

LH HOTEL JANA ** CONGRESS & WELLNESS**

**NABÍDKA BANKETOVÝCH SLUŽEB
pro rok 2019**



KONTAKTNÍ INFORMACE

Provozovna:

Hotel: LH Hotel Jana **** Congress & Wellness
Adresa: Koliby 2, 750 02 Přerov, Czech Republic
IČ: / DIČ 25399730 / CZ255399730

Obchodní oddělení Ing. Magda Lidická tel.: +420 581 833 421, e-mail: lidicka@hotel-jana.cz
Hana Švecová tel.: +420 581 833 429, e-mail: obchod@hotel-jana.cz



O HOTELU

LH Hotel Jana**** byl vybudován v r. 1995 na okraji města Přerov, pouhých 7 kilometrů od sjezdu z dálnice D1. Jeho strategickou polohu využívají s oblibou především firmy s česko-slovenskou působností.

LH Hotel JANA se tak stal ideálním místem pro konání firemní akce, teambuilding, konferencí nebo wellness pobyty.

Kromě příjemného ubytování v **93 pokojích** jsou k dispozici moderní prostory, které poskytují ideální zázemí pro pořádání různých konferencí, školení nebo oslav s kongresovým zázemím pro víc než tisíc osob. Všechny **11 kongresových sálů/salonků**, z nichž největší má **kapacitu divadelně 600 míst**, jsou vybaveny plátnem a dataprojektory.

Velký kongresový a společenský sál disponuje dokonce divadelní technikou a dokáže se během 30 min změnit na sál s tanečním parketem. Také malý kongresový a společenský sál s kapacitou až 160 účastníků je vybaven tanečním parketem. Účastníci opravdu velkých akcí mohou v místě využít k ubytování více než čtyři sta lůžek, z nichž 150 je v těsné blízkosti LH Hotelu JANA. V areálu je zajištěno **parkoviště s kapacitou 108** automobilů a **2 autobusy**, kterou lze navýšit o 150 míst využitím obslužné komunikace.

SLOŽENÍ UBYTOVACÍ KAPACITY

Kategorie pokoje	Počet pokojů	Počet lůžek	PULTOVÁ cena SGL	Firemní cena SGL	PULTOVÁ cena DBL	Firemní cena DBL / Twin
COMFORT	64	133	1 950,00 Kč	1 560,00 Kč	2 300,00 Kč	1 840,00 Kč
LUXE	16	32	2 250,00 Kč	1 800,00 Kč	2 600,00 Kč	2 080,00 Kč
JUNIOR SUITE	8	16	2 500,00 Kč	2 000,00 Kč	2 850,00 Kč	2 280,00 Kč
PREMIER SUITE	4	16	2 900,00 Kč	2 320,00 Kč	3 250,00 Kč	2 600,00 Kč

Hotelový CHECK-IN od 14:00, CHECK-OUT do 10:00

Cena ubytování zahrnuje 15% DPH, bufetovou snídani, WIFI v celém objektu.

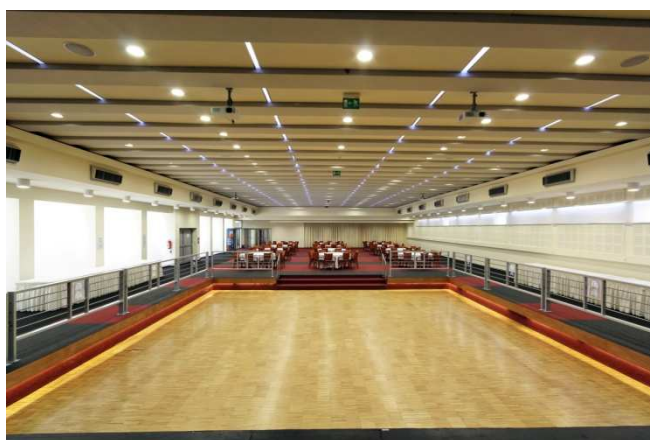
Cena nezahrnuje místní poplatek z ubytovací kapacity ve výši 6Kč.



