



FIREMNÍ AKCE



moderní
technika
a stylový
interiér

poctivá
domácí
kuchyně

naprosté
soukromí
v uzavřeném
areálu

6
důvodů, proč je
KRASSA
to pravé místo

vstřícný
a spolehlivý
personál

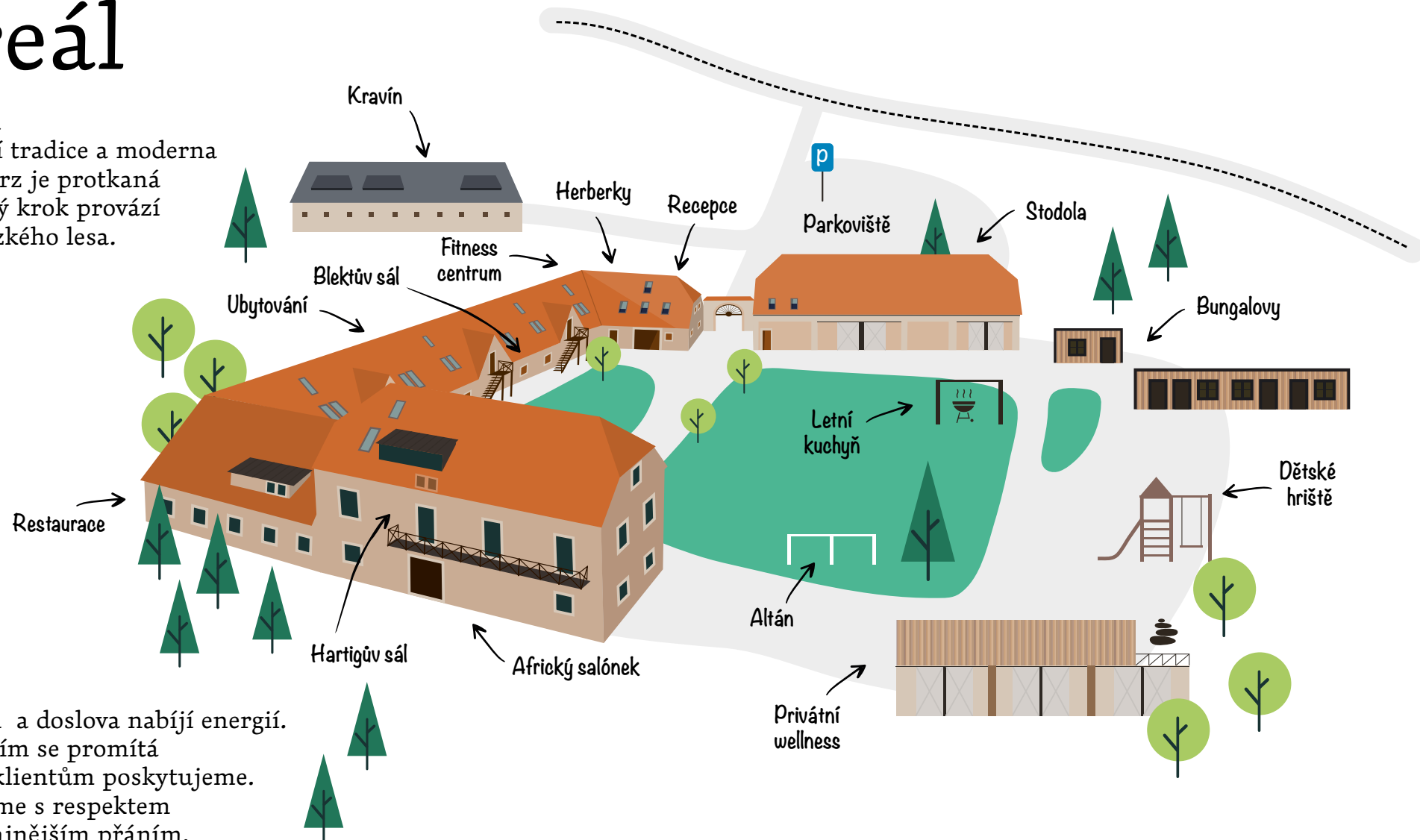
kompletní
servis
a vybavení
na jednom
místě

dechberoucí
podještědská
příroda

Náš areál

Tvrz KRASSA

je soukromý areál, kde se snoubí tradice a moderna se čtyřmi hvězdami. Celá tvrz je protkaná přírodními materiály, každý krok provází vůně dřeva, květin i blízkého lesa.



