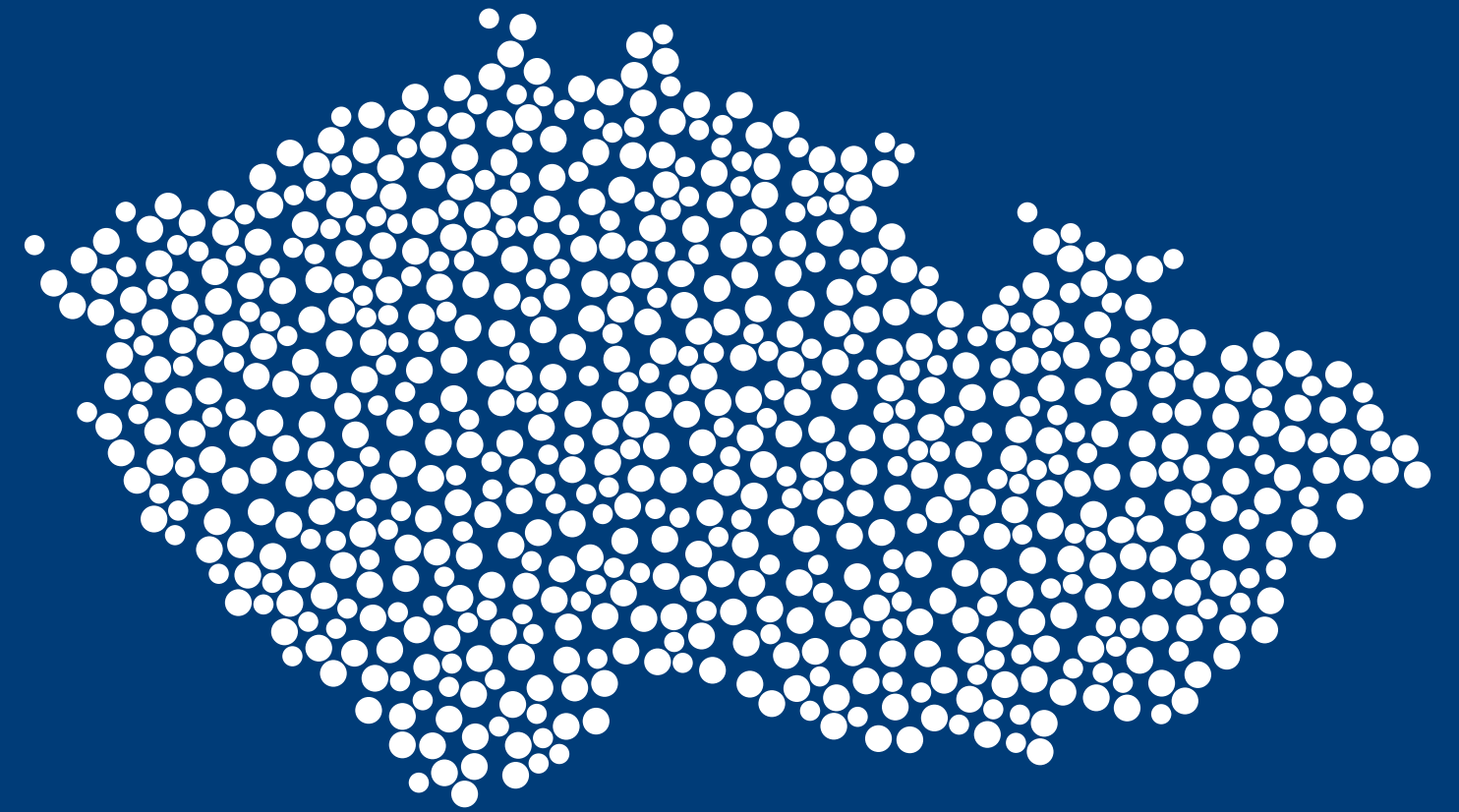


Inspirativní měsíčník Czech Convention Bureau

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Lokální suroviny a zero-waste přístupy v eventovém cateringu

<u>Hlavní město Praha</u>	3
<u>Jihočeský kraj</u>	9
<u>Jihomoravský kraj</u>	14
<u>Karlovarský kraj</u>	20
<u>Kraj Vysočina</u>	26
<u>Královéhradecký kraj</u>	32
<u>Liberecký kraj</u>	38
<u>Moravskoslezský kraj</u>	43
<u>Olomoucký kraj</u>	49
<u>Pardubický kraj</u>	55
<u>Plzeňský kraj</u>	61
<u>Středočeský kraj</u>	67
<u>Ústecký kraj</u>	72
<u>Zlínský kraj</u>	78



Hlavní město Praha

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Zátiší Catering

Přívlastkem „udržitelný“ již lze označit pouze takový projekt, který svou udržitelnost může doložit mezinárodně uznávaným certifikátem. Jedním z nejznámějších ověření společenské a environmentální odpovědnosti – certifikací B Corp - se může pochlubit Zátiší Group, jejíž součástí je renomovaný Zátiší Catering v Praze.

Ve společnosti Zátiší se udržitelnost manifestuje napříč všemi jejími procesy a složkami: férovým přístupem k zaměstnancům a dodavatelům, péčí o znevýhodněné komunity, využitím lokálních a sezónních surovin, redukcí masných porcí a jejich nahrazováním rostlinnými bílkovinami, minimalizací plýtvání zdroji a uhlíkové stopy či konceptem bez plastového nádobí a příborů.



Zátiší Group dlouhodobě spolupracuje s organizacemi Zachraň jídlo či Nesněženo, jejichž posláním je minimalizovat plýtvání potravinami, a je také přidruženým členem Asociace společenské odpovědnosti. Velmi významný – až 50% - je podíl zisku, který společnost věnuje na charitativní a filantropické projekty (např. Člověk v tísni, UNICEF či Transparency International).



1000+



čeština, angličtina



Novotného lávka 5 Praha 1,



<https://www.zatisicatering.cz/cz/>

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

IN CATERING

Přípravu a servis občerstvení s přihlédnutím k principům udržitelnosti na akcích nabízí pražská společnost IN CATERING.

Ve svých snahách o šetrnost k životnímu prostředí a společnosti se IN CATERING zaměřuje na využití lokálních a sezónních surovin v konceptu NADIVOKO, recyklovatelných obalů, zmenšování produkce gastroodpadu a podílu masa na menu či na spolupráci s Potravinovou bankou.



Společnost je též členem Asociace společenské odpovědnosti a podporuje neziskové organizace s charitativní projekty (např. Zdravotní klaun a Rytmus).



1000+



čeština, angličtina



Libocká 10/64, Praha 6



<https://www.incatering.cz>

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Dark Kitchen

Cateringová společnost Dark Kitchen, jež je součástí skupiny Spojujeme, považuje za důležité postupovat ve svých každodenních aktivitách s ohledem na životní prostředí.

V rámci snah o co nejvíce udržitelný provoz podniká Dark Kitchen kroky, jakými jsou například nabídka veganského cateringu, preferování lokálních dodavatelů, minimalizace obalových materiálů, eliminace jednorázového nádobí, použití kancelářského nábytku výhradně z druhé ruky, šetření zdroji energie či striktní omezení tiskovin v kancelářských a obchodních aktivitách.



V boji proti plýtvání jídlem a na podporu lidí v nouzi společnost též aktivně spolupracuje s Potravinovou bankou a iniciativou Zachraň jídlo.



500+



angličtina, čeština



Řipská 1054/12, Praha 3



<https://www.dark-kitchen.cz/>

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Catering Zdravě

U Catering Zdravě se setkává profesionální catering s důrazem na udržitelnost a ekologickou odpovědnost.

Při výrobě a realizaci služeb Catering Zdravě přísně dodržuje principy udržitelnosti: používá výhradně omyvatelný inventář, zajišťuje aby nápojové balíčky byly kompletně bez plastových lahví a dalších jednorázových obalů.

Systematicky snižuje podíl pokrmů obsahujících živočišné produkty a postupně je nahrazuje rostlinnými alternativami. Spolupracuje s lokálními pěstiteli a chovateli a případné zbylé pokrmy daruje potřebným.



Catering Zdravě navíc spolupracuje s Asociací společenské odpovědnosti a organizací Zachraň jídlo.



500+



čeština, angličtina



Flemingovo náměstí 542/2, Praha 6



<https://www.cateringzdrave.cz/>

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Jídlo Baví

Společnost Jídlo Baví nabízí cateringové služby s důrazem na udržitelnost a principy zero waste. Jejich gastronomie odpovědně přistupuje k životnímu prostředí i společnosti.

Catering od Jídlo Baví je postaven na pečlivém výběru surovin od lokálních dodavatelů, preferování veganských pokrmů, minimalizaci odpadu a aktivním úsilí o zero waste – využívá kompostovatelné obaly, omezuje jednorázové plasty a zbytky jídel směřuje k dalšímu využití nebo darování.



Společnost se též snaží šířit povědomí o rostlinné stravě, která nevyčerpá ale naopak prospívá zdraví a vitalitě - například pořádáním kurzů vaření a přednášek.



200+



čeština, angličtina



Velichovská 17, Praha 13



<https://www.jidlobavi.cz/>

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Jihočeský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Klika Kitchen České Budějovice

Hledáte občerstvení pro firemní akci, které bude nejen skvěle chutnat, ale bude také šetrné k přírodě? Klika Kitchen připravuje catering založený na principech udržitelnosti a zero waste, s důrazem na sezónní suroviny od lokálních jihočeských producentů.

Restaurace je navíc součástí konceptu Jíme Jih, který propojuje kvalitní gastronomii s podporou regionálních farmářů a dodavatelů. Dopřejte svým hostům autentický gastronomický zážitek, který představí jižní Čechy v té nejlepší podobě.