KONFERENCE A FIREMNÍ AKCE

Multifunkční konferenční prostory až pro 1000 osob


- Prostory hotelu jsou ideální pro pořádání malých a středně velkých konferencí a firemních akcí do 200 účastníků.
- Máme však bohaté zkušenosti i s pořádáním větších kongresů pro 400 a více delegátů.
- LH Hotel Jana**** disponuje jedním z největších konferenčních center v České Republice s kapacitou **přes 1000 osob**. Při tomto typu akcí zajistíme dopravu a ubytování v okolí.
- Celkově můžete využít **11 konferenčních sálů a salonků**, které jsou velmi variabilní.
- Do každého salonku můžeme přidat dataprojektor i plátno (různé velikosti), pokud přímo v sále nejsou na pevně zabudovány.
- Přenosné ozvučení, Wi-Fi připojení

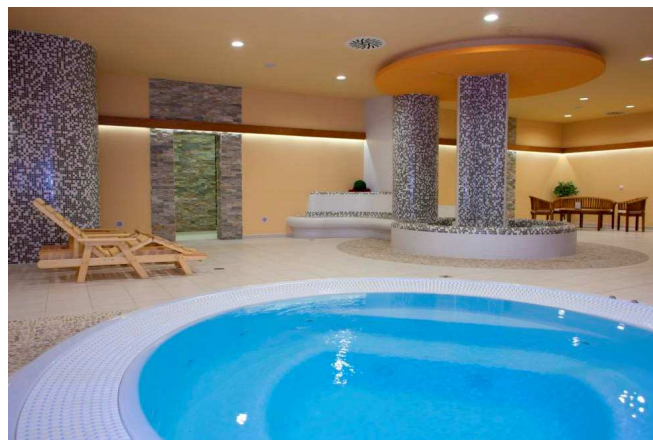


PŘEHLED KONFERENČNÍCH PROSTOR

 Kongress & Wellness Hotel Jana	Plocha	Divadelní	Školní	Banketní	Ženeva	Uspořádání	Uspořádání	Celodenní pronájem	Půldenní pronájem
		uspořádání	uspořádání	uspořádání		"U"	"T"		
VELKÝ KONGRESOVÝ SÁL	576 m ²	600	350	400	*	*	*	40 000 Kč	25 000 Kč
MALÝ KONGRESOVÝ SÁL	210 m ²	160	100	150	40	30	30	20 000 Kč	15 000 Kč
PŘEMYSL + OTAKAR	145 m ²	120	80	80	40	30	30	18 000 Kč	12 000 Kč
PŘEMYSL	75 m ²	60	40	30	24	20	30	10 000 Kč	7 000 Kč
OTAKAR	75 m ²	60	40	30	24	21	21	10 000 Kč	7 000 Kč
ŽEROTÍN	44 m ²	40	20	20	20	20	18	8 000 Kč	5 000 Kč
AMOS	41 m ²	40	20	20	20	15	15	8 000 Kč	5 000 Kč
BLAHOSLAV	25 m ²	-	12	10	-	-	10	5 000 Kč	3 000 Kč
JEDNACÍ MÍSTNOST	20 m ²	-	-	10	-	-	-	5 000 Kč	3 000 Kč
RESTAURACE HANÁ	105 m ²	90	40	80	30	30	30	18 000 Kč	12 000 Kč
BIEDERMAYER	50 m ²	-	-	35	-	18	18	8 000 Kč	5 000 Kč
VINÁRNA	25 m ²	-	-	16	-	-	-	5 000 Kč	3 000 Kč
ZIMNÍ ZAHRADA	132 m ²	100	60	90	28	24	24	18 000 Kč	12 000 Kč
ZAHRADNÍ RESTUARACE	177 m ²	140	100	100	*	*	*	18 000 Kč	12 000 Kč

