



HOTEL



KONFERENCE



RAUTOVÁ MENU



BUFETOVÁ MENU



COFFEE BREAKS



WELLNESS

HOTEL

LOKALITA

LH Hotel Jana ** Congress & Wellness** v Přerově je situován uprostřed zeleně v blízkosti centra města. Přerov, ležící v samém srdci Moravy po obou březích řeky Bečvy s historií sahající až k lovcům mamutů, je významným kulturním a společenským centrem regionu. **LH 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.

V sousedství hotelu se nachází **tenisový klub s 27 tenisovými kurty, krytou multifunkční halou** a zároveň zde prochází vyhlášená **cyklostezka Bečva** s celkovou délkou 152 km. Hotel je vhodným výchozím bodem pro **výlety do UNESCO** lokalit **Kroměříže** (20 km) a **Olomouce** (25 km). **Přerov je výborně dopravně dostupný** po dálnici D1 a hlavním železničním koridoru z Prahy, Brna, Bratislavy, Olomouce i Ostravy.



UBYTOVÁNÍ

Hotel LH Hotel JANA** Wellness & Congress** nabízí ubytování v prostorných a komfortně zařízených pokojích různého typu. Ubytovací kapacita hotelu činí **93 pokojů s 202 pevnými lůžky vč. přistýlek**. Pokoje jsou vybaveny LCD TV se satelitním příjmem, telefonem s přímou volbou, trezorem, minibarem, Wi-Fi připojením k internetu, koupelnami s WC, vanou/sprchovým koutem a fénem. Pokoje typu Lux, Junior Suite, Premiere Suite a 7 pokojů typu Comfort jsou vybaveny kávovarem – set kapslí ZDARMA. Všechny pokoje disponují konferenčním stolem a židlemi, pokoje typu Premiere Suite jsou zařízeny pohodlnou rozkládací pohovkou a křesly.

Kategorie pokoje	Počet pokojů	Počet lůžek	Pultová cena SGL	Pultová cena DBL
COMFORT	64	133	2 250,- Kč	2 700,- Kč
LUXE	16	32	2 650,- Kč	3 050,- Kč
JUNIOR SUITE	8	16	3 400,- Kč	3 750,- Kč
PREMIER SUITE	4	16	3 550,- Kč	3 950,- Kč

CHECK-IN od 14:00, CHECK-OUT do 10:00

Cena ubytování zahrnuje 10 % DPH, bufetovou snídani a Wi-Fi v celém objektu. Cena nezahrnuje městské poplatky.

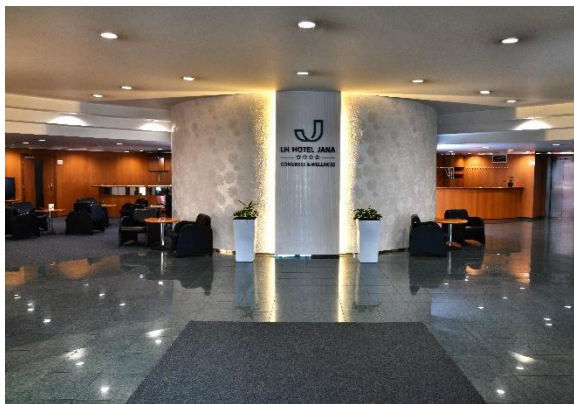


KONFERENCE

KONFERENCE, FIREMNÍ AKCE & EVENTY

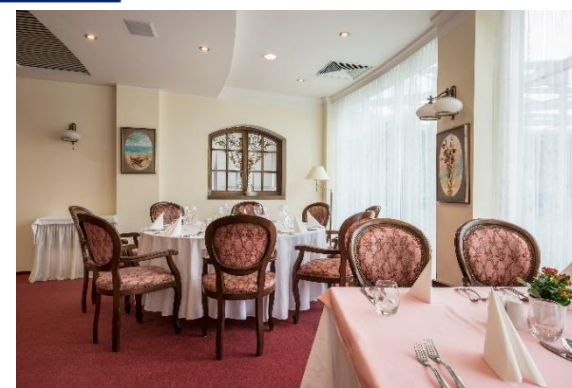
Multifunkční konferenční prostory až pro 1000 osob

