



Dvůr Čertousy se nachází v klidné části Prahy 9 Horních Počernic a nabízí svým hostům pohodlné ubytování, krásnou restauraci, venkovní posezení na krytých terasách, zahradu pro různé eventy, kongresový sál, konferenční prostory a vinný sklípek. Je zde vlastní parkoviště, které se nachází přímo v areálu s kapacitou až 140 míst. Firmám nabízíme možnost uspořádat v našich prostorách firemní akce, konference, školení, semináře či teambuildingy.

[www.certousy.cz](http://www.certousy.cz)

e-mail: [provozni@certousy.cz](mailto:provozni@certousy.cz)

telefon: +420 605 245 546

Bártlova 35/10, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice



## HISTORIE

První zmínka o hospodářském Dvoře Čertousy se datuje již od roku 1322, kdy jej vlastnil bohatý pražský měšťan Seiboth z Benešova, a posléze v roce 1357 Univerzita Karlova. Dvůr (velkostatek) získali roku 1906 předci nynějších vlastníků. Dvůr Čertousy byl po roce 1989 restituován, a postupně rekonstruován na hotel a restauraci Čertousy, který byl otevřen roku 1999. Dále vznikl vinný sklípek a velká zahrada.

## HOTEL

Hotel nabízí pohodlné ubytování ve 29 pokojích. Na výběr jsou jednolůžkové, dvoulůžkové a třílůžkové pokoje - Economy, Standard a dvoupodlažní Apartmá, vše s vlastním sociálním vybavením, WC, satelitním TV, telefonem, trezorem a připojením k Wi-Fi. K dispozici jsou 2 speciálně vybavené pokoje pro tělesně postižené. Koupelny jsou vybaveny vanou, fénem a toaletními potřebami. Všechny pokoje jsou nekuřácké.



## RESTAURACE

Restaurace má kapacitu 57 míst, je vhodná k uspořádání společenských setkání, rautů a slavnostních příležitostí. V letním období je hostům k dispozici venkovní posezení s krytou terasou s kapacitou 80 míst, a terasou u rybníka s kapacitou 20 míst. V restauraci se mohou hosté těšit na výjimečné speciality šéfkuchaře, jak z české, tak i z mezinárodní kuchyně. Podáváme snídaně, obědy i večere.

# KONFERENČNÍ SÁL

Velký klimatizovaný sál s odděleným vstupním předsálím, s maximální kapacitou až 140 osob pro konání různých firemních akcí jako jsou konference, semináře, meetingy, zasedání, workshopy, školení apod. Prostor je osvětlený přímým denním světlem, s možností zastínění. Je vybavený audio/multimediální technikou a vysokorychlostním internetem. V rámci konferenčního provozu nabízíme možnost coffee breaků, lunch/dinner buffetu nebo servírovaných menu.



# ŠKOLÍCÍ SALÓNKY

4 jednací salónky HS1/HS2, NS1/NS2 s kapacitou od 15 do 20 osob. Salónky jsou ideální pro menší firemní akce, přednášky, obchodní schůzky, prezentace, školení, workshopy. V rámci pronájmů jednacích salónek nabízíme možnost pronájmu technického vybavení. Nabízíme servis všech služeb potřebných ke kompletnímu zajištění firemních akcí, od poradenství, gastronomických služeb, doprovodných programů až po speciální konferenční služby.