PŘEHLED KONFERENČNÍ TECHNIKY

 Kongress & Wellness Hotel Jana	Celodenní pronájem	Půldenní pronájem
DATAPROJEKTOR	2 500 Kč	1 800 Kč
PROMÍTAČÍ PLÁTNO	1 000 Kč	750 Kč
OZVUČENÍ VELKÝ SÁL	4 500 Kč	3 200 Kč
DALŠÍ MIKROFON	650 Kč	400 Kč
FLIPCHART VČETNĚ FIXŮ A PAPÍRŮ	500 Kč	X
PREZENTÉR	500 Kč	350 Kč
TANEČNÍ PARKET	15 000 Kč	10 000 Kč



WELLNESS A ODPOČINKOVÉ AKTIVITY

Naše wellness centrum je oblíbené jak u všech hotelových hostů, tak i hostů z blízkého či širokého okolí. Zejména však wellness víkendy získaly velkou popularitu. Díky dispozičnímu řešení celého wellness se hosté cítí v tomto prostoru velmi dobře. Mohou využívat **solné páry, aroma páry, sennou bio saunu, vodní jeskyni, zábavné sprchy, aroma bio saunu, finskou saunu, sluneční louku, ledovou studnu, vyhřívané lavice, Kneippův chodník, šnekovou sprchu a samozřejmě i whirlpool.**

Podlaha v prostoru celého wellness je vyhřívaná a je z protiskluzné dlažby. Kolem vodních atrakcí je dlažba z oblázků. Odpočívárna je součástí celého prostoru, ve kterém je současně whirlpool a Kneippův chodník.

CYKLOTURISTIKA

V LH Hotelu Jana je možné si nechat zprostředkovat vypůjčení horských kol, e-kol, koloběžek. Můžete využít rozsáhlé **cyklostezky Bečva.**

Od pramenů Rožnovské a Vsetínské Bečvy až po soutok s Moravou máte na 160 km možnost poznávat pamětihodnosti, přírodní krásy, lidové tradice i místní speciality Valašska, Moravské brány a Hané.

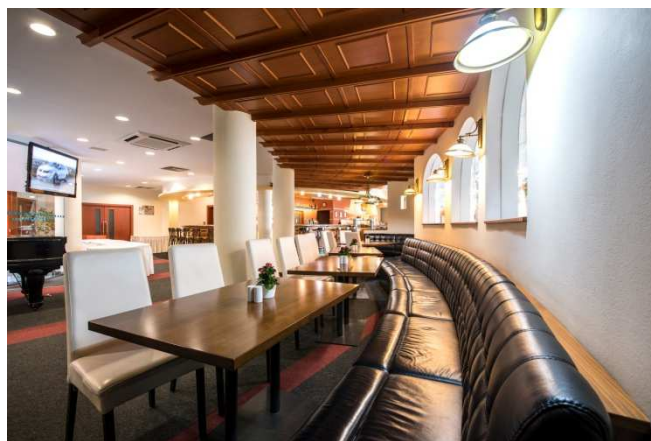
BOWLING

2 elektronicky ovládané bowlingové dráhy s kapacitou 20 osob



KAPACITY RESTAURAČNÍCH PROSTOR

RESTAURACE	Kapacita	Využití
RESTAURACE FONTÁNA	80 míst	konference, svatby
RESTAURACE HANÁ	70 míst	snídaně, konference
SALONEK BIEDERMAYER	40 míst	oslavy, konference
VINÁRNA	16 míst	oslavy, konference
ZIMNÍ ZAHRADA	90 míst	konference, oslavy
ZAHRADNÍ RESTAURACE	100 míst	konference, svatby, oslavy



NABÍDKA COFFEEBREAKŮ

(u vybraných nápojů neomezená konzumace po dobu coffee breaku, max. 30 min)

CB I. Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafa vody s citronem	90,-CZK neomezeně neomezeně
CB II. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafa vody s citronem Sladké pečivo	120,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks
CB III. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafa vody s citronem Slané pečivo	130,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks
CB IV. Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafa vody s citronem Bageta nebo sandwich	140,-CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks
CB V. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafa vody s citronem Sladké pečivo Slané pečivo	150,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks 1,00 ks

