



Firemní akce máme v malíku

Amande

WINE WELLNESS
HOTEL

Hotel
Konferenční prostory
Wellness
Restaurace

57 pokojů
121 hostů

teambuilding
tematické menu

Firemní akce máme v malíku



Praktická plus

- + **VŠE NA JEDNOM MÍSTĚ**
Ubytování, konferenční prostory, wellness i restaurace jsou na jednom místě. V zimě nemusíte ani „vystrčit nos“ a ze školení se přesunete do sauny nebo třeba na šipkový turnaj. V létě můžete grilovat na terase.
- + **VELKÁ KAPACITA A VARIABILITA**
Ubytujeme až 121 lidí v 57 klimatizovaných pokojích. Zároveň ale vycházíme vstříc i malým skupinám. Našich sedm sálů a salonků poslouží jakémukoli účelu – oslavě, školení či prezentaci.
- + **DOBŘÁ DOSTUPNOST**
Jsme velmi dobře dostupní z dálnice a nabízíme také dostatek parkovacích míst v ceně ubytování.
- + **POMŮŽEME S ORGANIZACÍ**
Naši lidé se budou starat o její hladký průběh, vymyslíme pro vás „neokoukané“ teambuildingové aktivity i tematické menu.

Vinařská turistika
Vlastní kosmetické produkty
Regionální a sezónní kuchyně

Zážitková plus



+ NEDALEKO VINIC I MANDLOŇOVÝCH SADŮ

Naše město je zasvěceno vínu a mandloním. Jsme výborný výchozí bod pro turistické i vinařské trasy.

+ OMLAZUJÍCÍ ÚČINKY VINOTERAPIE

Blahodárné účinky révy můžete poznat v našem wellness a vlastní řadě kosmetiky, kterou najdete přímo na pokojích hotelu.

+ ORIGINÁLNÍ MENU

Mandle i víno najdete bohatě zastoupené i v našem menu. Vaříme s použitím našich Winelád a mandlí. Naše kuchyně má regionální a sezónní charakter.

+ ZAHRAJETE NA VINAŘE

Vinařství inspirovalo i naše team buildingy, plné tematických aktivit. Uspořádat můžeme také degustaci s vinařem a cimbálkou.

A modern hotel room with a large bed, desk, and skylight. The room features a large bed with a red headboard and a red blanket, a desk with a chair, and a skylight window. The text "Pro dobrý spánek a pěkné ráno" is overlaid on the right side of the image.

Pro dobrý
spánek
a pěkné ráno



57

pokojů v řadách
Standard a Superior

90

minut wellness

10%

sleva na další procedury

Pro dobrý spánek a pěkné ráno

- + Velkou nebo ještě větší postel? Vyberte si z našich 57 pokojů. Ať už si zvolíte řadu Standard, Superior nebo mezonetové apartmá, všude vás čeká klimatizace, wifi a vinná kosmetika z naší produkce.
- + Příjemný start dne s naší snídaní – domácí pečivo a další dobroty vlastní výroby.
- + Dostáváte pohodových 90 minut ve wellness, kde můžete kombinovat různé sauny a koupele – koupele v ceně ubytování nejsou.
- + Na další procedury jako jsou masáže či koupele pak získáváte 10 % slevu.



**Vzdělávejte se,
slavte,
bavte se**

VARIABILNÍ SÁLY A SALONKY

Pro přednášky a konference jsme kompletně vybavení technikou, největší sál je klimatizovaný. Sály nabízejí několik variant uspořádání.



ZÁBAVA A SOUTĚŽE V KLUBU, GRILOVÁNÍ VENKU

V Amande klubu můžete uspořádat diskotéku a zahrajete si tu i šipky, fotbálek nebo kuželky. V létě můžete posedět na zastřešené zahradce či dvorku, orosenou Plzeň si vychutnáte v naší pivnici Panský dvůr.



S DOTEKEM HISTORIE

Pro menší týmy, komornější schůzky či porady a oslavy jsou tu například Vizovický a Renesanční salonek, které se nachází v původní části starobylého měšťanského domu.