**HS1**



**HS2**



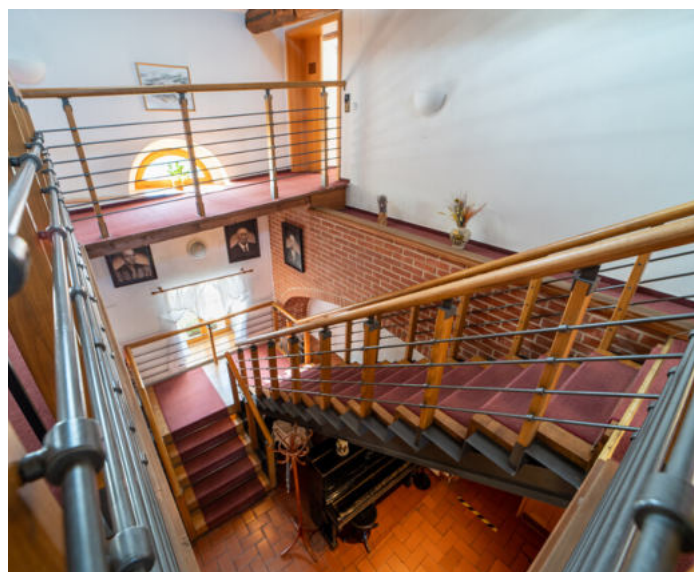
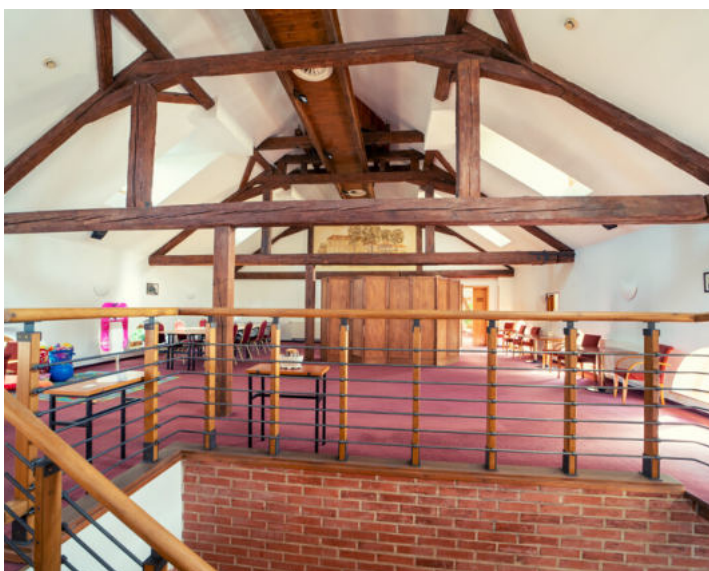
**NS1**



**NS2**

## “KLUB KAVÁRNA”

V galerii nad restaurací se nachází zajímavý prostor k uspořádání menších akcí s maximální kapacitou 30 osob. K dispozici je rychlé WI-FI připojení. Prostor můžeme variabilně uspořádat na míru vaší akce. K službám budete mít také profesionální cateringové služby ve formě coffee breaků, rautů, banketů, koktejlů i prezentací vín, a také pro vás máme připraveno veškeré technické vybavení.





# VINNÝ SKLÍPEK

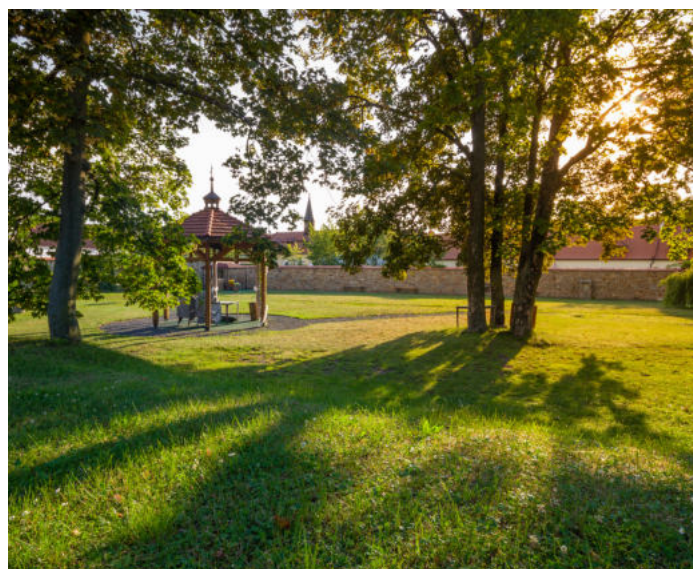
Jedinečné historické sklepní prostory s venkovní teráskou k pronájmu pro vaši firemní akci, obchodní jednání, firemní večírek, teambuilding. Pro vaši akci můžeme zajistit doprovodný program formou živého hudebního vystoupení, degustace s putováním za víny se someliérem a mnoho dalšího. Náš tým vám bude vždy po ruce, aby Vám poskytl podporu potřebnou k dosažení produktivní atmosféry a úspěšného výsledku.