K jednotlivým CB lze přiojednat:

Mix nealko nápojů (sortiment Coca Cola 0,2 dcl)	(účtuje se dle skutečné spotřeby)	39,- CZK
Mix krájeného ovoce	(100 g/os)	20,- CZK
Zeleninové „Crudités“	(100 g/os)	20,- CZK
Sladké pečivo	(1 ks/os)	30,- CZK
Slané pečivo	(1 ks/os)	45,- CZK
Bageta nebo sandwich	(1 ks/os)	60,- CZK

NABÍDKA BUFETOVÉHO STRAVOVÁNÍ

(minimální počet pro bufetové menu je 30 osob)

BUFETOVÉ MENU I.

350,-CZK / osoba

POLÉVKA

Kuřecí vývar s masem, zeleninou a domácími nudlemi

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky, okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinky a oleje
Variace listových salátů
bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFET

Kuřecí paličky se středomořskou zeleninou a olivami
Vepřová krkovice s hořčičnou omáčkou
Hovězí pikantní guláš
Penne s tomaty, houbami a parmazánem

PŘÍLOHY

Bramboráčky
Špekové knedlíky
Vařené brambory
Zeleninový cous cous
Pečivo

DEZERT

Vanilková Panna Cotta

BUFETOVÉ MENU II.

350,-CZK / osoba

POLÉVKA

Gulášová polévka

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky, okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinky a oleje
Variace listových salátů
bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFET

Hovězí svíčková na smetaně
Kuřecí roláda plněná masovou nádivkou
Smažený vepřový řízek
Tagliatelle Aglio olio e pepperoncino

PŘÍLOHY

Karlovarský knedlík
Houskový knedlík
Opečené brambory
Zeleninová rýže
Bramborový salát
Pečivo

DEZERT

Chessecake s broskvemi

BUFETOVÉ MENU III.

380,-CZK / osoba

POLÉVKA

Tomatová s bazalkou
Hovězí vývar s masovými knedlíčky a zeleninou

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky, okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinky a oleje
Variace listových salátů
bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFET

Kuřecí prsa plněná hermelínem
Hovězí nudličky Stroganoff
Vepřový bok „PORK BELLY“ se špenátem
Treska na másle s pažitkovou omáčkou
Zeleninové risotto s restovanou cuketou a fenýklem

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory
Dušená rýže
Zeleninové placky
Polenta
Pečená středomořská zelenina
Pečivo

DEZERT

Domácí tiramisu

BUFETOVÉ MENU IV.
480,-CZK / osoba

POLÉVKA

Krémová chřestová s opečeným slaninovým chipsem

PŘEDKRMY

Kanapka s uzeným lososem

Pečený roastbeef s křenovou remuládou

Mozzarella s rajčaty a bazalkou

Zvěřinová paštika

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky, okurky, cuketa, karotka)

+ 3 dresinky a oleje

Variace listových salátů bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFET

Pikantní krůtí prso se švestkovou omáčkou

Vepřová panenka na barevném pepři

Hovězí bourguignon

Konfitovaná jehněčí plec na kořenové zelenině

Filátko z čerstvého lososa

Bramborové nočky s parmazánovou omáčkou

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory s jarní cibulkou

Gratinované smetanové brambory

Dušená rýže

Zelenina dušená na muškátovém másle

Dušený špenát

Pečivo

DEZERT

Variace minidezertů

BUFETOVÉ MENU V.
580,-CZK / osoba

POLÉVKA

Lososový krém s krutony

PŘEDKRMY

Crostini s hovězím Tartarem

Losos Gravlax

Filírované kachní prso

Pečený roastbeef s křenovou remuládou

Carpaccio z červené řepy a kozího sýru

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky, okurky, cuketa, karotka)