Její neotřelý genius loci zklidňuje mysl a doslova nabíjí energií.

Naše pokora a úcta k tradicím se promítá i ve službách, které na tvrzi našim klientům poskytujeme.

Ke všem hostům přistupujeme s respektem a ve snaze vyhovět i těm nejtajnějším přáním.



1/2 den
6 000,-
bez DPH



celý den
11 000,-
bez DPH

Uspořádání stolů

- divadelní  – 80 osob
- tabule U  – 60 osob
- školní  – 39 osob

Do ceny pronájmu jsme zahrnuli i využití

Promítací technika

Dotyková TV

Wi-Fi

Ozvučení

Flipchart

Elektronické ukazovátko

Tiskárna

Video konference

Klimatizace

Blektův sál

2

88 m²

kapacita 50 osob



1/2 den
4 500,-
bez DPH



celý den
8 000,-
bez DPH

Uspořádání stolů

divadelní  – 50 osob

tabule U  – 37 osob

školní  – 48 osob

Do ceny pronájmu jsme zahrnuli i využití

Promítací technika

Wi-Fi

Ozvučení

Flipchart

Elektronické ukazovátko

Africký salon

3

78 m²

kapacita 15 osob



1/2 den
3 500,-
bez DPH



celý den
6 000,-
bez DPH

Oáza klidu.

Se svým inspirujícím skleněným průhledem
do vinného sklípku izoluje od stresu
a dopřává maximální soukromí
v autentické atmosféře africké divočiny.

Doporučujeme:

Diskrétní porady

Večerní posezení s drobným občerstvením

Degustace Jihoafrických vín

Degustace whiskey a doutníků

Restaurace

4

120 m²

kapacita 60 osob



1/2 den
5 000,-
bez DPH



celý den
10 000,-
bez DPH

Prostorná, ozvučená, prosvětlená,
obložená dřevem, zkrátka radost tu jen tak pobýt,
popovídat si, královsky se najíst
a dát si výběrovou kávu nebo sklenku
prvotřídního rumu. Terasa nabízí sezení s vůní lesa
a zurčením potůčku.

Stěny a strop zdobí autorská
kresba a voňavý kmen stromu.

Restaurace je k dispozici
8:00 - 22:00.



celý den
10 000,-
bez DPH

Uspořádání stolů

divadelní  – 120 osob

tabule U  – 60 osob

školní  – 72 osob

kulaté stoly  - 81 osob

Do ceny pronájmu jsme zahrnuli i využití

Plně vybavený bar s obsluhou

Pánský klub v patře stodoly

Vlastní sociální zázemí

Rafinované promítací plátno

Letní kuchyně

6

25 m²

kapacita 25 osob



celý den
7 000,-
bez DPH

Letní kuchyň je oblíbeným místem
nejen pro dobré jídlo,
ale i zábavu nebo relaxaci.

Rožnění kýty / selete
OFYR GRIL / dobrodružný způsob vaření

Nabídka Coffee Break

Espresso, lungo, cappuccino, horká čokoláda

Breakfast tea – černý čaj

Earl Grey – černý čaj

Green tea – zelený čaj

Mixed berries – ovocný čaj

Mixed herbs – bylinný čaj

Peppermint tea – mátový čaj

Neperlivá voda

Rozlévané džusy Granini

Domácí limonáda

1 ks sladký / slaný snack

osoba
160,-
bez DPH



Jídelní lístek

Uvedené ceny jsou bez DPH.

