárem a citronem	60 g	ks	66,-

951. Minisandwich

a) with ham and pineapple	60 g	pc	66,-
b) with fruit cudr puree	60 g	pc	66,-
c) with salmon and vegetables	60 g	pc	66,-
d) with caviar and lemon	60 g	pc	66,-

951. Minisandwich

a) mit Schinken und Ananas	60 g	st.	66,-
b) mit Fruchtpuree Quark	60 g	st.	66,-
c) mit Lachs und Gemüse	60 g	st.	66,-
d) mit Kaviar und Zitrone	60 g	st.	66,-

952. **Studený bufet**

a) kuřecí a krůtí šunka zdobená mandarinkou	200 g	ks	495,-
b) uzená šunka zdobená mangem	200 g	ks	495,-
c) italské salámy s parmskou šunkou, zeleninová obloha	400 g	ks	660,-
d) uzená makrela ,zeleninová obloha,citron	200 g	ks	385,-

952. **Cold buffet:**

a) chicken and turkey ham decorated with mandarin	200 g	pc	495,-
b) smoked ham decorated with mango	200 g	pc	495,-
c) italian salami with Parma ham, vegetables	400 g	pc	660,-
d) smoked mackerel, vegetables, lemon	200 g	pc	385,-

952. **Kalte Buffet**

a) Hühner und Puten Schinken dekoriert mit Mandarin	200 g	st.	495,-
b) geräucherter Schinken mit Mango	200 g	st.	495,-
c) Italienisch Würstchen mit Parma Schinken, Gemüse	400 g	st.	660,-
d) geräucherte Makrelen, Gemüse, Zitrone	200 g	st.	385,-

953. **Sýrový bufet**

a) kolekce francouzských sýrů	300 g	ks	495,-
b) mozzarella s rajčaty a bazalkou	200 g	ks	396,-

953. **Cheese buffet**

a) collection of French cheeses	300 g	pc	495,-
b) mozzarella with tomatoes and basil	200 g	pc	396,-

953. **Käse Buffet**

a) Sammlung von französischen Käsesorten	300 g	st.	495,-
b) Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	200 g	st.	396,-

954. Salátový bufet

a) řecký salát	250 g	ks	275,-
b) ovocný salát s cinzanem	250 g	ks	330,-
c) mix čerstvého tropického ovoce	500 g	ks	495,-
d) ledový salát, Camembert s olivami, paprikou a dressingem	250 g	ks	385,-

954. Salad buffet:

a) Greek salad	250 g	pc	275,-
b) fruit salad with Cinzano	250 g	pc	330,-
c) the mix of fresh tropical fruit	500 g	pc	495,-
d) lettuce, Camembert with olives, red pepper and dressing	250 g	pc	385,-

954. Salatbuffet:

a) Griechischer Salat	250 g	st.	275,-
b) Obstsalat mit Cinzano	250 g	st.	330,-
c) Mischung aus frischen tropischen Früchten	500 g	st.	495,-
d) Salat, Camembert mit Oliven, Paprika und Dressing	250 g	st.	385,-

955. Teplý bufet

a) kuřecí prsíčka s chřestem, zalitá smetanovou omáčkou	150 g	ks	275,-
b) krůtí prsíčka se sýrovou omáčkou a bylinkami	150 g	ks	330,-
c) kachní prsíčka s provensálskou omáčkou	150 g	ks	385,-
d) vepřová filátka na žampionech s oblohou	150 g	ks	330,-

955. Hot buffet:

a) chicken breast with asparagus, embedded in cream sauce	150 g	pc	275,-
b) turkey breast with cheese sauce and herbs	150 g	pc	330,-
c) duck breast with a sauce of Provence	150 g	pc	385,-
d) pork fillet with mushrooms with a garnish	150 g	pc	330,-