50



čeština, angličtina, němčina



Klika Kitchen, České Budějovice



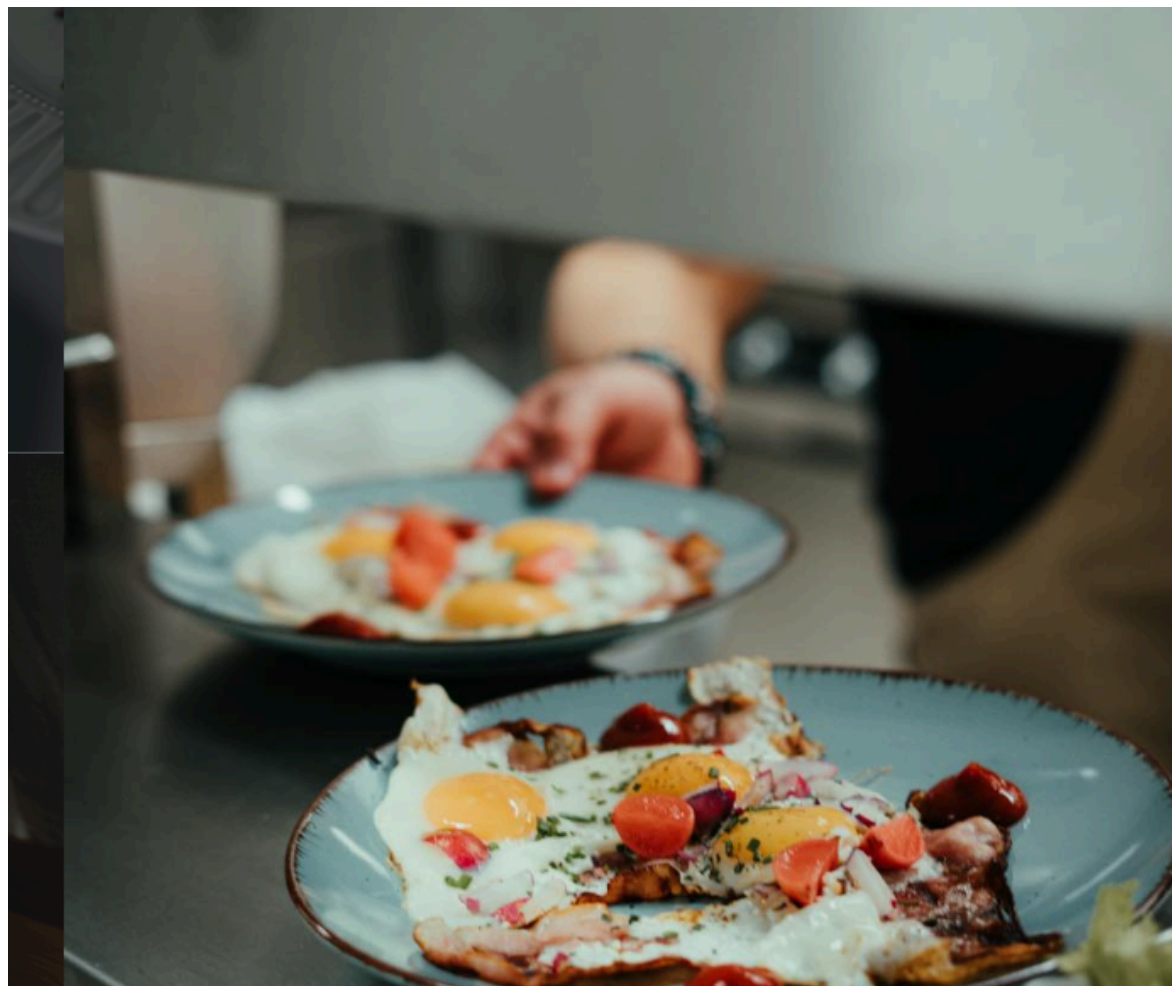
www.hotelklika.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Kvilda NADIVOKO

Restaurace NADIVOKO na Kvildě staví na lokálních šumavských surovinách, sezónnosti a poctivém řemesle.

Filosofie podniku je založená na respektu k regionálním producentům, minimalizaci plýtvání a využívání kvalitních lokálních ingrediencí, což z něj dělá vhodného partnera pro udržitelně koncipované eventy a catering.



80



čeština, angličtina



Kvilda 31, 384 93 Kvilda



<https://www.kvilda-nadivoko.cz/#hero>

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Hotel Resort Relax Lipno

Hotel Resort Relax nabízí komplexní cateringové služby pro konference, firemní akce, společenské události i soukromé oslavy.

Gastronomie vychází z čerstvých a kvalitních surovin s důrazem na sezónní nabídku a individuální přístup ke každému klientovi. Součástí nabídky jsou coffee breaky, obědové bufety, rauty, slavnostní večere i catering mimo areál resortu.

Díky propojení gastronomie, konferenčního zázemí a ubytování představuje ideální místo pro pořádání udržitelných firemních akcí v prostředí Lipenska.



250



čeština, angličtina



Hotel Resort Relax



<https://www.hotelresortrelax.cz>

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

The Catering

Chcete, aby váš kongres nebo konference proběhly hladce a bez starostí? Atmosféra a celkový zážitek z akce je pro nás zásadní.

Postaráme se o to, aby vaši hosté měli během akce dostatek energie díky skvělému a kvalitnímu jídlu.

Držíme se tří hesel – jednoduchost, čerstvost, rychlost. Používáme lokální suroviny a připravujeme i zero waste akce. Od fingerfood po hlavní chody, vše připravíme s důrazem na kvalitu a spokojenost vašich hostů.

S námi chutná víc.



150



čeština, angličtina



Výletní restaurace Rudolfov, J. Hradec



www.chutnavic.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Jihomoravský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Rebio Brno

Rebio patří mezi průkopníky udržitelné gastronomie na jižní Moravě.

Vedle sítě certifikovaných bio restaurací v Brně zajišťuje také catering pro firemní akce, kongresy, festivaly i společenské události až pro tisíce hostů. Jejich přístup stojí na využívání sezónních biosurovin z moravských biofarem, spolupráci s ekologicky smýšlejícími producenty a podpoře lokálních dodavatelů.



V oblasti udržitelnosti kladou důraz na používání biologicky odbouratelného jednorázového nádobí z přírodních materiálů a důsledné třídění odpadu. Díky propojení kvalitní gastronomie s principy cirkulární ekonomiky představuje Rebio inspirativní příklad cateringového partnera pro organizátory akcí, kteří chtějí minimalizovat ekologickou stopu svých eventů.



10-500



čestina, angličtina



Mečová 2, Brno



<https://rebio.cz/>

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Tři ocásci

Brněnští Tři ocásci jsou známí především jako veganská kavárna, pekárna a bistro s důrazem na etický a udržitelný přístup ke gastronomii.

Jejich cateringové služby vycházejí ze stejné filozofie – rostlinné menu připravované z kvalitních sezónních surovin, podpora lokálních dodavatelů a snaha minimalizovat environmentální dopady provozu.

Koncept Tří ocásků přirozeně navazuje na principy zero waste gastronomie, kdy se pracuje s maximálním využitím surovin a omezením zbytečného odpadu. Díky originálnímu pojetí veganské kuchyně a silnému důrazu na odpovědnou spotřebu představují zajímavou volbu pro organizátory akcí, kteří chtějí propojit moderní gastronomii s hodnotami udržitelnosti.



10-500



čeština, angličtina



třída Kpt. Jaroše 18, Brno



<https://triocasci.cz/>

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Statek Samsara Blansko

Statek Samsara v srdci Moravského krasu představuje inspirativní spojení eventového prostoru, gastronomie a respektu k okolní přírodě.

Pro firemní akce, retreaty, svatby i menší konference nabízí catering a menu sestavené na míru, přičemž klade důraz na kvalitní lokální a sezónní suroviny.

Filozofie místa vychází z propojení s krajinou a podporuje pomalejší, autentický způsob pohostinnosti namísto masové produkce. Díky komornímu prostředí, vlastní gastronomii a individuálnímu přístupu je Statek Samsara vhodnou volbou pro organizátory akcí, kteří hledají udržitelnější alternativu k velkým eventovým areálům a chtějí svým hostům nabídnout skutečný zážitek z jižní Moravy.



10-100



čeština, angličtina



KLepáčov, Blansko



<https://www.brnoconvention.cz/prostory/statek-samsara/>

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Bratrs bistro

Bratrs Bistro přináší do eventového cateringu současný pohled na gastronomii, který staví na kreativitu, řemeslné kvalitě a respektu k surovinám.

Rodinný podnik se zaměřuje na moderní kuchyni inspirovanou brunchovou kulturou, vlastní výrobu dezertů, fermentovaných produktů i domácích limonád. Základem jejich nabídky jsou kvalitní lokální a sezónní suroviny, které zpracovávají s důrazem na maximální využití a minimalizaci potravinového odpadu.



Catering je možné přizpůsobit konkrétní akci i dietním požadavkům hostů, včetně vegetariánských, veganských, bezlepkových či bezlaktózových variant. Díky propojení moderních gastronomických trendů s odpovědným přístupem k surovinám představuje Bratrs Bistro inspirativní příklad udržitelného cateringu pro firemní i společenské akce na jižní Moravě.



10-50



čeština, angličtina



Kamechy-Bystrc, Brno



<https://bratrs.cz/>

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Mlaskavec – Znojmo

Mlaskavec je znojemský koncept založený na rostlinné gastronomii, který dokazuje, že i menší catering může fungovat v souladu s principy udržitelnosti a zero waste.

Nabízí 100% veganské menu, tříchodové obědy, občerstvení pro menší eventy i zakázkovou výrobu raw a veganských dortů.

Veškeré pokrmy připravuje z čerstvých surovin bez použití polotovarů, konzervantů a umělých barviv. Důležitou součástí provozu je také šetrný přístup k obalům a logistice – rozvoz po Znojmě a okolí zajišťuje vlastní dopravou, využívá recyklovatelné boxy bez ftalátů, na vyžádání poskytuje dřevěné příbory a opakovaně využívá kartonové obaly. Díky důrazu na rostlinnou stravu, minimalizaci odpadu a lokální distribuci představuje Mlaskavec inspirativní příklad udržitelného cateringu pro menší firemní i společenské akce na jižní Moravě.



10-50



čeština, angličtina



Znojmo



<https://www.mlaskavec.cz/>

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Karlovarský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Bistrotéka LZ

Bistrotéka LZ – místo, kde se potkává poctivé jídlo, kvalitní suroviny a přátelská atmosféra.

Důraz na čerstvé, lokální a sezónní suroviny pomáhá snižovat zbytečnou přepravu potravin, podporuje místní dodavatele a zároveň umožňuje lépe pracovat s aktuální nabídkou regionu. Díky vlastní výrobě jídel, dezertů, chlebíčků a pečiva má podnik větší kontrolu nad množstvím připravovaných porcí i nad tím, jak efektivně se suroviny využívají.



Pečlivé plánování nabídky, omezení zbytečného plýtvání, využívání surovin s maximální efektivitou a hledání cest, jak minimalizovat množství obalů i nevyužitých zbytků.- to je Bistrotéka. Spojuje kvalitní gastronomický zážitek s odpovědným přístupem. Její catering i každodenní provoz mají potenciál ukázat, že udržitelnost nemusí být kompromisem, ale naopak přidanou hodnotou, která posiluje celkový dojem z jídla, služeb i samotné značky.



catering do 400 osob



čeština, němčina



Karlovarský kraj



<https://www.bistrotekalz.cz/>

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Cookery catering

Cookery catering je specialista na velké městské akce a zároveň ukazují jak může být občerstvení chutné, elegantní a zároveň odpovědnější.

Cookery catering pod vedením Tomáše Pfeffera lze vnímat jako zkušený gastronomický koncept, který má pevné místo v Karlových Varech i v rámci významných společenských událostí města. Díky zkušenostem s vařením na hlavních městských akcích dokáže propojit profesionální catering, atraktivní prezentaci jídla a cit pro prostředí, ve kterém se akce koná. Právě u větších veřejných akcí je přitom udržitelný přístup mimořádně důležitý, protože správné plánování porcí, efektivní práce se surovinami a omezení zbytečného odpadu mohou výrazně ovlivnit celkovou ekologickou stopu celé akce.

Cookery catering je příkladem toho, jak lze kvalitní gastronomii posunout směrem k odpovědnějšímu provozu.