+ 3 dresinků a oleje

Variace listových salátů bazalkovým pestem

Salát z grilované zeleniny s rozmarýnem

TEPLÝ BUFET

Pomalu pečená hovězí květinová špička (Rumpsteak)

s pepřovou omáčkou

Do růžova pečené vepřové na medu

Konfitované kachní stehno, červené zelí

Špikované kuřecí Supreme mozarellou a rajčaty

Filátko z candáta s citronem a kmínem

Zeleninové lasagne s parmazánem

PŘÍLOHY

Rolované bramborové knedlíky s uzeným masem

Bylinkové pečené brambory

Kroupové rizoto se zeleninou

Dušená rýže

Zeleninová tarhoňa

Pečená středomořská zelenina

Pečivo

DEZERT

Variace minidezertů



NABÍDKA DOPLŇKOVÉ VEČEŘE

kalkulace na osobu bude sestavena dle vybraných surovin

TEPLÝ BUFET

Zvěřinový guláš
Marinovaná vepřová krkovička
Kuřecí nebo vepřová pikantní směs
Rolované kuřecí prsíčko s chřestem
Uzená vepřová kýta na kosti

STUDENÝ BUFET

Smažené vepřové a kuřecí řízečky
Hovězí tatarák
Uzeninový nářez
Sýrová variace
Pečivo

NABÍDKA BUFETU „SESTAV SI SÁM“

kalkulace na osobu bude sestavena dle vybraných surovin

POLÉVKY

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a nudlemi
Drůbeží vývar s masem a zeleninou
Hovězí vývar s kapáním
Česneková polévka s krutony
Cibulová polévka se sýrem
Uzená polévka s masem a kroupami

Bramborová polévka
Gulášová polévka
Brokolicová polévka
Kulajda s vejcem
Zelná polévka s klobásou
Krémová zeleninová polévka

SALÁTY + DRESINKY

Řecký salát
Šopský salát
Salát Coleslaw
Krájená čerstvá zelenina
Zelný salát s kukuřicí a hráškem
Listový trhaný/rukolový salát

Medovo-hořčicový dresink
Česnekový dresink
Pikantní s chilli papričkou
Bylinkový dresink
Limetková majonéza
Olivový dresink s bylinkami

PŘEDKRMY

Mozzarella s rajčaty a bazalkou
Carpaccio z červené řepy a kozího sýru
Roládka z vaječné omeletky a špenátu
Plněné vejce žloutkovou fáší
Kanapka s uzeným lososem
Losos Gravlax
Uzené filátka ze pstruha s pažitkovou omáčkou
Drůbeží paštika s brusinkami a mandlemi

Pečený roastbeef s křenovou remuládou
Nářez z marinované vepřové krkovičky
Medailonky z vepřové panenky pečené dorůžova
Hovězí maso v pepři
Mini hamburgery
Crostini s hovězím tartarem
Filírované kachní prso

TEPLÝ BUFET

Vepřové nebo kuřecí řízky
Cordon bleu z krůtího masa
Pikantní hovězí guláš
Hovězí svíčková na smetaně
Pečená vepřová krkovička
Vepřový vrabec
Uzená krkovička
Roštěná na houbách
Chilli con Carne
Hovězí nudličky Stroganoff
Zvěřinový guláš
Zvěřinové výpečky
Pečená králičí stehna

Kuřecí roláda plněná masovou
fáší
Pečené kuřecí Supreme
na pomerančovém pepři
Marinované kuřecí paličky
Špikovaná krůtí prsa
Přírodní plněné kuřecí prso
mozarellou a rajčaty
Vepřová pečeně na chilli a medu
Vepřový závitok ala Španělský
ptáček
Přírodní vepřový plátek

Pečená hovězí žebra
Špikovaný Ball tip s pepřovou
omáčkou
Telecí líčka na víně
Pečená vepřová žebra

Losos steak na grilu
Filátko ze pstruha
Filety ze štiky
Filátko z candáta
Treska na másle

PŘÍLOHY

Vařený brambor
Šťouchané brambory s cibulkou
Gratinované smetanové
brambory
Bramborová kaše
Opečené brambory
Bramborové noky
Bramborové placky

Divoká rýže
Jasmínová rýže
Zeleninová rýže
Těstovina
Rýžové nudle
Zeleninový cous cous
Zeleninová tarhoňa
Barevná čočka

