

Cateringové služby Holiday Inn Brno

- Nabízíme zajištění cateringových služeb **do 1000 osob na místě Vaší volby** (na výstavním stánku, Masarykově okruhu, v zámcích nebo stanech, ve francouzském, sportovním či historickém stylu).
- Nabízíme nadstandardní servis, flexibilitu, kvalitu jídel a nápojů, ať se jedná o velkou společenskou událost, pracovní oběd, obchodní schůzku či rodinnou oslavu. Vždy s ohledem na prostředí, ve kterém se akce koná.
- Stručný obsah a ukázky rautů jsou přiloženy na následujících stránkách. Skupinové MENU dle Vašich požadavků rovněž zajistíme, servis v prostorách našeho hotelu. Pro bližší informace o celkové nabídce prosím kontaktujte naše banketního oddělení.





Cocktail 350,- Kč/osoba

Studená kuchyně

Banketní pečivo

Mozzarella s cherry rajčatky na špízku zdobená čerstvou bazalkou

Uzený losos s koprovným máslem na křupavých celozrnných toucích

Jemný kuřecí salát s marinovanou broskví v minipohárku

Křehká kanapka se zvěřinovou paštikou

Španělská šunka "Jamon Serrano" s melounem na toustíku

Carpaccio z telecího a hovězího s rukolou, rajčaty a hoblíčkami parmezáno

Čerstvý salát s olivami v minipohárku

Teplá kuchyně

150g koktejlové kuřecí miniřízečky

Lehký bramborový salát s majonézou

Cukrárna

Tiramisu v miniskleničkách

Lehký ovocný řez

Variace minidezertů

Staročeský raut 450,- Kč/osoba

Studená kuchyně

Banketní pečivo

Studeným kouřem uzený pstruh s citrónovou omáčkou

Marinovaná broskev s lehkým kuřecím salátkem

Podávána v minipohárku

Domácí kachní paštika s játry podávána s cibulovou marmeládou

Jemně krájené české a moravské uzeniny na míse dozdobené zeleninou 1,3 kg

Prkénko krájených sýrů s ořechy a hrozny 1,5kg

Salátový bar

(papriky, rajčata, okurky, listový salát, kukuřice, mrkev, olivy, sýr, olivový olej, ocet, variace dresingů)

Teplá kuchyně

150g Křupavé kuřecí řízečky

Domácí bramborový salát s majonézou

200g Staročeská vepřová krkovice na grilu Šťouchané brambory s cibulkou

150g Tradiční svíčková na smetaně, karlovarský knedlík

Zeleninové rizoto s houbami a čerstvými bylinkami

Cukrárna

Čokoládový dort

Domácí tvarohový koláč s čerstvým ovocem

Borůvkový pie

Variace minidezertů

Salát z čerstvého ovoce sypané ořechy podávány v minipohárcích

International buffet 550,- Kč/osoba

Studená kuchyně

Banketní pečivo
Mozzarella s rajčaty zdobená čerstvou bazalkou
Lehký krevetový koktejl v minipohárcích
Křehká bruschetta s uzeným lososem a rajčatovým pestem
Sušená šunka "Jamon Serrano" s melounem Cantaloupe
Jemně krájené české a moravské uzeniny na míse
dozdobené zeleninou 1,3 kg
Prkénko krájených sýrů s ořechy a hrozny 1,5kg

Salátový bar

(papriky, rajčata, okurky, listový salát, kukuřice, mrkev, olivy, sýr, olivový olej, ocet, variace dresingů)

Teplá kuchyně

200g Grilované filety z hejka s restovanou paprikou a cuketou
150g Šťavnatý steak z krocáních prsou přelitý lehkou sýrovou omáčkou s mladou cukrovou kukuřicí
150g Grilované kachní prso se smetanovým zelím a škvarkovými lívanci
300g Bramborové gnocchi se špenátem a krémem z ricotty zdobené parmezánem
Vařené brambůrky s máslem a čerstvou petrželkou
Pečené brambory s cibulkou Jasmínová rýže

Cukrárna

Křehký ovocný pie s tvarohem
Malakoff
Piña colada crém v miniskleničce
Variace minidezertů
Salát z čerstvého ovoce sypaný kokosem

Gala dinner 750,- Kč/osoba

Studená kuchyně

Banketní pečivo
Mozzarella s rajčaty zdobená čerstvou bazalkou
Křehká bruschetta s uzeným lososem a rajčatovým pestem
Domácí kachní paštika s játry podávaná s cibulovou marmeládou
Marinovaná kuřecí prsíčka s provensálským kořením
Sušená šunka "Jamon Serrano" s melounem Cantaloupe
Tradiční tatarský biftek z pravé svíčkově s topinkami a česnekem
Jemně krájené české a moravské uzeniny na míse
dozdobené zeleninou 1,3 kg
Prkénko krájených sýrů s ořechy a hrozny 1,5kg

Salátový bar

(papriky, rajčata, okurky, listový salát, kukuřice, mrkev, olivy, sýr, olivový olej, ocet, variace dresingů)

Teplá kuchyně

200g Escalope z norského lososa se šafránovým velouté
200g Vepřová panenka na cuketovém soté, provoněná česnekem a čerstvou majoránkou
200g Anglická svíčková s pečenou cibulkou a špekovými fazolkami
300g Rizoto se sušenými rajčaty a olivami
Vařené brambůrky s máslem a čerstvou petrželkou
Pečené brambory s cibulkou
Jasmínová rýže

Cukrárna

Tiramisu
Panna cotta s jahodami v miniskleničkách
Soufflé
Variace minidezertů
Salát z čerstvého ovoce sypaný kokosem podávaný v miniskleničkách