Předkrm

Šunka od kosti s křenovou pěnou, pečivo	135,-
Směs listových salátů s trhanou mozzarellou, granátovým jablkem a Svatojánskými ořechy	165,-
Marinovaná červená řepa s kozím sýrem, ořechy, rukolou, pečivo	135,-
Tatarský biftek z hovězího masa, topinka, česnek	175,-
Trhané krůtí maso na opečeném chlebu s křenem a marinovanou šalotkou	150,-

Polévky

Silný hovězí vývar se zeleninou, masem a domácími nudlemi	70,-
Slepičí vývar s masem a fritátovými nudlemi	70,-
Zelná polévka s uzeným masem, bramborem a houbami	70,-
Sezónní polévka	70,-

Hlavní chody - hovězí, telecí, zvěřina

Svíčková na smetaně, karlovarský knedlík, brusinkový citron	265,-
Hovězí líčka dušená na červeném víně, bramborovo-smetanové pyré	340,-
Hovězí líčka na tymiánu s medvědíím česnekem, listový špenát, bramborové knedlíky s osmaženou houskou	255,-
Filírovaný hovězí flank s restovanými fazolkami se slaninou, bramborou pečenou ve slupce s kysanou smetanou	330,-
Zvěřinové ragú s kořenovou zeleninou, domácí noky	285,-
Smažený telecí pavouček, lehký bramborový salát s okurkou a koprem, citron	255,-

Hlavní chody - vepřové maso

Pečený vepřový vrabec, červené zelí, bramborové špalíky	185,-
Vepřová panenka s hříbkovou nebo pepřovou omáčkou, gratinované brambory	295,-
Steak z vepřové pečeně se zadělávanou mrkví, vařený brambor s pažitkou	185,-

Hlavní chody - ryby

Steak z norského lososa s grilovanou sezónní zeleninou, grenaille, koprová smetana	430,-
Filátko ze pstruha, bramborovo-hráškové pyré, rukolový salát s citronem	310,-

Hlavní chody - drůbež

Konfitované kachní stehno, dušené červené zelí, bramborové noky	330,-
Krůtí řízek v parmazánové krustě s čerstvým zeleninovým salátem a bylinkovým dipem	280,-
Tagliatelle s filírovaným krůtím prsíčkem, sušenými rajčaty, rukolou, medvědíím česnekem a parmazánem	255,-
Kuřecí nudličky na kari s mandlemi a pórkem, dušená jasmínová rýže	265,-
Kuřecí stehno z farmářského kuřátka se staročeskou nádivkou, mačkané brambory s cibulkou	265,-
Guláš z krůtího masa s křenem, jemný houskový knedlík	235,-

Bezmasé pokrmy

Grilovaná zelenina se sýrem Halloumi (vegetariánské, bez lepku)	235,-
Tarhoňa s kořenovou zeleninou a pečenými žampiony	165,-

Saláty

Caesar salát (se slaninou, s vejcem, s kuřecím masem, dle výběru)	195,-
Grilovaný sýr Halloumi na trhaném listovém salátu, pečená vafle, balsamiková redukce	265,-
Falafel na ledovém salátu se zeleninou, bylinkový dip	175,-

Raut & gril

Náš šéfkuchař si dává záležet na kvalitě a původu surovin.
Dopřejeme Vaším chuťovým buňkám gastronomický zážitek.



Kachní paštika s brusinkami a mandlemi
Kuřecí roláda z farmářského kuřátka s masovou nádivkou
Trhané krůtí maso na opečeném chlebu
Hovězí roastbeef s celerovou majonézou
Carpaccio z červené řepy se skořicí a badyánem,
kozím sýrem a vlašskými ořechy v medu
Mini mozzarella s cherry rajčaty, olivovým olejem a bazalkovým pestem
Hovězí / Telecí tatarák s topinkami a česnekem
Marinovaný losos na okurkovém carpacciu
Kachní prsa na salátku, polníček
Salátový bar

**Firemní
raut**
osoba
od **660,-**
bez DPH

Hermelín s brusinkami
Sýr Halloumi
Grilovaný losos
Miniburger s trhaným masem / s hovězím masem / se sýrem Halloumi
Krůtí / kuřecí plátek
Hovězí flank steak
Hovězí Rib Eye
Vepřová kýta, sterilovaná zelenina, pečivo
Brambory v alobalu, zakysaná smetana
Grilovaná zelenina
Kukuřičné klasy

**Večerní
grilování**
osoba
od **300,-**
bez DPH

Ubytování



Celková kapacita Tvrze KRASSA je 62 lůžek.

