



#bestofzatisicatering

Z Z C C

#zatisicatering



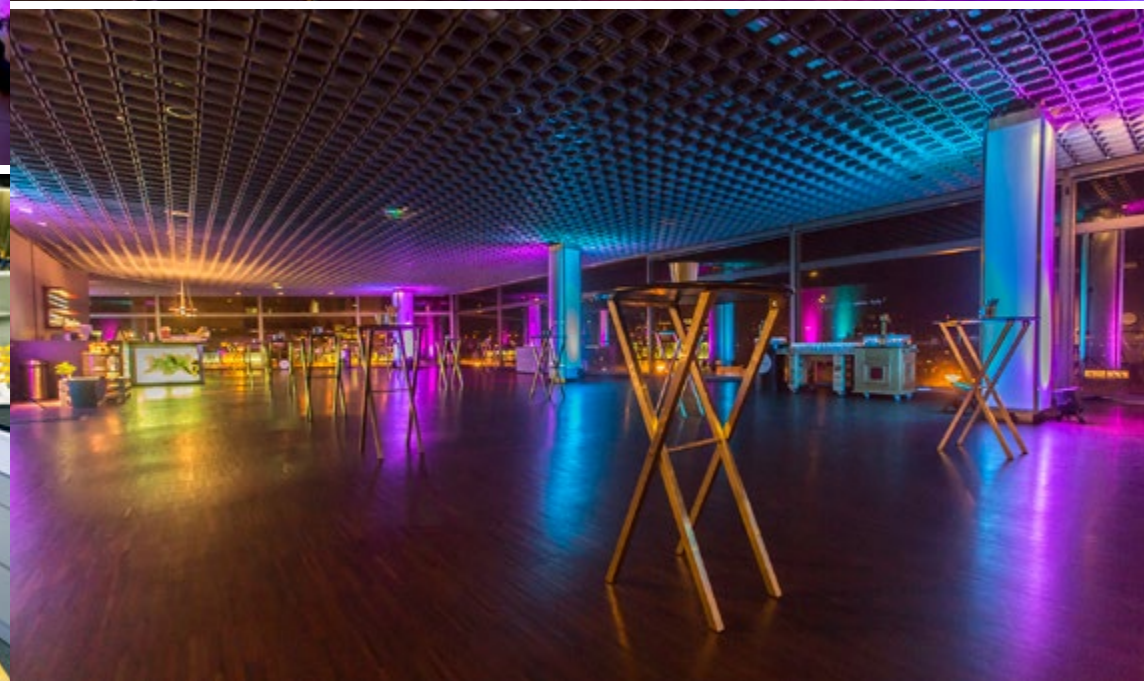
exkluzivní
lokality

Z

C

Kongresové centrum Praha

Impozantní výhled
na historickou Prahu,
reprezentativní prostory až
pro 10 000 účastníků, mnoho
různých salonků a vynikající
dostupnost. Udržitelné eventy.





Palác Žofín

**

Novorenesanční stavba v centru Prahy nabízí atraktivní prostory pro obchodní jednání, společenská setkání, svatby či komorní koncerty.



Žofín Garden

Letní zahrádka pro party s grilováním od poloviny května do poloviny září.





ŠKODA Muzeum Mladá Boleslav ***

Café-Restaurant Václav ve ŠKODA Muzeu je stejně jako přilehlé prostory automobilového muzea lákavou kulisou pro obchodní schůzky i soukromé oslavy. Navštivte také kavárnu v rodném domě F. Porscheho ve Vratislavicích.





Z

the best of zátíší catering

C

Z koncepty na míru C

Kreativitě neklademe žádné hranice. Jsme tady od toho, abychom vám pomohli budovat vaši značku a udělat vaši akci unikátní.



Z food truck C

Naše černé elektrořádo se hodí kamkoliv jako welcome bar, food station nebo recepce. Připravíme vám v něm hovězí poutine, hot dogy, burgery, polévky a další speciality pouličního občerstvení. Rezervujte včas!