# ČERTOUSKÁ ZAHRADA

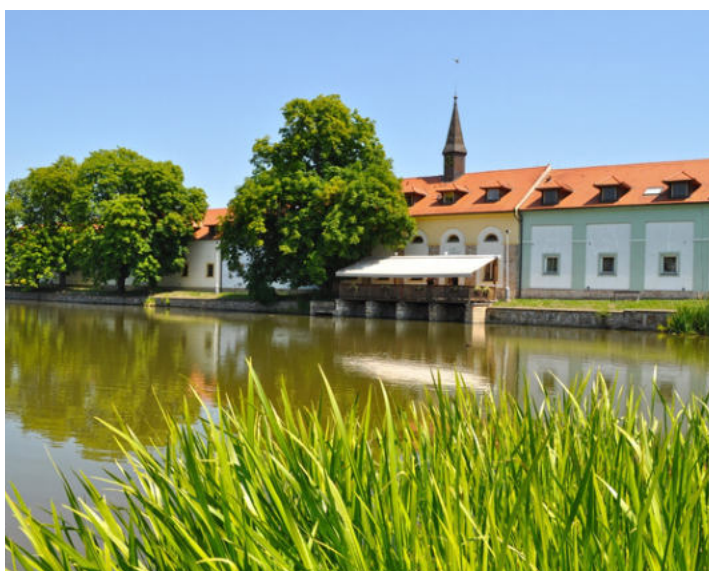
Chloubou dvoru Čertousy je velká původní zahrada, kterou je možné využít pro pořádání široké škály akcí - od soukromých oslav, různých forem grilování, přes dětské radovánky, až po koncerty a firemní akce. S organizací firemních aktivit nejrůznějších typů, včetně doprovodných programů máme bohaté zkušenosti, které bychom rádi nabídli i Vám. Maximální kapacita až 1000 osob.





## LETNÍ TERASY

V letním období je hostům k dispozici venkovní posezení s krytou terasou o kapacitě až 120 míst a teráskou s krásným výhledem na rybník s kapacitou 20 míst. Letní terasa je oblíbeným místem pro pořádání firemních akcí s hudbou a doprovodným programem, případně vyjíždkou na lodičce. Podáváme grilované speciality, které kuchaři připravují přímo před Vámi. Užít si můžete také snídani či večerní posezení v klidném prostředí u rybníka plného kaprů.







# COFFE BREAK 2023

## SORTIMENT SLANÉHO PEČIVA

### **Sendvič toastový malý**

\*sendvič šunka-sýr s čerstvou zeleninou

### **Sendvič toastový malý - mozzarella**

\*sendvič mozzarella-rajče s bazalkovým máslem

### **Sendvič toastový velký**

\*sendvič šunka-sýr s čerstvou zeleninou

### **Sendvič toastový velký - hermelín**

\*sendvič hermelín-uzený sýr s čerstvou zeleninou

### **Croissant máslový**

\*croissant plněný krutí šunkou a salátovou okurkou

### **Foccacia**

\*foccacia z kamenné pece s parmskou šunkou a rukolou  
(min. objednávka 15ks)

### **Cereální kaiserka s kuřecími řízečky**

\*kaiserka s kuřecími mini řízečky a znojemskou okurkou

### **Sýrový šnek**

\*se šunkou a sýrem

### **Naše chlebíčky**

\*námi vyráběné chlebíčky v nabídce: šunka-vejce,  
šunka-sýr, salám Herkules, hermelínový  
(min. objednávka 10ks/druh)

### **Naše chlebíčky Exclusive**

\*námi vyráběné chlebíčky v nabídce: bylinkové  
žervé-sušené tomaty a carmen cibule, mozzarella a tomaty  
s bazalkovým pestem (min. objednávka 10ks/druh)



## SORTIMENT SLADKÉHO PEČIVA

### **Sladké listové pečivo**

\*rozpekané pečivo z listového těsta různých chutí

\*jablkový závin

## OSTATNÍ

### **Čerstvé ovoce**

\*variace čerstvého sezónního ovoce – 150g/os.