- 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.
- LH 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 **11 konferenčních sálů a salonků**, které jsou velmi variabilní.
- Do každého salonku můžeme přidat dataprojektor i plátno (různé velikosti), pokud přímo v sále nejsou na pevně zabudovány.
- Přenosné ozvučení, Wi-Fi připojení, klimatizace.
- V areálu se nachází **parkoviště** s kapacitou **108 automobilů** a **2 autobusy**, kterou lze navýšit o 150 míst využitím obslužné komunikace.



PŘEHLED KONFERENCE PROSTOR

 HOTELS Kongress & Wellness Hotel Jana	Plocha	Divadelní uspořádání	Školní uspořádání	Banketní uspořádání	Ženeva	Uspořádání "U"	Uspořádání "T"	Celodenní pronájem	Půldenní pronájem
									
VELKÝ KONGRESOVÝ SÁL	576 m ²	650	350	400	*	*	*	40 000 Kč	25 000 Kč
MALÝ KONGRESOVÝ SÁL	210 m ²	160	100	150	40	30	30	20 000 Kč	15 000 Kč
PŘEMYSL + OTAKAR	145 m ²	120	80	80	40	30	30	18 000 Kč	12 000 Kč
PŘEMYSL	75 m ²	60	40	30	24	20	30	10 000 Kč	7 000 Kč
OTAKAR	75 m ²	60	40	30	24	21	21	10 000 Kč	7 000 Kč
ŽEROTÍN	44 m ²	40	20	20	20	20	18	8 000 Kč	5 000 Kč
AMOS	41 m ²	40	20	20	20	15	15	8 000 Kč	5 000 Kč
BLAHOŠLAV	25 m ²	-	12	10	-	-	10	5 000 Kč	3 000 Kč
JEDNACÍ MÍSTNOST	20 m ²	-	-	10	-	-	-	5 000 Kč	3 000 Kč
RESTAURACE HANÁ	105 m ²	90	40	80	30	30	30	18 000 Kč	12 000 Kč
BIEDERMAYER	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	90	28	24	24	18 000 Kč	12 000 Kč
ZAHRADNÍ RESTAURACE	177 m ²	140	100	100	*	*	*	18 000 Kč	12 000 Kč



MOŽNOSTI STRAVOVÁNÍ

LH Hotel Jana **** Congress & Wellness disponuje **hotelovou restaurací FONTÁNA**, která nabízí domácí i mezinárodní kuchyni s důrazem na kvalitu používaných surovin. Pečlivý výběr kvalitních vín z Moravy i ze světa vhodně doplňuje gastronomický zážitek. Nejen pro firemní akce zajišťujeme rauty, teplé bufety a catering.

RESTAURACE	Kapacita	Využití
RESTAURACE FONTÁNA	80 míst	konference, svatby
RESTAURACE HANÁ	70 míst	snídaně, konference
SALONEK BIEDERMAYER	40 míst	oslavy, konference
VINÁRNA	16 míst	oslavy, konference
ZIMNÍ ZAHRADE	90 míst	konference, oslavy
ZAHRADNÍ RESTAURACE	100 míst	konference, svatby, oslavy



RAUTOVÁ MENU

NÁVRH RAUTU á 890,-CZK / osoba

PŘEDKRMY

Paštička z husích jater v kameninovém pekáčku s mandlemi a brusinkovým dipem

Tataráček z lososa s koprovým crème fraiche na plátku opečeného toastu s medem

Roastbeefový salát s restovanou šalotkou

Sýrová pralinka obalená v drceném kmínu s cocktailovou třešní a mátou

Plátky uzeného hovězího jazyka s medovou hořčicí

Žampiony á la Provance s grilovanou pancetou

Pečená červená řepa s bazalkovým pestem a tofu

Glazírovaná roládíčka z vepřové panenky plněná baby špenátem a černými houbami

STUDENÁ MASA

Lososová terinka s kaparovou omáčkou a salátkem z jemně strouhané ředkve a růžového zázvoru