Z UV food C

Nechte se okouzlit. Černou tmou
prozáhá všechny barvy a tvary
našich dezertů i vybraných
drinků. Jediné, co potřebujete,
je tma.





Z

classic
x
modern

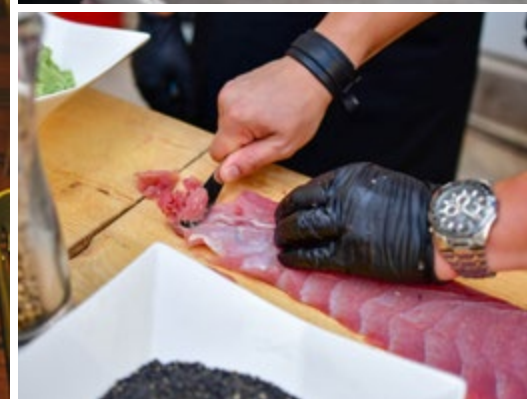
C

Jste milovníci klasiky
nebo dáváte přednost
moderním trendům?
Spolu zvládneme obojí.



Z live cooking C

Jídlo zrozené před očima hostů je zážitek, který vám rádi naservírujeme. Nechceme se schovávat v kuchyni.





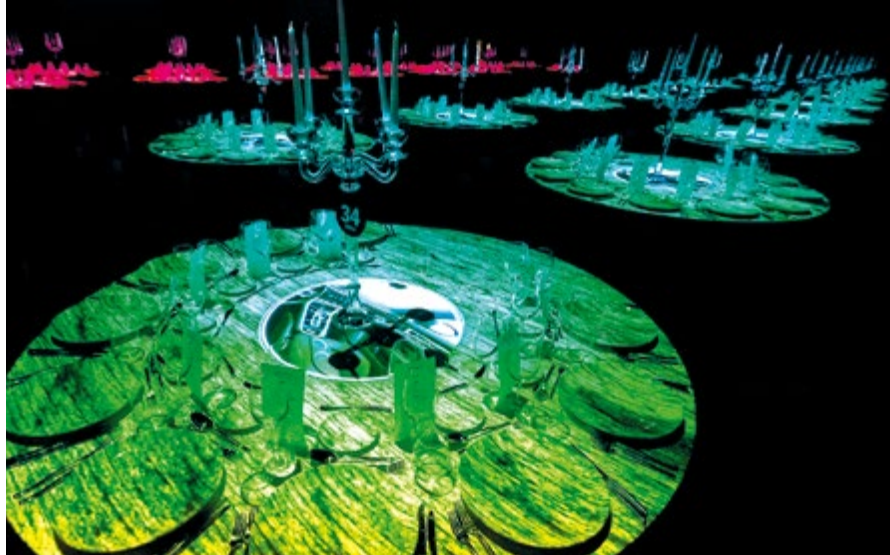
Z gala na talíři C

Pozvěte si tolik hostů, kolik chcete, my se o ně postaráme. Slavnostní chody snoubíme i s víny. Rádi sestavíme menu dle sezony z lokálních surovin.



Z table mapping C

Okouzlete hosty všemi smysly. Spojení hudby, jídla a vizuální projekce jim vezme dech. Promítáme na kulaté i hranaté stoly. Přijďte do našeho showroomu v KCP.





Z miska by zátíší C

Česká fusion kuchyně
servírovaná do misek s ohledem
na sezonu s minimem odpadů.
Chuť, udržitelnost a zábava.



Z spolu udržitelně C

Užijte si akci bez zbytečného zatížení planety odpadem. Zodpovědný ekologický přístup pozitivně mění náladu eventů. Vyzkoušejte koncept „miska na celý večer“.



Z chocoland C

Objevte fascinující svět čokolády
a naše ručně vyrobené pralinky
nejrůznějších příchutí. Wow zážitek
pro vaše oči i chuť.





Z

bar service

C

K pořádné party patří pořádné drinky. Naši barmané vám namíchají okouzlující kombinace chutí kdekoliv. Vyzkoušejte nový bar mapping.