Karlovarský knedlík
Houskový knedlík
Špekový knedlík
Bramborový knedlík
Žampionový knedlík
Halušky se zelím a slaninou
Špecle se slaninou

OMÁČKY

Žampionová
Houbová
Pepřová
Smetanová
Hořčičná

Demi-glas
Křenová
Koprová
Pažitková
Sýrová

Pikantní zeleninová
Holandská
Citronová

BEZMASÁ JÍDLA

Zapečené brambory s brokolicí
Penne s tomatovo-bazalkovou omáčkou
Plněné torteliny
Smažené tofu se zeleninou
Zeleninové risotto
Houbové risotto
Cuketové placky

Spaghetti Aglio olio
Bramborové nočky s parmazánovou omáčkou
Gnocchi se špenátem a parmazánem
Zeleninové lasagne
Špenátové lasagne
Linguine se sušenými rajčaty a olivami
Houbový nákyp s uzeným

NABÍDKA SERVÍROVANÝCH 3 CHODOVÝCH MENU

(maximální počet pro servírované menu je 30 osob)

Menu I. á 350,-

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a domácími nudlemi

150g Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami

Tažený jablečný závin s ořechy a rozinkami

Menu II. á 350,-

Chřest zapečený v pražské šunce

150g Telecí na paprice s restovanými krupicovými noky

Kynutý koláč s tvarohem a povidly

Menu III. á 350,-

Domácí paštika s brusinkami a toastem

200g Řezy z vepřové panenky s husími játry a bramborovou plackou

Tvarohový koláč s broskvemi

Menu IV. á 350,-

Míchaný salát se šunkou, sýrem a medovým dipem

220g Kuřecí prsa Supreme s restovanou cuketou, lyonskými bramborami a smetanovou omáčkou

Variace sorbetů

NABÍDKA SERVÍROVANÝCH 4 CHODOVÝCH MENU

Menu I. á 490,-

Aperitiv: Portské

Dýňová polévka s praženými semínky

- 180g Filátka z lososa pečené na černém sezamu s limetkovými listy, podávané s pistáciovým risottem
Domácí vanilková panna cotta s pomerančovým přelivem

Menu II. á 490,-

Aperitiv: Slivovice

Staročeský Kaldoun (polévka z husího a kachního masa s nudlemi a knedlíčky)

- 350g Pečené husí stehno, bílé a červené zelí, variace knedlíků
Bramborové šišky s mákem

Menu III. á 490,-

Variace listových salátů se sušenými tomaty a marinovaným feta sýrem

Chřestový polévka se sýrovou rizoletkou

- 200g Hovězí Bourguignon s restovanými brambůrkami Grenaille
Mangový sorbet se sektem

Menu IV. á 490,-

Římský salát s kozím sýrem, medem a vlašskými ořechy

Brokolicový krém s parmazánem

- 180g Řez z telecího hřbetu s opečenou pancetou a bylinkami se šťouchanými bramborami s jarní cibulkou
Čokoládový mousse

Menu V. á 490,-

Lehký salát z pečených paprik a rajčat s bylinkovým dresinkem

Krémová tomatová polévka s cizrnou a zakysanou smetanou

- 350g Jehněčí kolínko pečené na rozmarýnu na středomořský způsob s bramborovo-celerovým pyrém
Galetky plněné pomerančovou riccotou



KONTAKTY CENTRÁLA LH HOTELS & RESORTS

SALES & MARKETING DIRECTOR LHH

Bc. Jiří Lukeš

GSM: +420 774 919 131

E-mail: jlukes@lhhotels.cz

KONTAKTY LH HOTEL JANA * * * *

SALES & MARKETING

Ing. Magda Lidická

Telefon: +420 581 833 421

GSM: +420 775 375 089

E-mail: lidicka@hotel-jana.cz

SALES & MARKETING

Hana Švecová

Telefon: +420 581 833 429

GSM: +420 732 517 523

E-mail: obchod@hotel-jana.cz