### **Zeleninový salát**

\*salát z čerstvé zeleniny - paprika, okurka, rajčata,  
křehký salát - bylinkový dip / balkánský sýr

### **Polévka přesnídávková**

\*bramboračka, zelňačka, hráškový krém se slaninou, kukuřičná s chilli

### **Polévka přesnídávková Exclusive**

\*gulášová, dršťková, houbový krém s tymiánem  
(polévky připravujeme od 15 porcí, podáváme s pečivem)

### **Obložený studený talíř**

\*2 druhy šunky a sýra, salám Herkules, čerstvá zelenina,  
máslo + pečivo

## NÁPOJE:

Káva, cukr, mléko

Čaj, cukr

Minerální voda

Sladké nealko různé 0,25

Juice různé 0,2

1l Voda s citrónem



# SKUPINOVÉ MENU

od 15 osob a více

Minimální odběr je 15ks od každého jídla!

## STUDENÝ PŘEDKRM

100g Švýcarský salát

120g Caprese salát

70g Kachní paštika s lesními brusinkami a rukolou

2 ks Kornoutky z pražské šunky s bylinkovým žervé

- předkrmy podáváme s pečivem nebo toasty

## POLÉVKY 0,3L

Hovězí vývar s masem a zeleninou

Kuřecí vývar s masem a nudlemi

Zeleninový krém s česnekovými krutony

Bramboračka

Frankfurtská polévka

Brokolicový krém

Fazolová bílá polévka

Zelňačka s bramborem a smetanou

Gulášová polévka

## HLAVNÍ CHODY

150g Grilovaný kuřecí steak s bylinkami, sýrová omáčka

150g Smažený kuřecí řízek s citrónem

150g Kuřecí nudličky Kung-pao

150g Steak z krůtího prsa na rozmarýnové omáčce

150g Stripsy z krůtího prsa v jogurtu a chilli, česnekový dip

120g Roláda z krůtího masa s máslovou nádivkou a slaninou, omáčka

150g Grilovaný steak z vepřové pečeně, nivová omáčka

150g Steak z vepřové pečeně na žampionech

150g Smažený vepřový řízek s citrónem

- 200g Grilovaná vepřová krkovička na drceném pepři  
200g Pečená vepřová krkovice, kysané zelí (doporučujeme  
bramborové knedlíky)  
200g Smažený holandský řízek, znojemská okurka  
150g Hovězí svíčková na smetaně, brusinkový terčík  
(doporučujeme houskové knedlíky)  
150g Znojemská hovězí pečeně  
150g Hovězí guláš s carmen cibulí  
410g Bramborové noky s kuřecím masem a drcenými rajčaty,  
Gran Moravia  
410g Bramborové noky s vepřovým masem, cibulí a listovým špenátem,  
GM  
380g Curry kus-kus s grilovanou zeleninou a hoblinami Gran Moravia

## PŘÍLOHY

*(v ceně hlavního pokrmu)*

- 220g Vařené petrželkové brambory  
220g Pečené brambory s bylinkami  
220g Bramborová kaše s máslem  
220g Šťouchané brambory s cibulí  
150g Bramborové hranolky Julienne  
150g Dušená jasmínová rýže  
4 ks Houskový nebo bramborový knedlík

## MALÉ SALÁTY K HLAVNÍMU CHODU

- Míchaná čerstvá zelenina s listovými saláty  
Zeleninový salát s balkánským sýrem  
Okurkový salát  
Tomatový salát  
Salát Coleslaw

## DEZERTY

- Pařížská roláda  
Jahodový dortík  
Čokoládový dortík  
Jablečný závin s ořechy  
Zmrzlina se šlehačkou a karamellem (2 kopečky)



## RAUTOVÉ POLOŽKY

Označte Vámi vybrané položky a zašlete nám je s předpokládaným počtem osob.  
Vypracujeme Vám gramážový a cenový návrh Vašeho rautu.

