

CONGRESS A WELLNESS HOTEL JANA ****

NABÍDKA BANKETOVÝCH SLUŽEB pro rok 2018



KONTAKTNÍ INFORMACE

Provozovna:

Hotel: Congress a Wellness Hotel Jana ****
Adresa: Koliby 2, 750 02 Přerov, Czech Republic
IČ: / DIČ 253 99 730 / CZ 255399730

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



UBYTOVÁNÍ

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.

Hotel JANA se tak stal ideálním místem pro firemní akce, teambuilding a konference 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 **9 kongresových sálů**, z nichž největší má **kapacitu divadelně 627 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 120–200 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 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.
- 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 **9 konferenčních sálů a salonků**, které jsou velmi variabilní.
- Do každého salonku můžeme přidat dataprojektor i plátno (různé velikosti), pokud přímo v sále nejsou na pevno zabudovány.
- V hotelu je i několik ručních mikrofonů, které můžeme spolu s ozvučením dodat do jakéhokoli salonku stejně jako flipcharty
- 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	627	350	400	*	*	*	40 000 Kč	25 000 Kč
MALÝ KONGRESOVÝ SÁL	210 m ²	170	120	140	36	30	30	20 000 Kč	15 000 Kč
PŘEMYSL + OTAKAR	145 m ²	100	70	70	36	30	30	18 000 Kč	12 000 Kč
PŘEMYSL	75 m ²	50	30	30	24	21	30	10 000 Kč	7 000 Kč
OTAKAR	75 m ²	50	30	30	24	21	21	10 000 Kč	7 000 Kč
ŽEROTÍN	44 m ²	42	20	20	24	20	18	8 000 Kč	5 000 Kč
AMOS	41 m ²	36	18	20	18	15	15	8 000 Kč	5 000 Kč
BLAHOŠLAV	25 m ²	-	12	10	-	-	-	5 000 Kč	3 000 Kč
JEDNACÍ SALONEK	20 m ²	-	8	10	-	-	-	5 000 Kč	3 000 Kč
RESTAURACE HANÁ	105 m ²	90	35	50	24	20	20	18 000 Kč	12 000 Kč
BIERMAYER	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	80	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
PROMÍTACÍ 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.

CYKLO TURISTIKA

Na hotelu máme k dispozici **5 horských kol** k zapůjčení. 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	350 míst	konferenec, svatby
RESTAURACE HANÁ	68 míst	snídaně, konference
SALONEK BIEDERMAYER	28 míst	oslavy, konference
VINÁRNA	16 míst	oslavy, konference
ZIMNÍ ZAHRADA	80 míst	konference, oslavy
ZAHRADNÍ RESTAURACE	100 míst	konference, svatby, oslavy



NABÍDKA COFFEEBREAKŮ

COFFEE BREAK NÁPOJOVÝ

CN I. Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá	89,-CZK
CN II. Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Džus 20cl	119,-CZK
CN III. Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Sortiment nealko (džusy, pepsi-cola, schweppes) Pivo 0,30lt Vino jakostní 0,15lt	149,-CZK

COFFEE BREAK CLASSIC

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

CC I. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Sladké pečivo	120,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks
CC II. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Slané pečivo, bageta nebo sandwich	120,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks
CC III. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Sladké pečivo Slané pečivo, bageta nebo sandwich	120,- CZK neomezeně neomezeně 0,50 ks 0,50 ks
CC IV. Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů Karafo stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá Sladké pečivo Slané pečivo, bageta nebo sandwich	140,- CZK neomezeně neomezeně 1,00 ks 1,00 ks

COFFEE BREAK LUX

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

CL I.

Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů
Karařa stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá
Džus 15cl
Sladké pečivo
Krájené ovoce 150g

160,-CZK
neomezeně
neomezeně
1,00 por
2,00 ks
1,00 por

CL II.

Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů
Karařa stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá
Džus 15cl
Slané pečivo, bageta nebo sandwich
Krájené ovoce 150g

160,-CZK
neomezeně
neomezeně
1,00 por
2,00 ks
1,00 por

CL III.

Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů
Karařa stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá
Džus 15cl
Slané pečivo, bageta nebo sandwich
Sladké pečivo
Krájené ovoce 150g

160,-CZK
neomezeně
neomezeně
1,00 por
1,00 ks
1,00 ks
1,00 por

COFFEE BREAK FRUIT

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

CF I.

Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů
Karařa stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá
Fresh pomeranč / ananas 20cl
Krájené ovoce 350g

199,-CZK
neomezeně
neomezeně
1,00 por
1,00 por

COFFEE BREAK HEALTHY

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

CH I.

Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů
Karařa stolní vody s citronem a mátou, perlivá /neperlivá
Fresh pomeranč / ananas / okurka se zázvorem 15cl
Banánovo jahodové smoothies 20cl
Krájené ovoce 200g
Nízkotučný jogurt s medem a muesli 120g

259,-CZK
neomezeně
neomezeně
1,00 por
1,00 por
1,00 por
1,00 por

NABÍDKA BUFFETOVÉHO STRAVOVÁNÍ

(minimální počet pro bufetové menu je 30 osob)

BUFFETOVÉ MENU I.

380,-CZK / osoba

POLÉVKA

Zeleninová polévka s krutony
Kuřecí vývar s masem, zeleninou
a domácími nudlemi

SALÁTY

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

TEPLÝ BUFFET

Kuřecí stehna se středomořskou
zeleninou a olivami
Vepřová krkovice s hořčičnou
omáčkou
Hovězí na černém pivu
Penne s tomaty, houbami a
parmazánem

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory
Dušená rýže
Zelenina dušená na
muškátovém másle
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Čokoládové brownnies

BUFFETOVÉ MENU II.

380,-CZK / osoba

POLÉVKA

Špenátový krém
Hovězí vývar s masovými
knedlíčky a zeleninou

SALÁTY

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

TEPLÝ BUFFET

Kuřecí roláda plněná masovou
nádivkou
Krutí smažený řízek
Vepřový bok „PORK BELLY“ se
špenátem
Zeleninové rissoto s restovanou
cuketou a fenyklem

PŘÍLOHY

Gratinované smetanové
brambory
Dušená rýže
Pečená středomořská zelenina
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Ovocný koláč s drobenkou

BUFFETOVÉ MENU III.

380,-CZK / osoba

POLÉVKA

Tomatová s bazalkou
Česnečka s uzeným masem a
krutony

SALÁTY

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

TEPLÝ BUFFET

Kuřecí prsa plněná hermelínem
Hovězí pikantní gulášek s
feferony
Vepřová pečeně se smetanovou
omáčkou a zelenými fazolkami
Tagliatelle Aglio olio e
peperoncino

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory
Dušená rýže
Zeleninové placky
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Chessecake s broskvemi

BUFFETOVÉ MENU IV.
450,-CZK / osoba

POLÉVKA

Lososový krém s crème fraiche

PŘEDKRMY

Kanapka s uzeným lososem
Pečená taštička z parmské šunky
plněná mozarelou a olivou
Kuřecí salát v košíčku

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky,
okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinků a
oleje

Variace listových salátů
bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFFET

Smažená kuřecí stehna
Hovězí bourgignone
Jehněčí plec se špenátovými
listy
Houbový nákyp s uzeným

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory
Dušená rýže
Zelenina dušená na
muškátovém másle
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Variace minidesertů

BUFFETOVÉ MENU V.
480,-CZK / osoba

POLÉVKA

Velouté ze zeleného chřestu

PŘEDKRMY

Žampiony á la Provence
Anglický roastbeef
Sýrová kostka
Mozarella Capresse na špízku

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky,
okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinků a
oleje

Variace listových salátů
bazalkovým pestem
Těstovinový salát se zeleným
pepřem

TEPLÝ BUFFET

Roláda z mladé kachny
Pečená vepřová žebra s BBQ
omáčkou
Filátka z lososa na černém
sezamu
Zapékaný šoulet

PŘÍLOHY

Gratinované smetanové
brambory
Dušená rýže
Pečená středomořská zelenina
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Variace minidesertů