Vepřový medový bok s chilli zázvor omáčka

Galantina z kachny plněná masovou nádivkou s kousky husích jater a anglickou slaninou

TEPLÝ BUFET

Jehněčí rolovaná plec pečená na česneku a tymiánu, podávaná s pečenou středomořskou zeleninou

Kohout na víně s jarní cibulkou a žampionovými hlavičkami podávaný s bílým chlebem

Vepřová PORCHETTA se švestkovou omáčkou

Flank steak po anglicku karamelové cibulky

PŘÍLOHY

Brambory pečené ve slupce s bylinkovým máslem

Dušená divoká rýže

Zelenina na muškátovém másle

Žemlové galetky

Pečivo (bílé, více zrnné) dle spotřeby

SALÁTY

Pikantní zelný salát s porkem, křenem, žampiony a chilli zálivkou

Salát z pečené středomořské zeleniny s olivami a bylinkami

Čerstvá krájená zelenina

Listové saláty s nabídkou dresinků a zálivek (česneková, bylinková, vinegret, bazalkové pesto, tomatové pesto)

DEZERTY

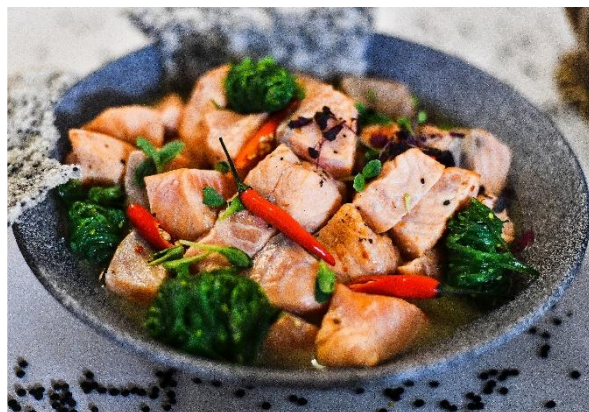
Ovocný pie

Mangové řezy

Jahodová kostka

Čokoládový dortík

Čerstvé krájené ovoce



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,-

Pražská šunka s křenem

200g Telecí na paprice s máslovými 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: Portske

Dýňová polévka s praženými semínky

180g Filátko z lososa s pečenými cherry rajčaty, podávané s parmazánovým risottem

Pana cotta 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

Hráškový krém 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 s višňovou omáčkou

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

Tvarohový knedlíček se švestkovým chutney

BUFETOVÁ MENU

Minimální počet pro bufetové menu je 30 osob.

BUFETOVÉ MENU I.

420,-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 BUFET

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 brownies

Panacota s malinami

BUFETOVÉ MENU II.

420,-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 BUFET

Kuřecí roláda plněná masovou nádivkou

Krůtí smažený řízek

Vepřový bok „PORK BELLY“ se špenátem

Zeleninové risotto s restovanou cuketou a fenyklem

PŘÍLOHY

Gratinované smetanové brambory

Dušená rýže

Pečená středomořská zelenina

Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce

Ovocný koláč s drobenkou

Sacher s meruňkovým džemem

BUFETOVÉ MENU III.

420,-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 BUFET

Kuřecí prsa plněná hermelínem

Hovězí pikantní gulášek s feferony

Vepřová pečeně se smetanovou omáčkou a zelenými fazolkami

TagliatelleAglioolio e pepperoncino

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory

Dušená rýže

Zeleninové placky

Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce

Chessecake s broskvemi

Domácí makovec s povidly

BUFETOVÉ MENU IV.

450,-CZK / osoba

POLÉVKA

Lososový krém s crémefraiche

PŘEDKRMY

Kanapka s uzeným lososem

Pečená taštička z parmské šunky plněná mozarelou a olivou

Kuřecí salát v košíčku

SALÁTY

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

Variace listových salátů bazalkovým pestem

TEPLÝ BUFET

Smažená kuřecí stehna

Hovězí bourgignone

Jehněčí plec se špenátovými listy

Houbový nákyp s kroupami

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory

Dušená rýže

Zelenina dušená na muškátovém másle

Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce

Variace minidesertů

BUFETOVÉ MENU V.