### NĚCO NA ZAČÁTEK

Canapés výběrem – šunka, modrý sýr, čabajka, kaviár a uzený losos

Cherry tomaty a baby mozzarella s domácím pestem na špízku

Zelené a černé olivy marinované s pomerančovou kůrou

Zapečené nachos sýrem cheddar a jalapeños papričky

Výběrem \*pražené mandle \*brambůrky \*parmesanové tyčinky \*snack pečivo

### STUDENÝ BUFET

Naše jemná paštika z kachních jater s grenadinovou cibulkou

Uzený losos s citrónem a koprem

Tomaty plněné bylinkovou Lučinou s uzeným sýrem

Tartar z norského lososa s limetou, kapary a čerstvým koprem

Tatarák z hovězí svíčkové s klasickými topinkami a česnekem

Pomalou pečený paprikový bok s hořčičnou omáčkou

Anglický roastbeef podávaný s chilli-limetovou majonézou

Kuřecí roláda se slaninou a máslovo-bylinkovou nádivkou

Galantina z kuřete s mozaikou z kuřecích jater

Roláda z mladé kachničky se škvarkovou fáší a kachními játry

Norský losos Gravad lax v červené řepě s koprem

### VARIACE UZENIN

Výběrová šunka – vepřová, krutí

Parmská šunka s medovým melounem

Výběr z českých trvanlivých salámů

Výběr z českých a slovenských klobás

Výběr z italských a španělských salámů

- doplňujeme listovými saláty, nakládanými znojemskými okurkami, cibulkami,

Cornichons okurkami či beraními rohy



## SALÁTOVÝ BUFET

Caesar salát s ančovičkovým dresingem

(kuřecí steaky, slanina, krutony, hobliny Gran Moravia)

Trhané listy salátů s pečenou červenou řepou, lískovými ořechy a rukolou

Salát Caprese s domácím bazalkovým pestem

Řecký salát s olivami, cibulí, fetou a oregánem

Zeleninové crudité podávané s dipy \* modrý sýr nebo bylinkový\*

Čerstvá krájená zelenina – rajčata, okurky a papriky s výběrem:

\* Feta sýr \* Balkán, dip\* bazalkový \* česnekový \* hořčičný \* balsamico a olivový olej

## SÝROVÁ PRKÉNKA

Výběr z českých a slovenských sýrů, doplněný ořechy a hroznovým vínem

Výběr z francouzských sýrů, doplněný sušeným ovocem, medem a ořechy

(min. 3kg)

Nakládaný hermelín

Sýry marinované s bylinkami v chilli oleji

## PRO TY, CO NEJÍ MASO

Krémové houbové rizoto arborio s tymiánem

Čerstvé těstoviny s cuketou a drcenými tomaty

Lilek pečený s tomaty a sýrem Feta

## TEPLÝ BUFET

Tradiční hovězí gulášek (na přání připravíme s chilli papričkou)

Pomalu pečená kachní stehna s červeným zelím

Vepřová žebírka pečená na česneku

Medailonky z vepřové panenky v hříbové omáčce

Kuřecí stehenní paličky pečené s lesním medem a chilli

Kuřecí křídla pečená v BBQ omáčce

Smažené mini řízečky z kuřecího nebo vepřového masa

(na přání též připravíme v sezamové nebo mandlové strouhance či v cornflakes)

Norský losos s limetovo-kurkumovou omáčkou

Filátka ryby Mahi Mahi na másle a bylinkách



## PŘÍLOHY

Šťouchané brambory s jarní cibulkou  
Naše americké brambory  
Steakové bramborové hranolky  
Jasmínová rýže  
Domácí bramboráčky  
Středomořská, grilovaná zelenina s bylinkami  
Zelené fazolky restované se špekem a cibulí  
Houskový nebo karlovarský knedlík (guláš, kachní stehno)

## VENKOVNÍ ROŽNĚNÍ NA DUBOVÉM DŘEVĚ

Šunka na kosti\*\* (objednávka min. 10 kg)  
Selátko\*\* (objednávka min. 30 kg)

## VENKOVNÍ GRIL – FRONT COOKING

(v období duben-říjen, dle počasí)

Argentinská hovězí masa – dle poptávky  
Tygří krevety v limetkové šťávě s česnekem  
Steaky z vepřové krkovice v drceném pepři  
Medailonky z krůtího prsa v rozmarýnovém oleji  
Špíz z kuřecího prsa se slaninou, cibulí a paprikou  
Špíz z vepřového karé s klobásou a carmen cibulí  
Mini grilovací klobásky  
Kukuřičný klas s přepuštěným máslem

- k rožnění a grilování nabízíme \* hořčici \* kečup \* smetanový křen \* jablečný křen  
\* BBQ omáčku \* mix nakládané zeleniny – znoj.okurky, cibulky a beraní rohy

## SLADKÝ BUFET

Čokoládová fontána se sezónním ovocem  
Variace čerstvého sezónního ovoce (možnost i exotického ovoce)  
Minidezerty - 5 druhů (objednávka min. 50ks)

## ZÁVĚREM

Variace rautového pečiva je automaticky počítána ke každému rautu. Některé položky, např. rolády, roastbeef apod. připravujeme v minimálním množství 1kg.