Ubytování nabízíme v apartmánech, dvojlůžkových nebo rodinných pokojích.

Modrá sekce

M1 - Apartmán 4-lůžkový + 2x přistýlka (48m²)

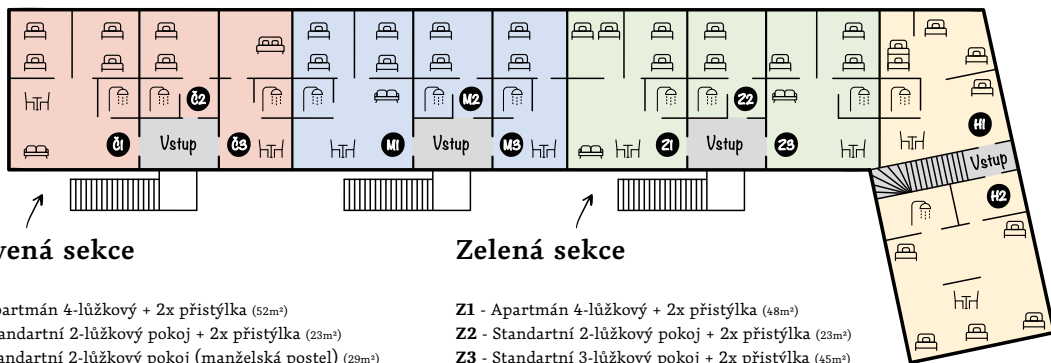
M2 - Standartní 2-lůžkový pokoj + 2x přistýlka (23m²)

M3 - Standartní 2-lůžkový pokoj (29m²)

Rodinné pokoje Herberky

H1 - 3-lůžkový pokoj + 1 palanda (2 lůžka) (43m²)

H2 - 5-lůžkový pokoj + 2x přistýlka (63m²)



Červená sekce

Č1 - Apartmán 4-lůžkový + 2x přistýlka (52m²)

Č2 - Standartní 2-lůžkový pokoj + 2x přistýlka (23m²)

Č3 - Standartní 2-lůžkový pokoj (manželská postel) (29m²)

Zelená sekce

Z1 - Apartmán 4-lůžkový + 2x přistýlka (48m²)

Z2 - Standartní 2-lůžkový pokoj + 2x přistýlka (23m²)

Z3 - Standartní 3-lůžkový pokoj + 2x přistýlka (45m²)

Bungalovy

B1 Leopard - 2-lůžkový pokoj (36m²)

B2 Lev - 2-lůžkový pokoj (36m²)

B3 Nosorožec - 2-lůžkový pokoj (36m²)

B4 Slon - 2-lůžkový pokoj (36m²)

B5 Buvol - 2-lůžkový pokoj (36m²)

B6 Žirafa - 2-lůžkový apartmán (56m²)



výhled na Ještěd



H2



H1



Z3



M1



Z1

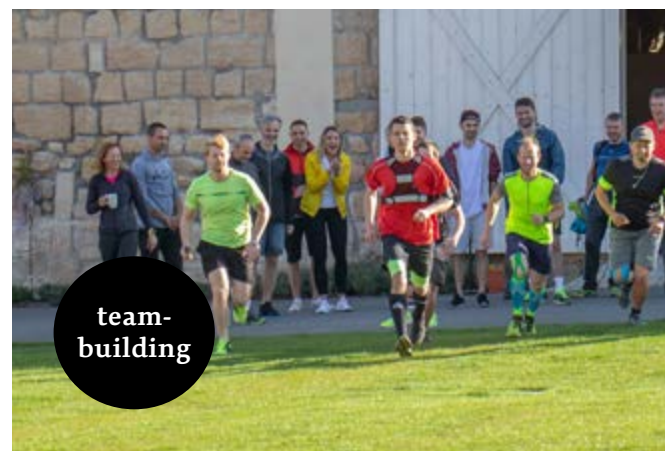


Č3

osoba
1 300,-
bez DPH

Všechny prostory jsou nekuřácké.