BAVTE SE PŘI VÍNĚ V NAŠEM SKLÍPKU

Vinný sklípek je v našem kraji samozřejmostí. Na degustaci můžeme pozvat některého z místních vinařů.



	Plocha	Divadlo	Škola	U-Forma	T-Forma	I-Forma	Raut	projektor	promítání na plátno	Klimatizace	Denní světlo	Ozvučení
Mandlový sál	140 m ²	80	60	30			80					
Velký konferenční sál	180 m ²	220	130	90	50	50	200					
Vinařský salonek	60 m ²	40	30	30	30	24	30					
Renesanční salonek	54 m ²	35	18	32	20	18	30					
Vizovický salonek	39 m ²	22	16	22	14	12	20					
Levandulový salonek	54 m ²	35	18	32	20	18	30					
Amande Club	180 m ²	Kapacitou až 60 osob. Tři kuželkové dráhy, dvojí elektronické šipky, dva kulečnickové stoly, stolní fotbal, možnost prezentace až tří automobilů.										
Vinný sklípek		Kapacita až 35 osob. Možnost degustace vína s výkladem odborného sommeliéra, cimbálová muzika.										

**Kuchyně
inspirovaná
vínem
a mandlemi**

**+ INSPIRACE MORAVSKOU
A FRANCOUZSKOU KLASICKOU
KUCHYNÍ**

Náš šéfkuchař si vybírá recepty, které vycházejí z tradičních postupů. Inspi-ruje ho nejen zdejší vinařský kraj, ale také Francie.

+ VAŘÍME SEZÓNNĚ A LOKÁLNĚ

Vybíráme jídla s delší a náročnou pří-pravou a menu se řídí sezonou.

**+ DÁVÁME PŘEDNOST DOMÁCÍ
PŘÍPRAVĚ**

Většinu z toho, co u nás ochutnáte, při-pravujeme sami. Včetně pečiva, cuk-rářských výrobků i třeba pomazánek. Používáme naše vlastní výrobky, jako jsou Winelády.



**S vášní pro
tradici...**

ukázka coffee breaků

Na přání vytvoříme menu také pro vegetariány a bezlepkovou dietu.

Light

ovoce, müsli, řecký jogurt, med
celozrnný dezert
voda, káva, čaj, 100% ovocný mošt
135 Kč / osoba

Slaný

čerstvá francouzská bageta obložená
vepřovou šunkou, sýrem Gouda a zeleninou
voda, káva, čaj, 100% ovocný mošt
130 Kč / osoba

Moravský

kanapky se škvarkovou pomazánkou
a domácím uzeným masem
tvarohová pomazánka s pažitkou
moravské koláče
voda, káva, čaj, 100% ovocný mošt
150 Kč / osoba

ukázka rautů

Varianta 1

STUDENÁ KUCHYNĚ 130 g/osoba

- Uzený vepřový bok, hořčice
- Játrová paštika, Amande wineláda
- Tlačenka s octem a cibulí
- Škvarky
- Jitrnice

TEPLÁ KUCHYNĚ 250 g / osoba

- Pečené vepřové koleno
- Jitřnicový a jelitový prejt
- Pečený vepřový vrabec
- Smažená vepřová krkovice
- Zabíjačkový guláš
- Konfitované kachní stehno

PŘÍLOHY

- Vařené brambory s petrželkou
- Kysané zelí dušené
- Houskový knedlík

Varianta 2

STUDENÁ KUCHYNĚ 130 g/osoba

- Terinka z uzeného vepřového jazyka, crème fraîche, křen, jablko
- Hovězí roastbeef, marinovaná zelenina
- Variace moravských sýrů a uzenin, Amande Wineláda a chutney
- Masový rillettes, marinovaná zelenina
- Pastrami z lososa a crème fraîche, kopr, okurek Hovězí mini carpaccio, parmezán, rukola
- Salát Waldorf s mandlemi

TEPLÁ KUCHYNĚ 250 g / osoba

- Konfitované kachní stehno, sezónní zelí, bramborový knedlík, křupavá cibulka
- Hovězí à la bourguignon, marinovaná zelenina, gratinované brambory
- Kuřecí stehno na houbách, jasmínová rýže