Nejde pouze o samotné vaření, ale o celý systém přípravy — od promyšleného menu přes využití surovin až po servis, organizaci výdeje a nakládání se zbytky. Pokud se při městských akcích klade důraz na omezení jednorázových plastů, používání omyvatelného nebo vratného nádobí, třídění odpadu a přesnější plánování množství jídla, Cookery představovuje moderní catering, který spojuje reprezentativní gastronomický zážitek s respektem k životnímu prostředí.



max. 500 strážníků



angličtina, němčina



Karlovy Vary, Foerstrova 21, 36001



<https://www.facebook.com/culinary.kvary/>

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Grand Restaurant PUPP

Grand Restaurant Pupp tak může ukazovat, že skutečný luxus dnes není jen o dokonalém servisu, ale také o vědomém přístupu k surovinám, tradici a prostředí, ve kterém gastronomie vzniká

Grand Restaurant Grandhotelu Pupp představuje prémiový příklad gastronomie, která může mít k principům zero waste přirozeně blízko. Jeho koncept stojí na čerstvých a poctivých surovinách, lokálních dodavatelích a tradiční české kuchyni v moderním pojetí. Právě důraz na kvalitu, sezónnost a lokální původ surovin vytváří dobrý základ pro odpovědnější gastronomii, která neplýtvá hodnotou jídla a přistupuje k surovinám s respektem.



Z pohledu zero waste zde nejde pouze o omezení odpadu, ale také o promyšlený provoz, precizní plánování menu a efektivní využívání kvalitních surovin. U tak prestižního podniku, jakým je Grand Restaurant Pupp, může být udržitelný přístup součástí celkového luxusního zážitku — ukazuje, že špičková gastronomie nemusí stát v protikladu k odpovědnosti. Naopak může být důkazem, že elegance, tradice, lokální suroviny a ohleduplnější přístup k přírodě se mohou vzájemně doplňovat



500 osob



čeština, angličtina, němčina, ruština



Karlovy Vary



<https://www.pupp.cz/>

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Swissôtel Mariánské Lázně

Nový Swissôtel Mariánské Lázně představuje moderní hotelový koncept, který propojuje prémiovou gastronomií, lázeňskou atmosféru a odpovědnější přístup k současnému cestování.

Swissôtel Mariánské Lázně velmi dobře předpokládá a promyšlí a šetrněji nakládá se surovinami. Díky moderní restauraci, sezónně laděné kuchyni a důrazu na kvalitní gastronomický zážitek může hotel pracovat s jídlem tak, aby se minimalizovalo plýtvání a zároveň byla zachována vysoká úroveň servisu.

Důležitou roli zde může hrát plánování porcí, využívání lokálních a sezónních surovin, omezení zbytečných obalů a efektivní organizace provozu. Udržitelnost v takovém prostředí nemusí působit jako omezení, ale naopak jako součást moderního luxusu.



Hotel, který nabízí restauraci, bar, wellness i prostory pro společenské a firemní akce, zero waste principy přirozeně promítá do každodenního provozu i eventového cateringu. Swissôtel Mariánské Lázně tak může ukazovat, že prémiová gastronomie může být nejen elegantní a zážitková, ale také ohleduplnější k surovinám, hostům i životnímu prostředí.



pouze pro hotelové hosty



čeština, angličtina, němčina, ruština



Mariánské Lázně



<https://www.swissotel.com/>

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

SOKOREST

Sokorest představuje zkušeného cateringového partnera pro společenské, firemní i větší veřejné akce v Karlovarském kraji.

Díky širokému zázemí, schopnosti zajistit kompletní servis a zkušenostem s velkým množstvím akcí je Sokorest vhodným příkladem podniku, u kterého se principy zero waste přirozeně uplatnit v praxi.

Vyznačují se přesným plánováním cateringu podle typu akce, počtu hostů a konkrétních potřeb klienta. Právě dobrá organizace, promyšlené množství porcí a efektivní práce se surovinami výrazně pomáhají omezit plýtvání jídlem. U větších akcí má tento přístup ještě větší význam, protože i malé změny v plánování, servisu nebo výdeji občerstvení mohou snížit množství odpadu a zároveň zachovat vysokou kvalitu služeb.



Díky komplexnímu zajištění služeb může Sokorest nabídnout nejen pohodlné a profesionální řešení pro klienty, ale také modernější podobu cateringu, která myslí na praktičnost, kvalitu i odpovědnější přístup k životnímu prostředí.



catering- není omazeno



čeština



Karlovarský kraj



<https://www.sokorest.cz/>

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Kraj Vysočina

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Květinová farma v javorové aleji

Rodinná farma s ekologickým přístupem a širokou nabídkou bylinných čajů a směsí, jedlých i okrasných květů a zážitkových workshopů pro firemní týmy.

Farma nabízí originální produkty, které propojují krásu přírody s chutí a vůní bylin a květů. Vše je vyráběno ručně, z rostlin pěstovaných ekologicky, bez použití chemie. Ať už je to květinový cukr s citronovou verbenou, sůl s bio bylinkami nebo barevná směs jedlých květů, která rozzáří každý pokrm i slavnostní tabuli. Tyto speciality jsou ideální nejen pro vaření a pečení, ale také jako malý dárek nebo milá pozornost s příběhem přírody.



Květinová farma nabízí firmám originální a přírodní řešení pro teambuilding, firemní dárky i spolupráci na míru. Připravuje zážitkové workshopy a samosběr květů, ručně vyrábí čaje a bylinky s možností brandingu (včetně vlastních etiket) a nabízí dárkové vouchery jako elegantní pozornost pro zaměstnance i klienty.



dle zadání klienta



čeština, angličtina



Javorová 2262, Pelhřimov 39301



<https://www.kvetinovafarma.com/>

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Mitrovsky Angus

Regenerativní farma — stádo Aberdeen Angus, bistro restaurant, prodejna farmářských produktů a ubytování s výhledem na pastviny. Místo, kde se nespěchá.

Co zvířata dají, to putuje rovnou do bistra, do farmářské prodejny v Mitrově a do prodejny v Brně. Vyzrálé hovězí, domácí klobásy, zvěřina, sezónní zelenina od sousedů. V bistru na farmě každý týden připravují jednoduché menu podle toho, co je zrovna k dispozici. Vše co projde kuchyní na farmě, to je možné vidět za oknem růst.



Farma nabízí i možnost ubytování ve 4 dvoulůžkových pokojích s výhledem na pastviny, ve stanu či karavanu uprostřed farmy, nebo v domě ve stromech asi 1 km od Mitrova v údolí řeky Bobrůvky.



Dle zadání klienta



angličtina



Mitrov 9, 592 53 Strážek



<https://mitrovsky.com/>

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

KONZOOM

Za konceptem KONZOOMU stojí šéfkuchař Jenda Kotrba. Ten pro klienty vybírá ty nejlepší potraviny, kterým skutečně věří. Zásadní kritéria jsou chuť, kvalita, férovost a původ.

Kvalitní potraviny, netradiční recepty a zajímavé kombinace chutí. Konzoom zajistí pro firemní a soukromé akce catering na míru tak, aby na konci zbyly jen prázdné talíře.



Nakoupíte zde výběrové potraviny všeho druhu, včetně produktů z lokálních farem, ale také si tu dáte skvělý oběd. Objednat můžete cateringové služby na míru pro soukromé a firemní akce, grilovačky, svatby, brunche či konference.



ale zadání klienta



angličtina



Na Závodí 533, 396 01 Humpolec



<https://konzoom.cz/>

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Milovské perníčky

Milovské perníčky jsou skvělým a velmi osobitým dárkem. Vyrábějí se ručně v srdci Vysočiny podle tradiční receptury sahající až do 14. století. Zdobí se pravým marcipánem a jejich barevnost odkazuje na slavnou tradici výroby horáckého skla.

Dárkové perníčky - balené jednotlivě nebo opatrně poskládané v krabici s průhledným víkem. Srdce a srdíčka, koníčky, ptáci a květiny. Klasické nostalgické tvary umocněné jemným barevným marcipánem nebo cukrovou ozdobou. Zdobené tradičními vzory horácké krajky jsou originálním firemním dárkem pro klienty, pozorností pro kolegy, zaměstnance či hosty.

Sortiment doplňuje i perníčková pralinka. Jediná na světě, jiná než ostatní.



S velkým respektem a pokorou navazují Milovské perníčky na tradici jemných ženských řemesel, na produkci venkovských malovýrobců a výtvarníků z Vysočiny, z nichž se mnozí prosadili po celé Evropě a světě.



dle zadání klienta



angličtina



České Milovy 31, 592 02 Křižánky



<https://www.milovske-pernickky.cz/>

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Mahlerovka a Black Wall Bar

Mahlerovka je historií prověřený staročeský likér s lehkou vůní lipového květu, bylinným podtónem a dlouho trvající medovou dochutí s tradicí delší více než 160 let. Je vyráběn podle původní receptury Bernarda Mahlera, otce světoznámého skladatele Gustava Mahlera.

Black Wall Bar je stylový bar v centru Jihlavy s progresivní a zážitkovou mixologií. Od června 2021 zařazen i do Gastromapy Lukáše Hejlíka. Respektovaný jihlavský barman Petrem Švanda z Blackwallu se na výrobě Mahlerovky podílí a připraví vám z ní i originální drinky, které jinde neochutnáte.



Likér je díky své delikátní medovo-lipové chuti a přímému spojení s rodinou slavného skladatele Gustava Mahlera originální lokální dárek vyráběný přímo v Jihlavě, ideální pro vaše obchodní partnery a klienty.



sle zadání klienta



angličtina



Chlumova 5429/1a, 586 01 Jihlava (Mahlerovka)
Škrétova 2, Jihlava



<https://www.mahlerovka.cz/>
<http://www.blackwall.cz/>

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Královéhradecký kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



100catering

Sto lidí, sto chutí.
Jedna 100letá.

V restauraci 100letá v Hradci Králové věří, že gastronomie není jen o dobrém jídle a pití. Tvoří prostor pro zážitky, sdílení a současně odráží kvalitu našeho života. S profesionální péčí a důrazem na kvalitu a respektu k přáním klienta se proto věnují i cateringu na zakázku.

Rádi vám poradí s vhodným občerstvením na váš event a dodají veškeré vybavení i milý personál, které z vaší akce udělají výjimečnou událost.



 10 - 300

 čeština

 Bratří Štefanů 49/31, 500 03 Hradec Králové -
Slezské Předměstí

 <https://www.100leta.cz/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Miletínské modlitbičky

Podkrkonošské městečko Miletín se na gastronomickou mapu dostalo díky vyhlášeným Miletínským modlitbičkám.

Vyhlášenou pochoutku si v Miletíně můžete koupit buď u výrobce „Erbenovy Miletínské Modlitbičky“, nebo u jeho tradičního konkurenta v cukrářství Laušman. Víte, odkud získaly modlitbičky svou podobu? Od modlitební knížky kapesního formátu katolických věřících. A právě tato pomůcka inspirovala perníkáře Josefa Erbena v roce 1864 k originálnímu výrobku.



Celý výrobní proces a složení ingrediencí je dodnes firemním tajemstvím. Ví se ale, že základem je perníkové těsto, které šest týdnů zraje. Z něj jsou vykračovány obdélníčky, na které po upečení přijde náplň z pražených vlašských a lískových ořechů. Hotová modlitbička se polije cukrovou polevou a ozdobí půlkou mandle, která symbolizuje kříž na deskách modlitební knížky.



-



čeština



Nám. K.J. Erbena 11, 507 71 Miletín



<https://www.cukrarna-erben.cz/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Hořické trubičky

Hořické trubičky jsou cukrovinka pojmenovaná podle města Hořice v Podkrkonoší, a pyšní se chráněným zeměpisným označením od Evropské unie.