500,-CZK / osoba

POLÉVKA

Velouté z čerstvé brokolice

PŘEDKRMY

Žampiony á la Provence

Anglický roastbeef

Sýrová pralinka

MozarellaCapresse na špízku

SALÁTY

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

Variace listových salátů bazalkovým pestem

Těstovinový salát se zel. pepřem

TEPLÝ BUFET

Roláda z mladé kachny

Pečená vepřová žebra s BBQ omáčkou

Nilský okoun s česnekovým máslem

Zapékaná cizrna s cherry tomaty

PŘÍLOHY

Gratinované smetanové brambory

Dušená rýže

Pečená středomořská zelenina

Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce

Variace minidesertů

BUFETOVÉ MENU VI.

590,-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, ředkev, karotka) + 3 dresinků a oleje

Variace listových salátů bazalkovým pestem

Salát z grilované zeleniny s rozmarýnem

TEPLÝ BUFET

Do růžova pečené vepřové karé, marinované v bylinkách a pepři

Sumec na másle a kmínu

Halušky se zelím a pečenými kachními prsíčky

Bramborové nočky se parmazánovou omáčkou

Vepřová kýta na kosti se švestkovou omáčkou

PŘÍLOHY

Šťouchané brambory

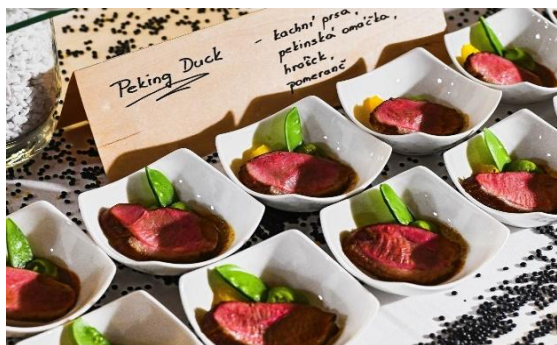
Dušená rýže

Zeleninové placky

Pečivo

DEZERT

Čerstvé krájené ovoce
Variace minidesertů



COFFEE BREAKS

COFFEE BREAK NÁPOJOVÝ

CN I. 90,-CZK

Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů

Karafa stolní vody s citronem a mátou

CN II. 120,-CZK

Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů

Karafa stolní vody s citronem a mátou

Džus 20cl

CN III. 150,-CZK

Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů

Karafa stolní vody s citronem a mátou

Nealko mix

Pivo 0,30l

Víno jakostní 0,15l

COFFEE BREAK CLASSIC

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

CC I.	140,- CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Sladké pečivo	1,00 ks
CC II.	140,- CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Slané pečivo, bageta nebo sandwich	1,00 ks
CC III.	140,- CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Krájené ovoce 100g	1,00 por

CC IV.	160,- CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Sladké pečivo	1,00 ks
Slané pečivo, bageta nebo sandwich	1,00 ks

COFFEE BREAK LUX

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

CL I.	160,-CZK
Americká káva s cukrem a mlékem / nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Džus 15cl	1,00 por
Sladké pečivo	1,00 ks
Krájené ovoce 100g	1,00 por

CL II.	160,-CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně

Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Džus 15cl	1,00 por
Slané pečivo, bageta nebo sandwich	1,00 ks
Krájené ovoce 100g	1,00 por

CL III.	180,-CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Džus 15cl	1,00 por
Slané pečivo, bageta nebo sandwich	1,00 ks
Sladké pečivo	1,00 ks
Krájené ovoce 100g	1,00 por

COFFEE BREAK FRUIT

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

CF I.	200,-CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně

Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Fresh pomeranč / ananas 20cl	1,00 por
Krájené ovoce 350g	1,00 por