955. Warmes Buffet:

a) Hähnchenbrust mit Spargel, eingebetten in Sahne-Sauce	150 g	st.	275,-
b) Putenbrust mit Käse-Sauce und Kräuter	150 g	st.	330,-
c) Entenbrust mit einer Sauce aus der Provence	150 g	st.	385,-
d) Schweine-Filet mit Champignons mit einer Garnitur	150 g	st.	330,-

956. Vegetariánské menu

a) květákové řízečky se špenátovou omáčkou	150 g	ks	220,-
b) tortellini se sýrem	150 g	ks	220,-

956. Vegetarians menu:

a) flowering cutlets with spinach sauce	150 g	pc	220,-
b) tortellini with cheese	150 g	pc	220,-

956. Vegetarians Menü:

a) Blüte Schnitzel mit Spinat-Sauce	150 g	st.	220,-
b) Tortellini mit Käse	150 g	st.	220,-

957. Přílohy

a) vařené brambory s máslem	200 g	ks	55,-
b) smažené bramborové hranolky	150 g	ks	55,-
c) opékané brambory	200 g	ks	55,-

957. Side-dishes:

a) boiled potatoes with butter	200 g	pc	55,-
b) French fries	150 g	pc	55,-
c) toasted potatoes	200 g	pc	55,-

957. Anhang:

a) gekochten Kartoffeln mit Butter	200 g	st.	55,-
b) gebratene Kartoffel-Chips	150 g	st.	55,-
c) geröstetes Kartoffeln	200 g	st.	55,-

958. Pečivo

a) bagetka	40 g	ks	7,70
b) celozrná bagetka	40 g	ks	7,70
c) chléb světlý	400 g	ks	27,50
d) chléb tmavý	500 g	ks	38,50

958. Pastry:

a) baguette	40 g	pc	7,70
b) wholemeal baguette	40 g	pc	7,70
c) a light bread	400 g	pc	27,50
d) whole bread	500 g	pc	38,50

958. Backwaren:

a) Baguette	40 g	st.	7,70
b) Vollkornbrot Baguette	40 g	st.	7,70
c) Weissbrot	400 g	st.	27,50
d) Vollkornbrot	500 g	st.	38,50

959. Sladké pečivo a minideserty

a) rohlíček ořechový cereal	80 g	ks	22,-
b) šáteček tvarohový	80 g	ks	22,-
c) hřeben jablečný	80 g	ks	22,-
d) minizákusky 4x	80 g	ks	44,-
e) medovník	120 g	ks	66,-

959. Cakes and desserts:

a) pecan roll cereal	80 g	pc	22,-
b) hanky cheese	80 g	pc	22,-
c) ridge apple	80 g	pc	22,-
d) minideserts 4x	80 g	pc	44,-
e) honey cake	120 g	pc	66,-

959. Kuchen und Desserts:

a) Pecan Roll Getreide	80 g	st.	22,-
b) Hankie Käse	80 g	st.	22,-
c) Ridge Apfel	80 g	st.	22,-
d) Minideserts 4x	80 g	st.	44,-
e) Honigkuchen	120 g	st.	66,-

960. Nápojový bar

a) Bohemia Demi sec	0,2 l	ks	88,-
b) slivovice Jelinek	0,05 l	ks	77,-
c) hruškovice Jelinek	0,05 l	ks	77,-
d) bylinný likér Jelinek	0,05 l	ks	66,-
e) švestkový likér Jelinek	0,05 l	ks	66,-
f) víno bílé	0,75 l	ks	308,-
g) víno červené	0,75 l	ks	308,-
h) pivo Starobrno 12% , plech	0,33 l	ks	44,-
i) pivo Heineken, sklo	0,33 l	ks	55,-
j) Toma 100 % Juice pomeranč	0,33 l	ks	38,50
k) Toma 100 % Juice jablko	0,33 l	ks	38,50
l) Minerální voda	0,5 l	ks	27,50
m) Pepsi Cola	0,5 l	ks	38,50
n) Mirinda	0,5 l	ks	38,50
o) Ledový čaj	0,5 l	ks	38,50