Pravé Hořické trubičky se proto smí vyrábět jen v katastru města Hořice, kde si je u několika výrobců můžete zakoupit. Ať už máte rádi tuto ručně stočenou trubičku potřenou rozpuštěným máslem se včelím medem a prosypanou pikantním sypáním, nebo naplněnou speciálními krémy či šlehačkou, nebo máčenou či polomáčenou, určitě si vyberete!

Věděli jste, že podle legendy sdělil paní Líčkové recept na výrobu trubiček raněný kuchař císaře Napoleona při svém návratu přes České země po porážce v Rusku v roce 1812? Chtěl se jí tím odměnit za své ošetřování.



Vydat se můžete i na exkurze do některé z výroben. Budete moct shlédnout ruční výrobu na vlastní oči, nahlédnout do zákulisí a dokonce si i trubičku vlastnoručně stočit.



individuálně



čeština



Lhotova 328, 507 71 Miletín



<https://www.horicketrubicky.cz/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Bazalka

Bazalka sídlí v Hradci Králové, kde provozuje bio obchod a vegetariánskou samoobslužnou restauraci.

Základním stavebním kamenem firmy je zdravá výživa. Podle Bazalky není zdravá výživa jen o receptech, ale také o kvalitě surovin, způsobech zpracování a přístupu lidí ke stravování celkově. Cílem firmy je, aby zdravá výživa byla dostupná všem – i na vašich eventech v podobě zdravého, ale přitom chutného cateringu.

V širokém sortimentu bio obchodu nenajdete jen bio potraviny, ale také výrobky Fair Trade. Fair Trade neboli spravedlivý obchod a další teze trvale udržitelného života jsou základními stavebními kameny, které Bazalka ctí.



Pro zájemce Bazalka také pořádá přednášky, ochutnávky a ukázková vaření.



dle domluvy



čeština



Gočárova třída 516/18, Hradec Králové 2, 500 02



<https://www.bazalkahk.cz/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Naše hospodářství

Malé rodinné hospodářství s tradicí od roku 1846, které klade důraz na zdraví a pohodu zvířat a díky tomu výjimečnou kvalitu potravin.

Mezi klíčová témata firmy patří ekologie, udržitelnost a regenerace půdy. Udržitelně hospodaří na 28 hektarech luk a 81 hektarech orné půdy. Zaměřují se na chov skotu, rostlinnou výrobu a poskytování služeb v zemědělství. Převážnou část rostlinné produkce využívají na krmení vlastních zvířat tak, aby bylo zajištěno, že krmení, které skotu podávají, je 100% kvality a bez úprav nevhodnými látkami. Používají také volná ustájení na slámě a pastevní odchov.

Naše hospodářství již dvakrát získalo ocenění Regionální potravina Královéhradeckého kraje.



Pokud patříte mezi zákazníky, kteří preferují osobní setkání nebo chcete vzít s sebou děti na nákup a podívat se na zvířata, není lepší volba, než přijet přímo na statek v Osici. Ve zdejším obchůdku naleznete nejen produkty majitelů, ale i výrobky spřátelených farmářů.



nespecifikováno



čeština



Osice 43, 503 26 Osice



<https://nasehospodarstvi.cz/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Liberecký kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Terra Matter, s. r. o.

Na Mariánské stráni nedaleko Frýdlantu vzniklo místo, kde se tradice setkává s udržitelností. Ožívají zde tradiční řemesla, peče se chléb v peci, pěstují byliny a zpracovává úroda s respektem k přírodě i místní krajině.

V chlebové peci tzv. roštovce vytápěné dřevem v prostorách tradičního podstávkového domu se peče slané i sladké pečivo ze surovin od místních pěstitelů a výrobců.

Tvoří několik druhů kvasového chleba, pletýnky, koláče, vánočky, mazance a bábovky, sušenky, cukroví a další dobroty. Pro pečení žitného chleba využívají keramické nádoby, které vznikají ve vlastní malé keramické dílně.

Voňavé košíky pečiva nabízejí pro jednotlivce ale i jako catering pro rodinné oslavy, svatby a jiné skupinové akce.



V rámci exkurze nebo četných workshopů je možné vidět nebo si i vyzkoušet ruční výrobu ornamentální keramiky určené pro pečení, řemeslného kvasového chleba, sběr a sušení bylinek včetně výroby čajů nebo mlácení obilí.

 1 - 30

 čeština, angličtina

 Dolní Oldřiš č. ev. 3, 464 01 Bulovka

 <https://terramater.cz/>

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Kitl, zdraví v lahvi

Při spojení síly přírody, tradiční receptury a důrazu na kvalitu, vznikají produkty s jedinečným příběhem.

Rodinná společnost Kitl podniká v Jizerských horách a navazuje na tradici výroby kvalitních bylinných a ovocných sirupů, medovin či minerálních vod. Vedle oblíbených nápojů nabízí také doplňky stravy inspirované silou přírodních ingrediencí.

Důraz kladou na pečlivý výběr surovin a šetrné zpracování. Pro výrobu využívají přírodní i BIO suroviny, třeba černý bez pěstují ve vlastních sadech.

Přestože ve výrobě využívají moderní technologie, mnoho kroků zůstává v rukou zaměstnanců. Pečlivá ruční práce a inspirace odkazem legendárního doktora Kittela dodává výrobkům jejich osobitý charakter.



Odpovědný přístup k přírodě dokládá také používáním vratných skleněných lahví u minerálních vod, které pomáhají snižovat množství odpadu a představují šetrnější alternativu k jednorázovým obalům.

Kvalita, respekt k tradičním recepturám i důraz na udržitelnost se promítají do každého výrobku, který v Kitlu vzniká.



10 - 50



čeština, angličtina



U Kyselky 1862, 463 11, Liberec - Vratislavice n/N



<https://www.kitl.cz/>

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Fofrkafe

Dobrá káva, poctivé občerstvení a příjemná atmosféra – recept na chvíle, které stojí za to si užít.

Kavárny v Liberci a Praze jsou místy, kde můžete na chvíli zpomalit a užít si pohodu s šálkem kávy v ruce.

K pití servírují kromě výběrové kávy BeanSmith's, čaje, domácí limonády, matchu, kvalitní vína, prosecco nebo vlastní svařák. K jídlu připravují bezlepkové, veganské dobroty bez laktózy a vajec z vlastního cukrářství, quiche, sendviče, obložené chleby a bagely z lokálních ingrediencí.



Všechny pokrmy je možné si vychutnat nejen v kavárně, ale také na firemních a společenských akcích díky četným cateringovým službám.



10 - 100



čeština, angličtina



Nám. Dr. E. Beneše 13/16, 460 01 Liberec



<https://www.fofrkafe.cz/>

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Bistro Tulipan

Poctivá gastronomie může být rychlá, dostupná i ohleduplná. V Tulipanu staví na kvalitních surovinách, respektu k regionu a udržitelném přístupu.

V Bistru i v nedaleké Pralinkárně zároveň vytváří pracovní příležitosti pro lidi se zdravotním postižením a dokazují tak, že dobré jídlo může mít pozitivní dopad nejen na hosty, ale i na své okolí.

Kromě provozu bistra zajišťují cateringové služby pro firemní setkání, oslavy nebo svatební hostiny. Pro catering používají čerstvé ingredience, regionální potraviny a také vlastní bylinky, které pěstují v komunitní zahradě.



Tulipan nabízí i pronájem prostor s jedinečným prostředím sportovního areálu ve Vesci nebo přímo v centru města Liberce s nadstandardním dětským koutkem a terasou.



10 - 40



čeština, angličtina



28. října 59/42, 460 07 Liberec VII



<https://bistrotulipan.cz/>

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Moravskoslezský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Maková kachna

Projekt Maková kachna se zaměřuje na rostlinný catering bez lepku a bez běžných alergenů.

Nenabízí náhradu stávajících cateringových dodavatelů, ale jejich smysluplné doplnění o kvalitní a chuťově plnohodnotné varianty pro hosty s požadavky na speciální stravu (bezlepkové, veganské, intolerance apod.).

Práce a zkušenosti zakladatelky projektu vycházejí z dlouholeté praxe v oblasti udržitelnosti, kterou dnes přirozeně propojuje s gastronomií – od surovin přes minimalizaci odpadu až po celkový přístup k provozu a eventům.



Pro firemní akce Maková kachna nabízí:

- kompletně bezlepkové slané i sladké menu
- rostlinné varianty vhodné i pro další intolerance
- udržitelný a low-waste přístup
- finger food, rautové položky, dezerty i brunch
- individuální řešení

Krédo projektu je to, že dobré jídlo spojuje lidi bez ohledu na to, co mají na talíři.



10-20



čeština, angličtina



Na hradbách 7, Moravská Ostrava a Přívoz



<https://www.facebook.com/makovakachna/>

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

Rajčatový ráj v Česku

Farma Bezdínek nabízí pro firemní akce nejen dodávky čerstvé zeleniny, ale také možnost exkurzí přímo do provozu.

Farma se zaměřuje se na celoroční produkci rajčat a okurek ve špičkově řízených sklenících. Díky kontrolovanému prostředí dokáže stabilně dodávat suroviny s konzistentní kvalitou pro gastronomii i eventové caterery.

Pro firmy je klíčovou přidanou hodnotou možnost komentovaných exkurzí, které ukazují celý proces pěstování – od sazenic přes opylování čmeláky až po sklizeň a expedici. Exkurze jsou využitelné jako součást teambuildingů, ESG programů nebo vzdělávacích dnů pro zaměstnance.



Návštěvníci získají přehled o moderních technologiích v zemědělství včetně řízeného klimatu, kapkové závlahy a biologické ochrany rostlin.

Farma zároveň funguje jako stabilní regionální dodavatel pro gastronomii, což umožňuje propojit zážitkový program s reálným využitím surovin na eventech.



dle domluvy, min. 10



čeština, angličtina, němčina, polština,
maďarština, slovenština



K Bezdínku 1515, 735 53 Dolní Lutyně



<https://www.farmabezdinek.cz/>

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

Zažij a POJEZ

POJEZ je gastronomický projekt, který propojuje místní restaurace, bistra, kavárny a producenty.

POJEZ funguje jako regionální platforma mapující gastronomické podniky v Moravskoslezském kraji a podporující místní food scénu.

Na webu a v rámci projektu je možné vyhledávat zapojené restaurace, bistra, kavárny i producenty podle lokality nebo typu kuchyně. Pro eventy a firemní akce může sloužit jako praktický nástroj pro výběr lokálních dodavatelů cateringu nebo jednotlivých částí občerstvení.



Nabízí přehled podniků, které se hlásí k práci s kvalitními surovinami z regionu.

Projekt zároveň propojuje gastronomii s turismem a podporuje lokální ekonomiku v kraji.

Pro firmy to znamená možnost sestavit catering nebo doprovodný program z ověřených podniků bez nutnosti složitého vyhledávání.

 dle potřeby

 čeština, angličtina, polština

 Střelniční 78/16, 701 00 Ostrava

 www.pojez.cz

Více info: Ostrava Convention Bureau

Kompletní catering servis

LP Catering & Events působí v Ostravě a zajišťuje kompletní cateringově-produkční služby pro firemní i společenské akce.

LP Catering & Events patří mezi ostravské cateringové firmy, které zajišťují jak menší firemní snídaně, tak velké eventy pro stovky hostů. Vedle samotného jídla pokrývají i kompletní zázemí akce včetně inventáře, mobiliáře a technického servisu.

V praxi tak fungují spíš jako produkční partner než jen dodavatel občerstvení.