BUFFETOVÉ MENU VI.
550,-CZK / osoba

POLÉVKA

Consomé z hovězí oháňky
s knedlíčky z husích jater

PŘEDKRMY

Crostini s hovězím Tartarem
Kachní galantina s hříbký
Rostbeef rolka s curry žampiony
Medailonky z panenky pečené
do růžova se zel. chřestem

SALÁTY

Salátový bar (rajčata, papriky,
okurky, cuketa, karotka) + 3 dresinků a
oleje

Variace listových salátů
bazalkovým pestem
Salát z grilované zeleniny s
rozmarýnem

TEPLÝ BUFFET

Do růžova pečené vepřové karé,
marinované v bylinkách a pepři
Mořský okoun na česnek. másle
Halušky se zelím a pečenými
kachními prsíčky
Bramborové nočky se
parmazánovou omáčkou
Vepřová kýta na kosti se
švestkovou omáčkou

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory
Dušená rýže
Zeleninové placky
Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Variace minidesertů

NABÍDKA SERVÍROVANÝCH 3 CHODOVÝCH MENU

Menu I. á 350,-

Silný hovězí vývar s játrovými knedlíčky, zeleninou a domácími nudlemi

200g Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem a brusinkami

Tažený jablečný závin s ořechy a rozinkami

Menu II. á 350,-

Chřest zapečený v pražské šunce

200g 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

180g Kuřecí prsa Supreme s restovanou cuketou, lyonskými bramborami a smetanovou omáčkou

Variace sorbetů

Menu V. á 350,-

Bramboračka s houbami

200g Vepřová pečeně se zelím a variací knedlíků

Meruňkový koláč s drobenkou

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 panacota 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 Bourgignone 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 pečenými rajčaty a cous-cousem

Galetky plněné pomerančovou riccotou

NABÍDKA VEČERNÍHO RAUTU

(575,-/osoba)

Studené předkrmy

Mini hamburgery
Kuřecí a krůtí řízky
Zvěřinová paštika
Kuřecí prsíčka v paprikové omáčce
MAIAI TIKKA
Carpaccio z řepy s pažitkovým žervé
Rybí filé MAHI AMRITSARI
Mozarella s rajčaty a bazalkou

Teplý bufet

Vepřové nudličky se zeleninou, indická
sladkokyselá omáčka
Kuře BUTTER CHICKEN na kari
Kuřecí paličky v sezamu
Hovězí krk na červeném víně
Losos na grilu s bylinkovým máslem
Rizoto s grilovanou zeleninou

Přílohy

Rýžové nudle
Indické placky
Rýže basmati
Knedlíky karlovarské
Domácí bramboráčky
Pečivo

Saláty

Zelný salát s křenem
Salátové bufee
Salát z červené řepy

Ovoce

Jablka
Hrušky
Hroznové víno

Moučníky

Mini dezerty
Roláda ala tiramisu
Kokosová roláda

Nářezové mísy

Sýrové kostky s olivami
Sýr ementál
Sýr niva

DOPLŇKOVÝ RAUT

(200,-/osoba)

Hovězí guláš
Banketní kuřecí řízečky
Banketní vepřové řízečky
Sýrová mozaika se šunkou
Roláda z krůtích prsou
Vepřová roláda s masovou mozaikou
Vepřová pečeně
Sýrové kostky bylinkové
Sýrové kostky česnekové
Sýrové kostky s olivami
Šunka
Moravské uzené
Herkules
Debrecínská pečeně
pečivo



KONTAKTY CENTRÁLA LH HOTELS & RESORTS

SALES & MARKETING DIRECTOR LHH

Bc. Jiří Lukeš

GSM: +420 774 919 131

E-mail: jlukes@lhhotels.cz

KONTAKTY CENTRÁLA HOTEL JANA * * * *

SALES A MARKETING - FIREMNÍ AKCE

Ing. Magda Lidická

Telefon: +420 581 833 421

GSM: +420 775 375 089

E-mail: lidicka@hotel-jana.cz

SALES A MARKETING - FIREMNÍ AKCE

Kristina Hnilová

Telefon: +420 581 833 429

GSM: +420 732 517 523

E-mail: obchod@hotel-jana.cz