960. Beverage bar:

a) Bohemia Demi sec	0,2 l	pc	88,-
b) plum brandy Jelinek	0,05 l	pc	77,-
c) pear brandy Jelinek	0,05 l	pc	77,-
d) herb liqueur Jelinek	0,05 l	pc	66,-
e) plummy liqueur Jelinek	0,05 l	pc	66,-
f) white wine	0,75 l	pc	308,-
g) red wine	0,75 l	pc	308,-
h) beer Starobrno 12% , metal	0,33 l	pc	44,-
i) Heineken beer, glass	0,33 l	pc	55,-
j) Toma 100% Orange Juice	0,33 l	pc	38,50
k) Toma Juice apple	0,33 l	pc	38,50
l) mineral water	0,5 l	pc	27,50
m) Pepsi Cola	0,5 l	pc	38,50
n) Mirinda	0,5 l	pc	38,50
o) Ice tea	0,5 l	pc	38,50

960. Getränke-Bar:

a) Bohemia Demi Sec	0,2 l	st.	88,-
b) Sliwowitz Jelinek	0,05 l	st.	77,-
c) Birnbrandtwein Jelinek	0,05 l	st.	77,-
d) Kräuterlikör Jelinek	0,05 l	st.	66,-
e) Plummy Likör Jelinek	0,05 l	st.	66,-
f) Weißwein	0,75 l	st.	308,-
g) Rotwein	0,75 l	st.	308,-

h) Bier Starobrno 12% , Metall	0,33 l	st.	44,-
i) Heineken Bier, Glas	0,33 l	st.	50,-
j) Toma 100% Orange Juice	0,33 l	st.	38,50
k) Toma 100% Saft Apfel	0,33 l	st.	38,50
l) Mineralwasser	0,5 l	st.	27,50
m) Pepsi Cola	0,5 l	st.	38,50
n) Mirinda	0,5 l	st.	38,50
o) Eisietee	0,5 l	st.	38,50

961. Teplé nápoje

a) Káva	1 l	ks	242,-
b) Káva instantní /NESCAFÉ/	100 g	ks	187,-
c) Čaj balený	20 x sáček	ks	88,-
d) Smetana do kávy	10 g	ks	5,50
e) Horká voda	1 l	ks	44,-
f) Led	1 kg	ks	44,-

961. Hot drinks:

a) coffee	1 l	pc	242,-
b) instant coffee / NESCAFÉ /	100 g	pc	187,-
c) tea packed	20 x bag	pc	88,-
d) cream in coffee	10 g	pc	5,50
e) hot water	1 l	pc	44,-
f) ice	1 kg	pc	44,-

961. Wärm Getränke:

a) Kaffee	1 l	st.	242,-
b) Instant-Kaffee / NESCAFÉ /	100 g	st.	187,-
c) Tee verpackt	20 x Tasche	st.	88,-
d) Cream im Kaffee	10 g	st.	5,50
e) Warmes Wasser	1 l	st.	44,-
f) Eis	1 kg	st.	44,-

962. **Sluřby**

a) Umvn ndob – mal množství 220,-

962. **Services:**

a) washing-up – dribs and drabs 220,-

962. **Services:**

a) Wasch-up – berince menge 220,-

Dař zvlstn pořadavky dle dohody s objednavatelem cateringu.
Objednvky VIP cateringu je nutn dodt 24 hod. ped odletem letadla.

Other specific requirements under an agreement with the buyer catering.
Orders VIP catering, it is necessary to deliver 24 hours prior to departure of aircraft.

Weitere besondere Anforderungen im Rahmen einer Vereinbarung
mit dem Kufer Catering.

Bestellungen VIP-Catering, ist es notwendig, liefern 24 Stunden
vor dem Abflug von Flugzeugen.



B.A.W.D.F. Ltd.
Airport Brno – Tuřany
627 00 Brno
Āesk republika
www.bawdf.cz