Důležitou částí jejich fungování je práce s lokálními dodavateli surovin, zejména v rámci čerstvé zeleniny, pečiva a základních gastro komodit z regionu.

Samozřejmostí navrhovaných menu jsou i vegetariánské a bezlepkové speciality.

LP catering používá pouze prvotřídní čerstvé suroviny, které si u svých dodavatelů sami vybírají. Veškeré produkty si také sami vyrábí.



neomezně



čeština, angličtina



Martinovská 3168/48, 723 00 Ostrava - Martinov



<https://www.lpcatering.cz/>

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

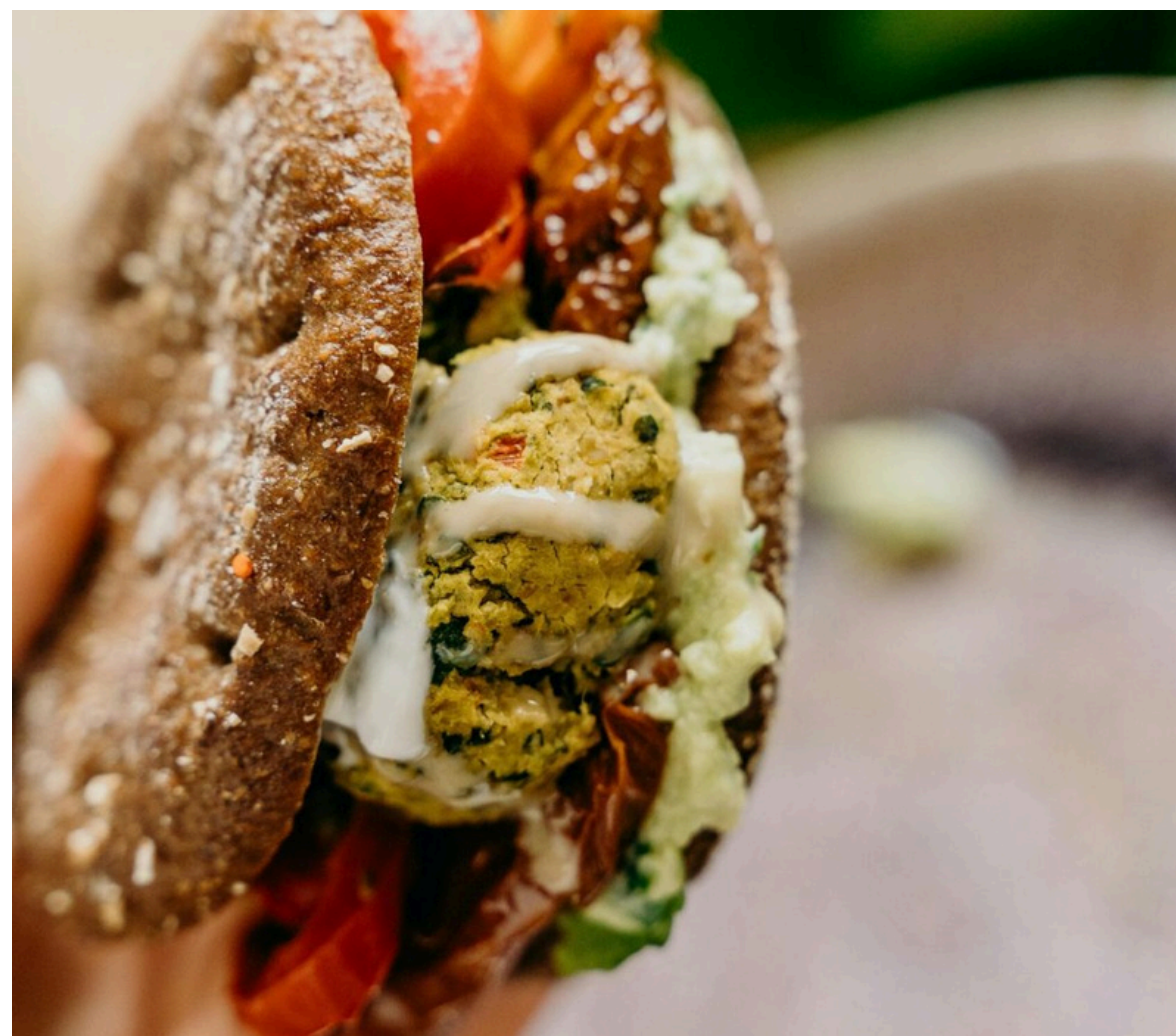
Pestré a udržitelné s láskou

Firma IN FLOW ER připravuje čistě rostlinný catering pro firemní i akce a sází na kvalitní suroviny a individuální přístup.

IN FLOW ER je ostravský rodinný catering zaměřený na 100% rostlinnou gastronomii.

Zajišťuje občerstvení pro konference, firemní akce, teambuildingy, networkingy i soukromé oslavy a nabídku vždy přizpůsobuje charakteru akce i potřebám klienta.

Rostlinné menu přirozeně vychází vstříc řadě stravovacích omezení, a usnadňuje tak organizaci akcí pro různorodé skupiny hostů.



Tým staví na více než patnáctiletých zkušenostech v gastronomii a kromě cateringu nabízí také mobilní espresso bar s výběrovou kávou.

Pokud hledáte lokálního dodavatele, který propojuje udržitelnost, flexibilitu a profesionální servis, vyplatí se IN FLOW ER zařadit do výběrového řízení na váš příští event.



dle domluvy



čeština, angličtina



Na Baranovci 1978/36, 710 00 Ostrava



<https://inflower.cz/>

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

Olomoucký kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Paulus Catering

Paulus CATERING nabízí profesionální catering na klíč pro firemní, veřejné i soukromé akce v Olomouci a celé střední Moravě. Zkušený tým propojuje špičkovou gastronomii, moderní technické zázemí a individuální přístup tak, aby každá událost získala jedinečný charakter.

Jádrem kvalitních gastronomických služeb je vždy kuchař. Do pokrmů vtiskuje svůj temperament, kreativitu, zkušenosti. Jsme hrdí, že naším šéfkuchařem je Roman Paulus, jedna z nejrespektovanějších osobností české gastronomie. PAULUS Catering - šestkrát získal nejvyšší gastronomickou metu - michelinskou hvězdu.



Starosti přenechejte nám, věnujte se naplno vašim hostům, garantujeme vám, že budou odcházet s nezapomenutelným gastronomickým zážitkem.

Jídlo od Pauluse vždy znamená jistotu nezapomenutelného gastronomického zážitku.



dle přání zákazníka



čeština, angličtina



PAULUS Catering, tř. Kosmonautů, 779 00 Olomouc



<https://www.paulus-catering.cz/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Gril Pub Svoboda

Gril Pub Svoboda nabízí catering od hostin a degustací přes rauty s dovozem až po moderní food truck pro svatby, oslavy i firemní akce.

„Jsem nadšeným kuchařem. Baví mě vaření z čerstvých lokálních surovin ideálně na otevřeném ohni. Rád cestuji po světě, a proto není divu, že jsou má jídla ovlivněna i chutí cizokrajných kuchyní. Rád si pohrávám s chutí, kořením i úpravou jídel,“ říká o sobě majitel firmy.

Gril Pub Svoboda má ve svém portfoliu několik pojetí cateringu. Od hostiny přes soukromé degustace, nebo rauty s dovozem, až po super moderní Food Truck, který se za vámi vyškrábe téměř kamkoliv. Je to ideální volba pro svatby, oslavy, firemní prezentace, meetinky a jiné slavnostní události, které vyžadují profesionální catering na netradičních místech.



Truck parkuje v restauraci Grill Pub v Olomouci, ale během pár hodin může stát u vás na zahradě, nebo v areálu vaší firmy a kuchaři vám připraví cokoli si budete přát. Máte tak zaručenou čerstvost a kvalitu podávaných pokrmů. Navíc vaši hosté mohou sledovat grilování steaků, přípravu různých specialit světové gastronomie nebo tvorbu vyhlášených hamburgerů na vlastní oči a s odborným komentářem šéfkuchaře Zdeňka Svobody.

FOODTRUCK je naprosto soběstačný. Nepotřebuje ani napojení na vodu. Prostě přijedeme, zaparkujeme, a už vaříme.



dle přání zákazníka



čeština, angličtina



GRILL PUB SVOBODA, Zolova 14, Olomouc



<https://www.grillpub-truck.cz/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Catering Avrat Olomouc

Firma Catering Avrat se zabývá profesionální gastronomií již 27 let, pořádáním svateb, rautů a cateringů. Zákazníky jsou velké i malé firmy a soukromé osoby. Zakládá si na kvalitě, exkluzivitě a čerstvosti. Používá jen čerstvé suroviny té nejvyšší kvality.

Cateringové služby na oslavy

Teplá a studená kuchyně, česká i světové kuchyně, speciality. Zahradní párty, servírujeme přímo na vaší zahradě. Servírujeme Catering ve vámi vybraných prostorách. Sladký bufet, sladký bar, grilování, uzené speciality. Rodinné, sportovní a firemní oslavy na míru. Catering na narozeniny, promoce, maturitu, výročí svatby, narozeniny.



Mobilní bar s přítomností barmanky, barmana

Služby baru na svatbu, obchodní mítink, párty nebo jinou událost. Kompletní barový servis. Profesionální barmani, barmanky vám poskytnou prvotřídní barové služby. Jsou to odborníci na nejnovější trendy a specialisti na michané nápoje. Samozřejmě v nabídce baru jsou i nealkoholické nápoje a džusy. Je to bar se vším co od baru očekáváte. Profesionální barový servis bude ozdobou každé vaší akce.



dle přání zákazníka



čeština, angličtina



Stiborova 22, 77900, Olomouc



<https://catering-avrat.cz/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

PHOčko

Asijská restaurace uprostřed parku. Ať už usednete k našemu stolu, nebo si necháte dovézt naše speciality domů, vždy o vás pečujeme s maximální péčí.

Plánujete oslavu, firemní akci nebo rodinné setkání? Využijte cateringové služby a dopřejte svým hostům jedinečný gastronomický zážitek. V nabídce je široký výběr autentických vietnamských specialit. Na přání vám však tým připraví i jakékoli jiné pokrmy dle vašeho gusta.

Nemusíte se o nic starat – PHOčko zajistí vše od přípravy až po profesionální servis. Vytvořte si catering na míru a nechte PHOčko obohatit vaši akci chutěmi, na které se nezapomíná.



Dokonalý zážitek z jídla skvěle doplní sladká tečka na závěr v podobě zákusků z cukrárny Cukrový sen a šálku výběrové kávy z olomoucké pražírny Kikafe.



dle přání zákazníka



čeština, angličtina



Fialova 416/3, Šumperk, 787 01



<https://phocko.cz/catering/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Rauty s.r.o.

Společnost RAUTY s.r.o. je F1 v cateringu!

Zajišťuje akce na klíč kdykoliv a kdekoliv. Můžete vybírat z mnoha druhů pokrmů studené i teplé kuchyně, tradiční české kuchyně i mezinárodních specialit. Tým kuchařů i cukrářů se postará o perfektní gastronomický zážitek. Ochutnejte tradiční českou kuchyni, ryby, saláty, moderní gastronomii i mezinárodní kuchyni. Veškeré pokrmy jsou připraveny z těch nej kvalitnějších surovin. Preferujeme lokální dodavatele.