COFFEE BREAK HEALTHY

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

CH I.	260,-CZK
Americká káva s cukrem a mlékem/ nabídka černých, ovocných a bylinkových čajů	neomezeně
Karafa stolní vody s citronem a mátou	neomezeně
Fresh pomeranč / ananas / okurka se zázvorem 15cl	1,00 por
Banánovo jahodové smoothies 20cl	1,00 por
Krájené ovoce 200g	1,00 por
Nízkotučný jogurt s medem a muesli 120g	1,00 por

WELLNESS

WELLNESS, RELAXAČNÍ A SPORTOVNÍ AKTIVITY

Wellness centrum LH Hotelu Jana **** Congress & Wellness je otevřeno jak pro hotelové, tak i pro nebytované hosty. Nabízíme možnost privátního pronájmu celého wellness centra či jeho části.

V rámci LH Hotelu Jana Přerov ****

- Finská, senná a bio sauna, solné a aroma páry
- Whirlpool
- Kneippův chodník
- Letní vyhřívaný bazén 12x5 m
- Masáže, relaxační místnost, vyhřívané lavice
- Bowling, šipky

V rámci města Přerov

- Tenisové kurty a multifunkční hala
- Cyklostezka Bečva
- Půjčovny horských kol, elektrokol a koloběžek
- Lezecká stěna



KONTAKTNÍ INFORMACE

PROVOZOVNA

Hotel: LH Hotel Jana **** Congress & Wellness
Adresa: Koliby 2824/2, 750 02 Přerov
Web: www.hotel-jana.cz www.lhhotels.cz

Obchodní oddělení: tel.: +420 581 833 421/429 e-mail: sales@hotel-jana.cz

PROVOZOVATEL

Obchodní jméno: LH Hotels & Resorts s.r.o.
Adresa: Římská 103/12, 120 00 Praha 2
IČ: 063 41 969
DIČ: CZ06341969

FAKTURAČNÍ ÚDAJE

HOTEL JANA a.s.

Koliby 2824/2
750 02 Přerov
IČ: 253 99 730
DIČ: CZ25399730

Waldviertler Sparkasse Bank AG
Účet: 6000030709/7940
IBAN: CZ75 7940 0000 0060 0003 0709
SWIFT: SPWTCZ21



OBCHODNÍ PODMÍNKY

OBEČNÁ UJEDNÁNÍ

Objednavatel jako pořadatel akce odpovídá hotelu za škodu způsobenou hosty, zaměstnanci objednavatele nebo jim pověřenými osobami, která vznikne při pořádání akce nebo v přímé souvislosti s ní.

Objednatel odpovídá za škody i v případě jeho osobní nepřítomnosti.

O škodách bude sepsán škodní protokol, který bude podepsán hotelem i objednavatelem.

Objednatel je povinen vzniklou škodu bez výhrad uhradit v rozsahu vyčísleném hotelem.

STORNO PODMÍNKY

30 dní před sjednaným dnem příjezdu stornovací poplatek **ve výši 30 %** z celkové ceny objednaných služeb.

21 dní před sjednaným dnem příjezdu stornovací poplatek **ve výši 50 %** z celkové ceny objednaných služeb.

14 dní před sjednaným dnem příjezdu stornovací poplatek **ve výši 75 %** z celkové ceny objednaných služeb.

7 dní před sjednaným dnem příjezdu stornovací poplatek **ve výši 100 %** z celkové ceny objednaných služeb.

PLATEBNÍ PODMÍNKY

První zálohový předpis je vystaven automaticky po závazném potvrzení objednávky, a to **ve výši 20 %** z objednaných služeb.

Druhý zálohový předpis je vystaven 1 měsíc před začátkem akce, a to **ve výši 50 %** z objednaných služeb. V případě, že akce bude uskutečněna v blízkém termínu, bude automaticky vystaven zálohový předpis **v celkové výši 70 %** z objednaných služeb.

Doúčtování akce proběhne po skončení akce, kdy je vystavena **faktura se splatností 14 dní** od data uskutečnění zdanitelného plnění.

Dovolujeme si Vás upozornit, že v případě nedodržení data splatnosti uvedeného na faktuře Vám budeme účtovat smluvní pokutu **ve výši 0,1 %** za každý den prodlení.