SALÁTY 120 g / osoba

- Zeleninový salát
- Salát z kysaného zelí
- Bramborový salát
- Nakládaná zelenina
- Jablečný křen

DEZERTY 80 g / osoba

- Domácí koláče
- Jablečný závin

OVOCE

- Variace exotického a sezónního ovoce

PEČIVO

- Různé druhy banketního pečiva
a vybraných chlebů

490 Kč/osoba

- Zeleninové lasagne s parmazánem
- Vepřová panenka sous-vide, hořčičná omáčka, grilovaná zelenina

SALÁTY 120 g / osoba

- Salát z mladých listů, balsamico
- Řecký salát, olivy cerignola, sýr feta Tzatziki

DEZERTY 80 g / osoba

- Mandlový dezert Amande
- Čokoládová ganache, maliny
- Panna cotta
- Mísa čerstvého ovoce

PEČIVO

- Různé druhy banketního pečiva
a vybraných chlebů

590 Kč/osoba



Vinné i nevinné radosti





Sauny
Lázně
Peelingy
Zábaly
Masáže
Koupele

Vinné i nevinné radosti

NAČERPEJTE NOVÉ SÍLY V NAŠICH SAUNÁCH

Dopřejte si blahodárné účinky našich čtyř saun. Pro firemní klientelu nabízíme také saunový rituál pouze pro váš tým.

SUCHÉ I MOKRÉ PROCEDURY

Doplňte ozdravný zážitek Kneipovou vinařskou stezkou či relaxem ve vířivce.

VYZKOUŠEJTE VINOTERAPII

Zažijte na vlastní kůži účinky matolinové kosmetiky ve formě ošetření a koupelí. Svěřte se do péče našich zkušených profesionálních masérů. Na oboje dostáváte deset procent slevu.

NEZAPOMEŇTE NA DÁREK DOMŮ

Zážitek můžete doplnit matolou vzpomínkou na pobyt u nás a svým kolegům či klientům u nás nechat připravit balíček kosmetiky s sebou.



**Víno a vinařství
spojuje...**

Teambuilding



Víno a vinařství spojuje...

- + **DEGUSTACE S VINAŘEM A CIMBÁLKOU**
Hustopeče jsou jedním z nejstarších vinařských měst. Ochutnejte vína naší i dalších oblastí. Při-
pravíme vám řadu moravských specialit a poví-
dat o víně mohou i vinaři osobně.
- + **VINAŘSTVÍ A VÍNO POZNÁVEJTE VENKU**
Jsme obklopeni vinicemi a bylo by škoda je ne-
využít. Můžete se tak vydat na piknik pod Pálavu
a nebo si na vinaře rovnou zahrát. Váš tým si může
zkusit sezónní práce i zábavné úkoly ve vinici.
- + **SOUTĚŽE S VÍNEM ZA KAŽDÉHO POČASÍ**
Samozřejmě, že máme i variantu vinařských
teambuildingů, kterou zvládneme v hotelu. Vi-
nařský víceboj přináší také řadu nápadů, jak sou-
těžit s vínem.
- + **VYDEJTE SE ZA POZNÁNÍM PÁLAVY**
Pokud na nás necháte program na celý den,
ukážeme vám Šest pálavských nej. Ochutná-
te vynikající sekty a mandlovici, navštívíte vinař-
ství roku, podíváte se na Levandulovou farmu
a mnoho dalšího.

zaujalo vás naše
**místo plné
zážitků?**
Dejte nám vědět

Rádi se vám budeme věnovat a vytvoříme vám konkrétní nabídku podle vašich představ. Napište nebo zavolejte a nezávaznou poptávku kompletně zpracujeme do dvou pracovních dní.

OBSAH

- › Firemní akce
- › Ubytování
- › Konference
- › Kuchyně
- › Wellness
- › Teambuilding

Veronika Skalická

Sales & Event manager

+420 602 501 044 • sales@amandehotel.cz

DEJTE NÁM VĚDĚT