Welcome drink, koktejly od nejlepších barmanů, ochutnávky kvalitních českých, španělských nebo chilských vín. Pro vaše hosty nabízíme nevšední zážitek v podobě rumové degustace.



Pro vaši akci zajistíme kompletní vybavení. Stany, nábytek, vybavení, dekorace, květiny.

Naplánujeme nejlepší DJ, kapelu, profesionální moderátory, fotografy, kameramany, zábavu pro děti i dospělé, barmanské show, degustace.

Staňte se i vy dalším spokojeným zákazníkem.



dle přání zákazníka



čeština, angličtina



Kyselovská 123, Olomouc-Slavonín, 779 00



<https://www.rauty.cz/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Pardubický kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Restaurace & penzion Na Čechách

Potrpíte si na poctivou domácí kuchyni? Na Čechách je i obyčejný řízek nebo bramborová placka neobyčejným zážitkem.

Dopřejte svému týmu exkluzivní gastro zážitek postavený na ryzí lokálnosti. Penzion Na Čechách v Lačnově u Poličky, který se jako jediný v kraji pyšní dvěma kuchařskými čepicemi v prestižním průvodci Gault&Millau, nabízí dokonalé zázemí pro firemní akce s důrazem na tradici a maximální soukromí.

Zdejší kuchyně staví na principu „z farmy rovnou na stůl“. Restaurace využívá maso z vlastního chovu, bylinky ze zahrádky a poctivé suroviny od prověřených regionálních dodavatelů.



MICE klientela zde najde inspirativní prostory pro jednání, workshopy či přednášky v samostatné budově Galerie. Komorní atmosféru doplňuje salonek a venkovní posezení v zahradě na břehu řeky Svatky.

Snídaně s vůní domácího kváskového chleba a sezónní menu odrážející rytmus přírody povýší každé setkání na nezapomenutelnou událost. Okolní příroda a naprostá izolovanost od městského ruchu zaručují klid pro práci i odpočinek.



dle domluvy



čeština, angličtina



Lačnov 3 u Poličky, 572 01 [Polička](#)



www.nacechach.cz

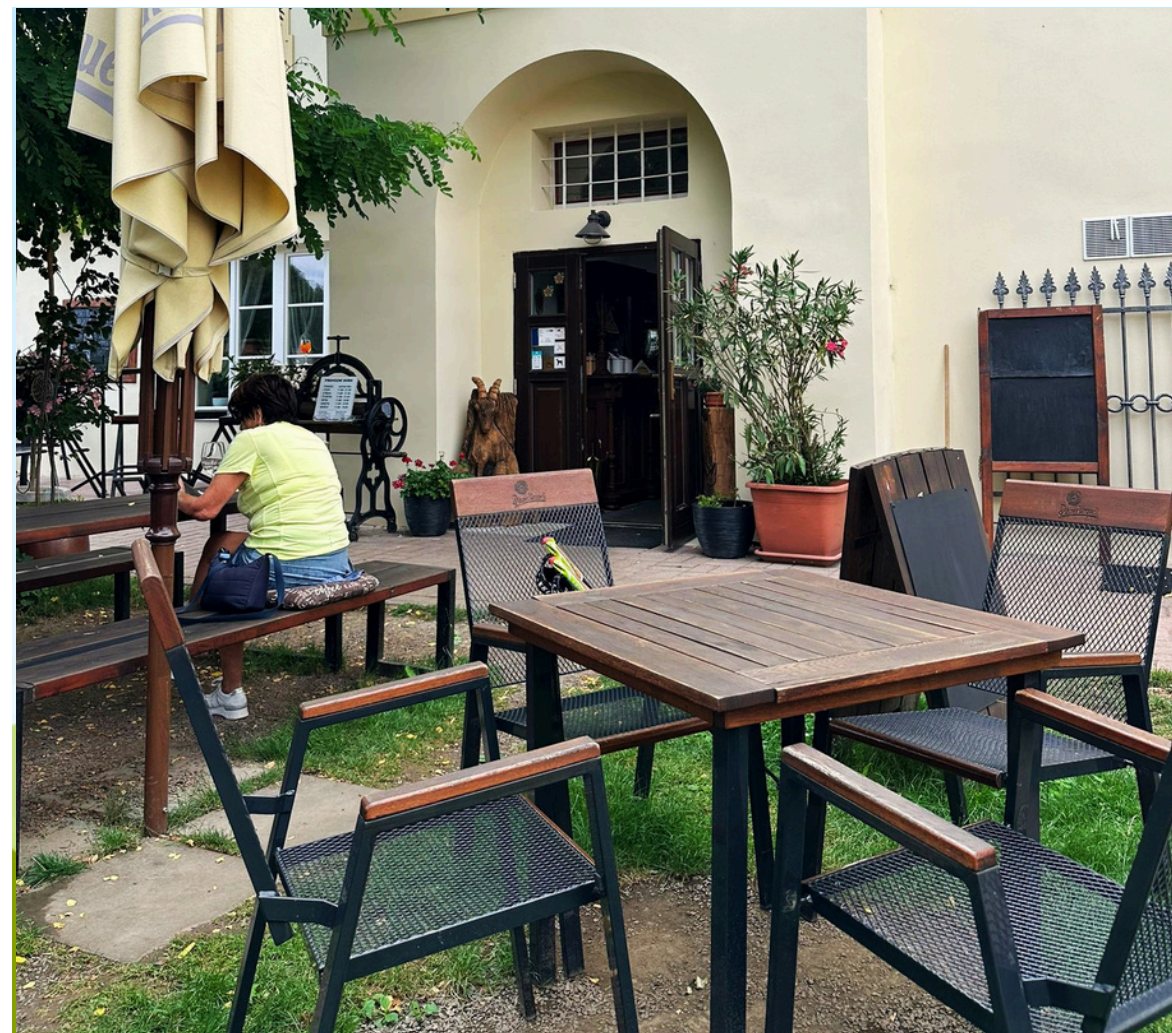
Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Restaurace na zámku Chrast & catering 4 pepře

Dopřejte svému týmu uvolněné firemní setkání s vůní poctivé regionální kuchyně.

Restaurace Na Zámku Chrast a jejich catering 4 Pepře přináší MICE skupinám originální gastro servis, kde hlavní roli hrají prověření lokální dodavatelé.

Restaurace Na Zámku Chrast je ideální pro komorní firemní posezení, neformální obědy či menší večírky. Hostům nabízí zázemí v podobě salónku, vinárny a venkovní terasy. Filozofie kuchyně stojí na tom, že 70 % chuti tvoří surovina. Jídelní lístek proto kompletně staví na produktech od českých rodinných farem a regionálních výrobců.



Pokud plánujete větší venkovní akci, nastupují 4 Pepře se svým stylovým food truckem. Ten přiveze zážitkový catering a špičkový street food ze stejných poctivých surovin přímo k vám. Vsadte na neformální firemní party na vlně lokální gastronomie, kde je každé sousto důvodem k úsměvu.



dle domluvy



čeština



Náměstí 1, 538 51 Chrast



www.zameckachrast.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Kosatec Pardubice

Gastronomické služby Centra Kosatec ukazují, jak skvěle lze propojit catering s konceptem odpovědného sociálního podnikání. Podpořte dobrou věc skrze gastronomický zážitek.

O kompletní přípravu teplého i studeného bufetu se zde stará zkušený tým kuchařů, pekařů a cukrářů, který tvoří lidé s hendikepem. Pro vaše konference, školení či večírky zajistí kompletní servis – od coffe breaků a svačin přes slané rauty až po křupavé pečivo a domácí dezerty z vlastní pekárny. Personál se s maximální péčí postará také o kompletní obsluhu přímo na vaší akci.

Skutečným hitem je unikátní gastrotisk. Tato technologie umožňuje potisknout dezerty, čokolády, linecké cukroví nebo dokonce sýry jedlým inkoustem, což je ideální pro originální prezentaci vaší firmy.



Výběrem cateringu od Centra Kosatec zajistíte své akci skvělé jídlo a zároveň podáte pomocnou ruku těm, kteří to na trhu práce mají složitější.

 dle domluvy

 čeština

 Sladkovského 2824, 530 02 Pardubice I

 www.centrumkosatec.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Sýry z Heřmanic

Chcete si pro svou akci vybrat potraviny, které jsou nejen ohleduplně vyrobené, ale i zdravé? Farmářské sýry budou to pravé!

Farma Heřmanice nabízí prémiové mléčné výrobky z čisté přírody na pomezí Pardubického kraje. Tyto řemeslné sýry a jogurty představují ideální způsob, jak obohatit menu o stoprocentně regionální produkt s jasným původem.

Základem úspěchu této rodinné farmy je desetiletá tradice chovu malého stáda krav plemene Jersey. Zvířata mají volný výběh na pastviny uprostřed lesů a luk, zcela mimo průmysl a dopravu. Výsledkem tohoto šetrného chovu je čerstvé plnotučné A2 mléko, které dává sýrům výjimečně plnou smetanovou chuť.



Nabídka výrobků je mimořádně pestrá. Zahrnuje poctivé domácí jogurty ve skle, měkký tvaroh a širokou škálu polotvrdých sýrů vyráběných lisováním bez zrání. Výhodou je i kompletní logistické zajištění. Farma zasílá objednané zboží chlazenou kurýrní službou, která garantuje správnou teplotu po celou dobu přepravy a spolehlivě doručuje téměř kamkoliv po celé České republice.



nespecifikováno



čeština, angličtina



Heřmanice 20, 561 69 Králíky



www.farma-hermanice.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Pardubický perník

Nejlepší pardubický perník vyrábí už více než 100 let rodina Janošova

Hledáte pro účastníky své konference či obchodní partnery dárky, které neskončí v koši jako další neosobní reklamní předměty z dovozu? Pardubický perník od mistra perníkáře Pavla Janoše je sázkou na jistotu. Je vyrobený v Česku a z poctivých surovin.

Rodinná tradice výroby perníku zde trvá již více než sto let. Pardubický perník reprezentuje město i kraj na té nejvyšší úrovni – jako dar si ho odvázejí prezidenti, významné osobnosti české kultury i vítězové slavné Velké pardubické. Tajemství úspěchu tkví v používání českých surovin, jako je pravý včelí med a unikátní směs koření, zcela bez konzervantů a stabilizátorů.



Perníkářství nabízí i kompletní servis při tvorbě perníčků na zakázku. Na míru vám připraví perníky zdobené v barvách vaší společnosti nebo s logem. Může jít o originální dárkové sady pro VIP hosty, sladké pozornosti do uvítacích balíčků, nebo dokonce o netradiční perníkové jmenovky na konferenční stoly. Darujte svým hostům kus poctivého (a chutného) českého řemesla.



nespecifikováno



čeština, angličtina



Jindřišská 2025, Pardubice



www.pernikjanos.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Plzeňský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



BEZ UBRUSU

Moderní catering propojující lokální suroviny, kreativní gastronomii a udržitelný přístup ke každé události.

Bez ubrusu je plzeňský cateringový koncept zaměřený na přípravu gastronomických zážitků pro konference, firemní setkání, společenské události i soukromé oslavy.

Nabídka vychází ze sezónních surovin, spolupráce s regionálními producenty a důrazu na čerstvost i estetickou prezentaci pokrmů. Každé menu vzniká individuálně s ohledem na charakter akce i požadavky pořadatele, včetně vegetariánských, veganských nebo bezlepkových variant.