Z event design C

Rozehrajte fantazii nebo se nechte překvapit a vejděte do říše snů. Zrealizovat dokážeme i ty nejbálsnivějši nápady.





Z

C

náš tým

Pro každý event vám nabídneme toho správného specialistu, který pomůže s plánováním a vytvoří menu na míru. To vše v čele s šéfkuchařem Janem Burešem. Ať už jsou vaše představy a nápady jakékoli, z našich úst uslyšíte vždy „Yes, we can“.



Jan Bureš

Executive Chef

Petr Bureš

Sous Chef — teplá kuchyně



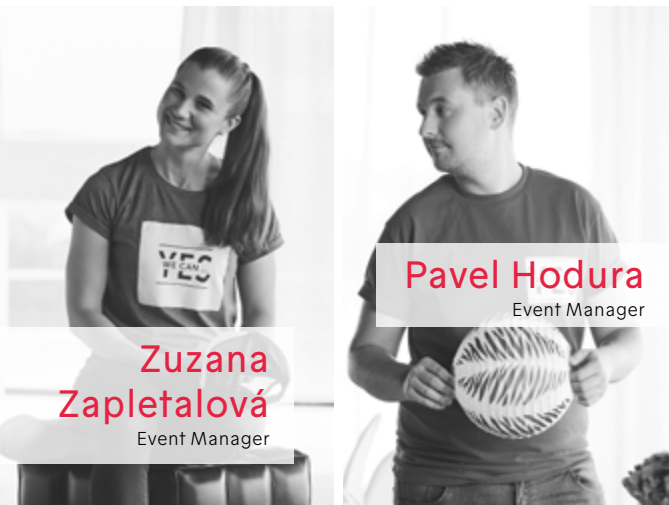
Jiří Huťr

Key Partner Manager



Jakub Volek

Key Partner Manager



Pavel Hodura

Event Manager

Zuzana Zapletalová

Event Manager



Marek Schneider

Head of Žofín Palace



Jan Šmelhaus

Managing Director



Naďa Bartáková

Catering Sales Manager



Linda Reitingerová

Head of Congress Catering



David Tomašových

Financial Director

Zátiší Group

Společnost Zátiší Group se od svého založení v roce 1991 rozrostla do čtyř pražských restaurací, po celé Evropě působícího Zátiší Cateringu a divize zdravého denního stravování Fresh&Tasty.



Bellevue

www.bellevuerestaurant.cz



V Zátiší

www.vzatisi.cz



Mlýnec

www.mlynec.cz



www.zofingarden.cz



fresh & tasty

www.freshandtasty.cz



zátiší group

Máme chuť pomáhat

Kdykoli využijete služeb Zátiší Group,
můžete očekávat nejvyšší standard a zároveň
přispějete na pomoc znevýhodněným
lidem na celém světě.

Podpory hostů a klientů si velmi vážíme a zavázali
jsme se, že každý rok věnujeme

až 50 %

svých zisků na pomoc ostatním.



Sanjiv Suri

Founding President
Zátiší Group



Eliminovali jsme plastové láhve. | Plastová brčka jsme nahradili papírovými. | Připravujeme si vlastní nápoje. | Snížili jsme odpad o 20 %. | Jídlo z našich eventů nevyhazujeme, spustili jsme projekt „Komunitní lednice“ v KCP. | Udržitelně se chováme i na festivalech.

S ohledem na sezonu navyšujeme počet lokálních dodavatelů. | Optimalizujeme množství jídla na akcích. | Udržitelné koncepty máme trvale v nabídkách – „Miska na celý večer“. | ...a z posledních zbytků vznikla tato fotka.

Spolu udržitelně — pro nás všechny. Děkujeme.

A close-up photograph of several red cake pops on sticks. The cake pops are coated in a vibrant red powder, likely raspberry or strawberry. They are arranged in a cluster, with some in sharp focus and others blurred in the background. The background is a soft, out-of-focus mix of green and yellow, suggesting an outdoor setting. The entire image is framed by a thin white border.

YES,
we can

www.zatisicatering.cz

catering@zatisigroup.cz | facebook.com/zatisicatering