Po ukončení akce Vám, případné nespotřebované produkty rádi zabalíme s sebou do našich obalů.

Dodržujeme však daná hygienická nařízení!

V případě, že si budete pokrmy balit do vlastních obalů, nemůžeme přebírat odpovědnost. Děkujeme za pochopení.

Za menu box účtujeme 20,-Kč,  
za dortovou krabici 30,-Kč.



[www.certousy.cz](http://www.certousy.cz)

e-mail: [provozni@certousy.cz](mailto:provozni@certousy.cz)

telefon: +420 605 245 546





# NABÍDKA UBYTOVÁNÍ V HOTELU ČERTOUSY

Nabízíme ubytování ve třech druzích pokojů s celkovou kapacitou 57 lůžek

## ECONOMY POKOJ

- 20 m<sup>2</sup>, manželská postel nebo dvě oddělené postele
- bufetová snídaně v ceně
- Wi-Fi připojení, TV, trezor, telefon
- koupelna s vanou, ručníky, fén
- možnost dětské postýlky zdarma



## STANDARD POKOJ

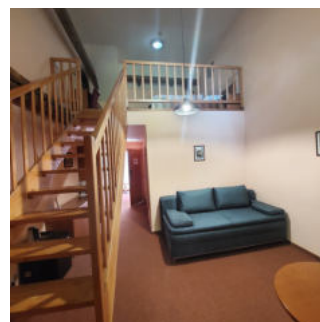
- 25 m<sup>2</sup>, manželská postel nebo dvě oddělené postele
- bufetová snídaně v ceně
- Wi-Fi připojení, TV, trezor, telefon
- koupelna - vana, ručníky, fén
- možnost přistýlky za příplatek





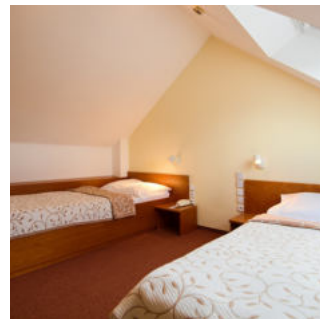
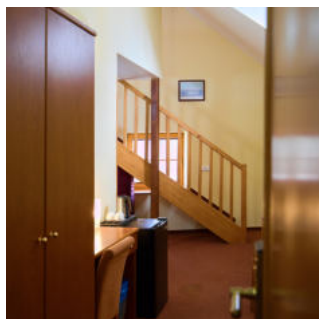
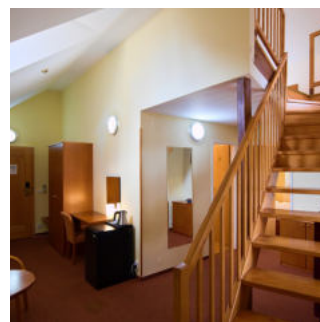
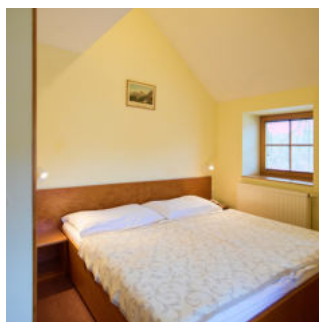
## DELUXE POKOJ

- 30 m<sup>2</sup>, mezonetový
- manželská postel nebo dvě oddělené postele
- rozkládací pohovka
- bufetová snídaně v ceně
- Wi-Fi připojení, TV, trezor, telefon
- koupelna - vana, ručníky, fén
- lednice a rychlovarná konvice
- možnost přistýlky za příplatek



## APARTMÁ

- 40 m<sup>2</sup>, mezonetový, 2 ložnice
- manželská postel nebo dvě oddělené postele
- bufetová snídaně v ceně
- Wi-Fi připojení, TV, trezor, telefon
- koupelna - vana, ručníky, fén
- lednice a rychlovarná konvice



VŠECHNY POKOJE JSOU NEKUŘÁCKÉ.

[www.certousy.cz](http://www.certousy.cz)

e-mail: [hotel@certousy.cz](mailto:hotel@certousy.cz)

telefon: +420 605 245 549