Vedle klasických rautů zajišťuje Bez ubrusu také coffee breaky, servírovaná menu, brunch, finger food nebo venkovní grilování. Součástí služeb je kompletní organizační zajištění cateringu včetně obsluhy, inventáře a návrhu gastronomického konceptu. Díky flexibilnímu přístupu a orientaci na regionální suroviny představuje vhodného partnera pro akce, které kladou důraz na současnou gastronomii i odpovědný přístup k jejich realizaci.



Individuálně dle typu akce



čeština, angličtina



Zikmunda Wintra 1211/8, Plzeň 301 00



<https://www.bezubrusu.cz/>

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

OBŽERSTVENÍ U KOSTELA

Poctivá gastronomie a neformální atmosféra vytvářejí přirozené místo pro společná setkání.

Obžerstvení u kostela patří mezi osobité gastronomické podniky, které staví na kvalitních surovinách, domácí přípravě a přátelské atmosféře.

Nabídka se průběžně proměňuje podle sezóny a doplňuje ji výběr lokálních nápojů i řemeslných produktů. Charakter podniku podtrhuje citlivě pojatý interiér a důraz na prostředí, ve kterém se hosté cítí přirozeně a neformálně.



Vedle běžného provozu je podnik vhodným zázemím pro komornější firemní setkání, pracovní obědy, menší oslavy nebo doprovodné programy konferencí. Individuální přístup umožňuje připravit obžerstvení podle konkrétních požadavků organizátorů a vytvořit gastronomický program, který navazuje na atmosféru místa. Pro návštěvníky představuje zajímavou alternativu k tradičním restauračním provozům a možnost poznat současnou plzeňskou gastronomickou scénu.



cca 35–45 osob (vnitřní prostory, dle uspořádání)



čeština, angličtina



331 41 Kralovice - Hlince



<https://www.obzerstveniukostela.cz/>

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

TELE MELE BISTRO

Současné bistro propojuje lokální suroviny, sezónní gastronomii a neformální prostředí pro pracovní i společenská setkání

Tele Mele Bistro reprezentuje moderní gastronomický koncept založený na poctivé kuchyni, čerstvých sezónních surovinách a úzké spolupráci s regionálními dodavateli. Nabídka se přirozeně proměňuje podle dostupnosti surovin a doplňuje ji výběrová káva, domácí dezerty i nabídka připravovaná s důrazem na kvalitu a původ použitých ingrediencí. Díky komornímu prostředí a současnému pojetí gastronomie vytváří bistro příjemné zázemí pro každodenní setkávání i pracovní schůzky.



Vedle běžného provozu nabízí Tele Mele Bistro také cateringové služby pro menší firemní akce, pracovní snídaně, brunch nebo networkingová setkání. Individuálně připravované občerstvení vychází ze stejných principů jako provoz bistra – využívá lokální a sezónní suroviny, omezuje zbytečný odpad a podporuje regionální dodavatelský řetězec. Pro organizátory představuje zajímavou možnost, jak doplnit program o gastronomii reflektující současné principy udržitelného stravování.

 cca 40 osob (dle uspořádání)

 čeština, angličtina

 Pražská 13, 301 00 Plzeň

 <https://telemelebistro.cz/>

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

AZ CATERING

Profesionální catering doplňuje zkušenosti s důrazem na čerstvé suroviny, flexibilitu a odpovědný přístup k realizaci akcí

AZ Catering zajišťuje gastronomický servis pro konference, firemní akce, kulturní programy i společenské události různých velikostí. Nabídka zahrnuje rauty, servírovaná menu, coffee breaky i venkovní catering a vzniká vždy s ohledem na charakter akce i požadavky pořadatele. Při přípravě menu jsou využívány čerstvé suroviny a podle možností také produkty regionálních dodavatelů, které podporují pestrost nabídky i lokální ekonomiku.



Vedle gastronomického zajištění nabízí společnost kompletní servis zahrnující mobiliář, inventář, obsluhu i logistiku celé realizace. Díky dlouholetým zkušenostem dokáže připravit efektivní cateringová řešení pro malé pracovní semináře i rozsáhlé společenské akce. Flexibilní plánování, omezení zbytečných jednorázových prvků a možnost přizpůsobit rozsah služeb konkrétním potřebám organizátora přispívají k udržitelnějšímu průběhu pořádaných událostí.



Individuálně dle rozsahu akce



čeština, angličtina



Edvarda Beneše 70, 301 00 Plzeň



<https://www.azcatering.eu/cz/>

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

PLZEŇSKÝ CATERING

Regionální catering staví na sezónních surovinách, spolupráci s místními producenty a promyšleném gastronomickém servisu

Plzeňský catering dlouhodobě připravuje gastronomické zajištění konferencí, společenských akcí i firemních setkání. Nabídka vychází z kombinace tradičních receptur a současných gastronomických trendů, přičemž významnou roli hrají sezónní suroviny a spolupráce s regionálními farmáři a výrobci. Díky tomu lze jednotlivá menu přizpůsobit nejen typu akce, ale také období roku a dostupnosti lokálních produktů.



Vedle klasických cateringových služeb zahrnuje nabídka také coffee breaky, pracovní obědy, slavnostní bankety nebo venkovní gastronomické programy. Individuální příprava menu, využití čerstvých surovin a důraz na efektivní organizaci pomáhají vytvářet akce, které spojují kvalitní gastronomii s principy odpovědného přístupu k jejich realizaci. Pro organizátory představuje Plzeňský catering zkušeného partnera schopného zajistit servis pro široké spektrum společenských i odborných událostí.



Individuálně dle rozsahu akce



-



Dvořákova 3, 301 00 Plzeň



<https://www.plzenskycatering.cz>

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

Středočeský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Udržitelnost, aneb na cestě za zeleným výhledem - Chateau Mcely

Pro Chateau Mcely bylo přirozené následovat od samého počátku principy, které jsou v souladu s filosofií péče a lásky jak k sobě, tak ke svému okolí. Znamená to chovat se šetrně k životnímu prostředí, přemýšlet o důsledcích svých kroků pro budoucí generace, nepolevit v pozornosti a neustále dělat něco navíc. Pro jednoho člověka je to otázka volby. Pro hotel je to velká výzva. Chateau Mcely se díky svému přístupu stalo v roce 2007 prvním pětihvězdičkovým zeleným hotelem v Česku a druhým v Evropě.

Tento závazek prostupuje každým koutem hotelu – včetně toho, co hosté najdou na talíři. Hlavním mottem restaurace Piano Nobile pod vedením Honzy Štěrbý byly, jsou a budou: lokální suroviny! Bylinky, jedlé květy, drobné ovoce a zelenina rostou v zámecké zahradě, takže v létě stačí sejít po pěšině a natrhat si. Co si nemohou kuchaři vypěstovat či vyrobit sami, snaží se zajistit především od místních zemědělců a biofarmářů. Pečivo dodávají nedaleké Ledecké pekárny. V restauraci nenajdete žádné jednorázové mini obaly typu másla, džemy, medy a podobné produkty. Cílem hotelu je rovněž maximálně vytržít odpad, minimalizovat množství jednorázových obalů, recyklovat a tyto postupy připomínat nejen kolegům, ale inspirovat jimi i hosty. Celý tým pečlivě třídí veškerý odpad včetně košů v pokojích. Stejné principy se přirozeně odrážejí i ve firemních akcích.



Na zelených principech však nefunguje pouze restaurace, ale celý provoz hotelu. K vytápění a ohřevu teplé vody slouží ekologický kotel na dřevěnou štěpku od místního dodavatele – v podstatě odpadové dřevo, jeden z nejekologičtějších způsobů vytápění. Hotel využívá zelenou elektřinu, vlastní solární panely i fotovoltaické články, díky nimž je částečně elektricky soběstačný. Veškeré listí se kompostuje a vrací zpět do parku, seno z luk slouží jako mulč kolem stromů pro udržení vláh. Čtyři hektary parkových luk poskytují útočiště hmyzu a podporují přirozený koloběh přírody. V zámeckém parku lze vysadit památný strom nebo symbolicky adoptovat ohrožený, relaxovat v přírodním koupacím jezírku či využít dobíjecích stanic pro elektromobily.



70 osob



čeština, angličtina, němčina, korejština



Chateau Mcely 61, Mcely



<https://www.chateaumcely.cz/>

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Levandulové údolí

Levandulové údolí přináší do firemních akcí spojení kvalitní gastronomie, lokálních surovin a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

Catering je postaven na sezónních a regionálních produktech, omezuje plýtvání potravinami a využívá vratné nebo ekologicky šetrné servírovací materiály. Součástí menu jsou také speciality s vlastní levandulí a dalšími bylinkami pěstovanými přímo v areálu. Díky promyšlenému zero-waste konceptu, důrazu na lokální dodavatele a jedinečné atmosféře představuje Levandulové údolí ideální místo pro společnosti, které chtějí pořádat akce v souladu s principy udržitelnosti, aniž by musely slevit z kvality nebo zážitku pro své hosty.



dle dohody



angličtina



Chodouň 276, Chodouň - Zdice



<https://www.levanduloveudoli.cz/>

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Farma Bláto

Farma Bláto nabízí firmám nejen poctivé lokální produkty, ale také možnost zážitkových exkurzí, degustací a firemních akcí přímo v autentickém prostředí rodinného statku.

Farma se specializuje na výrobu řemeslných sýrů, mléčných produktů a chov hospodářských zvířat s důrazem na kvalitu, tradici a lokální původ. Návštěvníci mají možnost nahlédnout do celého procesu výroby – od péče o zvířata přes zpracování mléka až po zrání sýrů.

Pro firemní skupiny představuje Farma Bláto atraktivní spojení teambuildingu, gastronomie a edukace. Součástí programu mohou být komentované prohlídky farmy, návštěva sýrárny, řízené degustace i catering připravený z vlastních surovin nebo od lokálních producentů.



Areál farmy nabízí unikátní zázemí pro firemní setkání, oslavy i neformální networking – od restaurace Maštal přes venkovní Lesní bar až po kulturní prostor Sýpka. Díky individuálnímu přístupu lze program přizpůsobit konkrétním potřebám skupiny a propojit zážitek s firemní kulturou, ESG aktivitami nebo podporou lokálních producentů.



dle dohody



čeština



Bláto 1 – Uhlířské Janovice



<https://www.farma-blato.cz/>

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Jahodový svět plný chutí a zážitků - Hanč Farma Vraňany

Hanč Farma Vraňany nabízí firmám jedinečné propojení farmářské produkce, zážitkových exkurzí a neformálních firemních setkání v inspirativním prostředí moderní rodinné farmy nedaleko Prahy.

Farma je známá především jako největší producent sazenic jahod v České republice a dlouhodobě se zaměřuje na pěstování široké škály ovoce a zeleniny. Vedle jahod zde návštěvníci najdou meruňky, broskve, melouny, rajčata, hrášek nebo cukety – vše pěstované s využitím moderních technologií, kapkové závlahy a šetrného hospodaření.

Pro firemní skupiny představuje Farma Vraňany atraktivní kombinaci teambuildingu, edukace a gastronomie.

Součástí programu mohou být komentované prohlídky polí a fóliovníků, sezónní samosběry, ochutnávky čerstvých produktů i návštěva farmářské prodejny s lokálními specialitami.