Firemní využití areálu



Sport

Náš vzdušný a prostorný areál přímo vybízí ke sportu a soutěžení.
Jsme vybaveni!



hokej – střelba
na branku



ping-pong



fotbal – střelba na terč



fitness



stolní fotbalék



diskgolf



badminton



cornhole



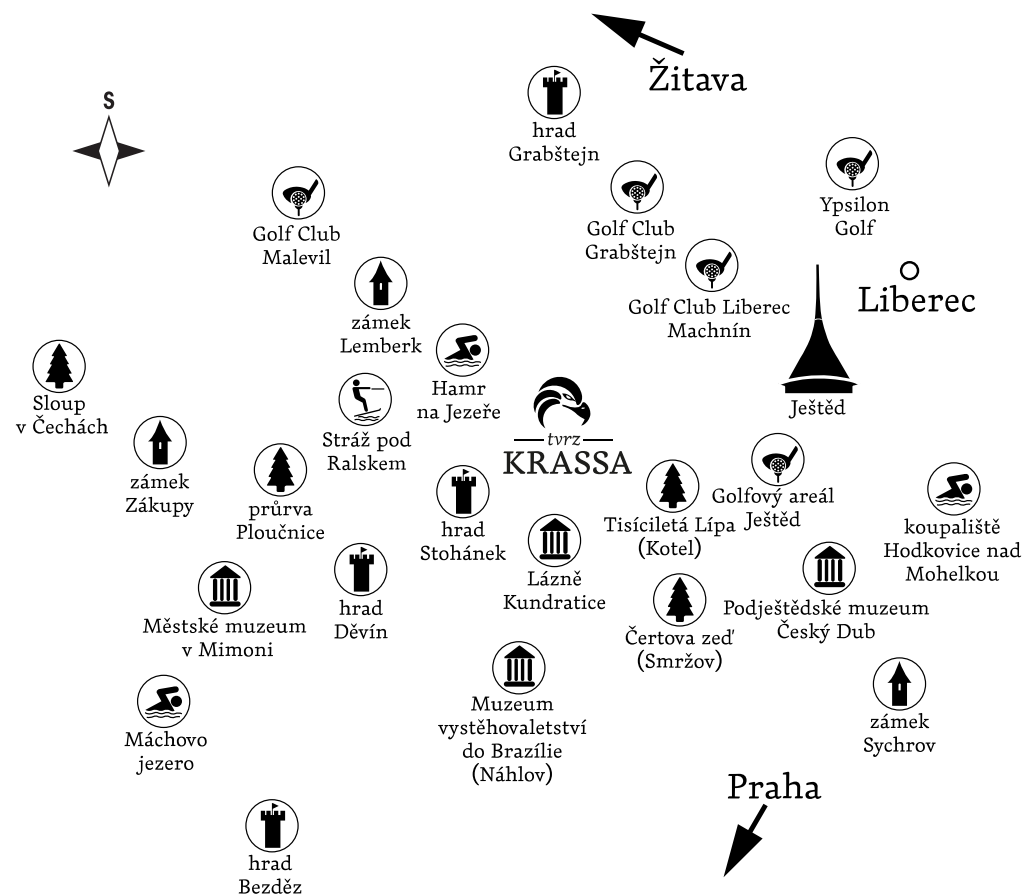
kroket



petang

Zábava

Vyhodná poloha uprostřed podještědské krajiny znamená spoustu výletů po stezkách, památkách a legendách. Nic nenahradí pohyb na čerstvém vzduchu.





info@krassa.cz
+420 604 254 481

Najdete nás v severních Čechách,
na úpatí Ještědu,
25 km od Liberce a 115 km od Prahy.

Tvrz KRASSA
Chrastná 17
Osečná 463 52

www.krassa.cz





FIREMNÍ AKCE

www.krassa.cz