Díky autentickému prostředí a přímému kontaktu s produkcí nabízí farma zážitek, který propojuje lidi s původem potravin i regionální tradicí. Součástí areálu je také moderní farmářská prodejna, bistro Café na Výsluní a venkovní zázemí vhodné pro neformální networking, firemní brunch nebo odpočinkovou část programu. Farma tak nabízí flexibilní prostor pro firemní akce, ESG programy i zážitkové dny pro zaměstnance.

 dle domluvy

 čeština

 Vraňany 240, 277 07 Vraňany

 <https://www.farmavranany.cz/>

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Ústecký kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Usedlost Na Stodolci

Historická usedlost z roku 1881, která je od roku 1999 spjatá s hercem Svatoplukem Benešem. Kvalita, čerstvost a sezónnost jsou základními pilíři jejich filosofie. “

Restaurace Na Stodolci je moderní venkovskou českou hospodou uprostřed pastvin a luk, kde místní zemědělec nic nezasadí, jen jeho dobytek vše spase.

Většina dodavatelů je z nejbližšího okolí.

Maximum věcí je připravováno in house, včetně ovoce z místních sadů. Stálý jídelní lístek nenabízejí. Jídlo zde zapijíte vlastním pivem LIšák nebo víny z Mělnicka, Moravy, ale i Rakouska a Francie.



Na Stodolci lze zorganizovat firemní akce, teambuilding nebo si objednat jejich catering na svatbu či akci. V sezóně tu najdete Kafe Tyjatr ve stodole s nabídkou ovocných domácích koláčů z lokálních surovin-



40 osob



angličtina



Dolní Chřibská č.p. 40, 407 44 Chřibská



<https://www.nastodolci.cz/cs/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Kafé DOMA

Kavárna je vybudována podle zásad filosofie Feng Shui. Jedná se tedy o posvátné místo plné relaxace a inspirace.

Je to místo plné klidu, kde se budete cítit dobře. . Prostory jsou vybaveny zásadně přírodními nefalšovanými materiály, výstavba a vybavení je respektující individuální přístup, spojení s přírodou, vycházející vstříc člověku a potřebám lidí



Pohodová atmosféra dá rychle zapomenout na každodenní starosti a pracovní shon a hluk města

Nekuřácké prostředí, vynikající RAW dezerty a dorty domácí výroby, příjemná lehká a zdravá jídla a v neposlední řadě úžasná výběrová káva



40 osob



angličtina



Mírové nám. 157/30, 41201 Litoměřice 1



<https://kafedoma.cz/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Fokus Catering - Piknik, Resslerka, Chaloupka

Firma z Ústí nad Labem, která je na trhu již několik let. Má vlastní provozovny, všrnostní program, e-shop a zaměstnává lidi s duševním onemocněním.

Jejich výsadou je ruční práce, poctivé suroviny, vlastní pekárna chleba, využívání eco obalů a minimální plýtvání.

Mají vlastní provozovny jak v Ústí nad Labem, tak v Děčíně. Cateringové služby zajišťují na firemní akce, svatby, večírky.

Mezi nejstarší podniky patří Chaloupka - hospoda, která vznikla okolo roku 1920 a kde před 33 lety vznikl i Fokus Labe. Má ocenění kuchařské čepice - Gault & Milla



Na čem si zakládají? Kvalita surovin, lokálnost, ruční práce. degustační ochutnávky vašeho menu a nabídka pro vegetariány, vegany a bezlepkové diety.

Provozovny - Piknik - Ústí nad Labem, Piknik - Děčín, Chaloupka - Ústí nad Labem, Resslerka - Ústí nad Labem.

 20 - 100

 angličtina

 Pražská 166/47, 400 01 Ústí nad Labem

 <https://www.fokuscatering.com/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

REFUGIO Tisá

REFUGIO se nachází v překrásné přírodě Labských pískovců a leží přímo pod skalními masívy v obci Tisá.

Rodinná restaurace s kavárnou a pensionem, kde vás denně přivítají s čerstvým dezertem, domácí polévkou a řadou dalších jídel z lokálních surovin. V celém areálu je vidět kreativní ruka majitele. Na cestu si můžete koupit domácí sušenky, marmeládu nebo med. Pečou tu s láskou a z osvědčených receptů.

Žízeň uhasíte pivem z pivovaru Faleknštejn z Krásné Lípy, kávu servírují z děčínské pražírny Caffé08.



Součástí restaurace je venkovní zahrádka a ubytování pro cca 10 hostů ve třech pokojích.

V krámku s outdoorovým zbožím se můžete vybavit i na túru.

Na Refugiu se koná řada místních akcí, adventní trhy, besedy a workshopy.



40 osob uvnitř + 40 osob zahrádka



angličtina, němčina



Refugio s.r.o., Tisá 473, 403 36, Tisá



<https://refugio-cz.webnode.cz/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Dvůr Perlová voda

Statek Perlová voda u Kostelce nad Černými lesy svůj udržitelný a zero- waste koncept ocenil i Michelin, který jim udělil v roce 2025 zelenou hvězdu/Green Star.

Gastronomie, která je primárně určená hostům a eventům, které se v usedlosti hojně pořádají je postavená na poctivé domácí a české kuchyni, s maximálním využitím regionálních dodavatelů včetně nabídky českých vín.

Součástí konceptu je pěstování vlastních bylin i zeleniny na přilehlé zahradě.

Voda se čerpá z vlastního vrtu a používá se i na výrobu vlastního piva Lanýž. Ekologii jde vstříc kořenová čistička odpadních vod.

Během zimy kuchaři zpracovávají místní ovoce i zeleninu do marmelád, čatný nebo pro nakládání. Z piva si tu ochutnáte i vlastní Pivovici!



Dvůr Perlová voda je statek, ve kterém najdete vyhlášenou restauraci, minipivovar, ubytování a wellness.

K dispozici mají několik sálů, výstavní galerii, multifunkční travnaté hřiště, koupací biotopové jezírko, nádhernou zahradu a spoustu aktivit



100 ubytování, 200 restaurace



angličtina, němčina dle domluvy



Kostelec nad Ohří 13, 413 01 Budyně nad Ohří



<https://www.dvurperlovavoda.cz/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Zlínský kraj

Lokální suroviny a zero-waste
přístupy v eventovém cateringu



Hrušák a Valašský povidloň

Tradiční chutě Valašska v moderním cateringovém pojetí

Autorské dezerty Hrušák a Valašský povidloň dokazují, že i regionální recepty mohou být součástí moderního a udržitelného cateringu. Vznikají z typických valašských surovin – sušených hrušek, máku, povidel, tvarohu nebo kynutého těsta – a navazují na tradiční receptury předávané po generace. Zatímco Hrušák čerpá inspiraci z legendárního valašského frgálu, Valašský povidloň připomíná domácí buchty s povidly.



Dezerty jsou vyráběny ručně v malých šaržích, z lokálních surovin a s důrazem na minimalizaci potravinového odpadu. Pro firemní akce představují originální způsob, jak hostům představit autentickou gastronomii regionu a zároveň podpořit odpovědný přístup k organizaci eventů.



dle domluvy



čeština



Huslenky 493, 756 02



www.visit-valassko.cz/prave-valasske/produkty/huscak,-valassky-povidlon

Více info: [East Moravia Convention Bureau](#)

Frgály od Bohušky

Poctivé valašské pečení s minimální ekologickou stopou

Pravé Valašské frgály od Bohušky vznikají v rodinné pekárně tradičním způsobem z kvalitních lokálních surovin bez průmyslových náhražek. Díky ruční výrobě v menších šaržích lze přesně plánovat produkci, omezovat přebytky a zachovat maximální čerstvost každého koláče. Krátký dodavatelský řetězec, využívání regionálních surovin a distribuce především v rámci regionu přispívají ke snižování ekologické stopy.



Frgály jsou oblíbenou součástí coffee breaků, konferenčních přestávek i welcome balíčků pro účastníky firemních akcí. Nabízejí autentický gastronomický zážitek a zároveň představují přirozený příklad udržitelného regionálního cateringu.



dle domluvy



čeština



Velké Karlovice 991, 756 06 VELKÉ KARLOVICE



www.frgalydochalupy.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](#)

Čokoládovna Janek

Řemeslná čokoláda jako originální součást firemních akcí

V Hradčovicích na Slovácku vzniká prémiová čokoláda, která spojuje tradiční řemeslo s moderním přístupem ke kvalitním surovinám. Čokoládovna Janek vyrábí ručně tabulkové čokolády, pralinky i firemní dárky na míru, které se stávají oblíbenou součástí konferencí, incentive programů i VIP cateringu. Důraz na poctivou výrobu, pečlivý výběr surovin a limitované série přispívá k omezení plýtvání a podporuje odpovědnou produkci.



Součástí nabídky jsou také degustace a exkurze, které organizátorům umožňují obohatit firemní program o autentický zážitkový prvek spojený s regionální gastronomií.



dle domluvy



čeština



Hradčovice 307, 687 33 Hradčovice



<https://www.cokoladovnajanek.cz/>

Více info: [East Moravia Convention Bureau](#)

Bistrotéka Valachy

Moderní gastronomie, inspirativní prostory a zážitky pod jednou střechou

Bistrotéka Valachy v ikonickém Obchodním domě Zlín propojuje restauraci, kavárnu, obchod s regionálními potravinami, vlastní pekárnu i centrum moravských vín. Základem nabídky jsou sezónní suroviny od lokálních dodavatelů, čerstvé kvasové pečivo z vlastní výroby a moderní gastronomie postavená na kvalitních regionálních ingrediencích.

Pro organizátory konferencí a firemních akcí představuje Bistrotéka ucelený gastronomický koncept.



Catering zajišťuje pro Galerii Desítka, moderní multifunkční sál s panoramatickým výhledem na Zlín, vhodný pro konference, gala večery, školení i firemní setkání. Součástí nabídky je také Škola vaření, která nabízí originální kulinářské workshopy a teambuildingové programy. Propojení lokálních surovin, kvalitního cateringu, reprezentativních konferenčních prostor a zážitkové gastronomie vytváří inspirativní příklad udržitelného MICE konceptu na Východní Moravě.



dle typu akce



angličtina



nám. Práce 2523, 760 01 Zlín



www.bistrovalachy.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](http://EastMoraviaConventionBureau.cz)

Panský pivovar

Historický areál Panského pivovaru v Holešově spojuje reprezentativní zázemí pro firemní akce s moderním přístupem k udržitelnosti.

Hotel a Restaurace Panský pivovar sídlí v citlivě zrekonstruovaných prostorách historického pivovaru ze 17. století v těsné blízkosti zámku a centra města Holešova. Restaurace Panský pivovar představuje reprezentativní zázemí pro firemní i společenské akce. Kromě reprezentativních prostor restaurace, sálu a RumBaru nabízí také catering připravovaný z vlastní kuchyně, přičemž kladou důraz na smysluplné využití přebytků potravin a upřednostňují suroviny od lokálních dodavatelů. Udržitelnost je nedílnou součástí jejich provozu.



Catering standardně servírují na omyvatelném nádobí a ve skleněných mísách, čímž výrazně omezují používání jednorázových obalů. Dlouhodobě se zaměřují na minimalizaci plýtvání a zavádění šetrných principů v gastronomii i eventových službách.



catering na míru dle domluvy



angličtina



Masarykova 655/19 769 01 Holešov



www.pivovarholesov.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](#)

**Příští měsíc se můžete těšit
na regionální startupy s MICE potenciálem!**