

VÍCE, NEŽ ČEKÁTE

Restaurant  
**Danubio**



[WWW.OLIVEFOOD.CZ](http://WWW.OLIVEFOOD.CZ)



## Daniel Beneš

Executive Chef

Nasbíral bohaté zkušenosti v restauraci Zlatá Praha ve známém hotelu Intercontinental, získal ocenění Gourmet Challenge a několikrát se také stal mistrem republiky v grilování (National Grilling Challenge).

*„Vážení hosté, jsem velmi rád, že Vás mohu přivítat v Restaurantu DANUBIO a budu se snažit, aby se každá Vaše návštěva stala gurmánským zážitkem. Dobrou chuť přeje:“*

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Dan Beneš', written in a cursive style.



## „Moderní česká kuchyně“

... to je to, co nás dělá výjimečnými

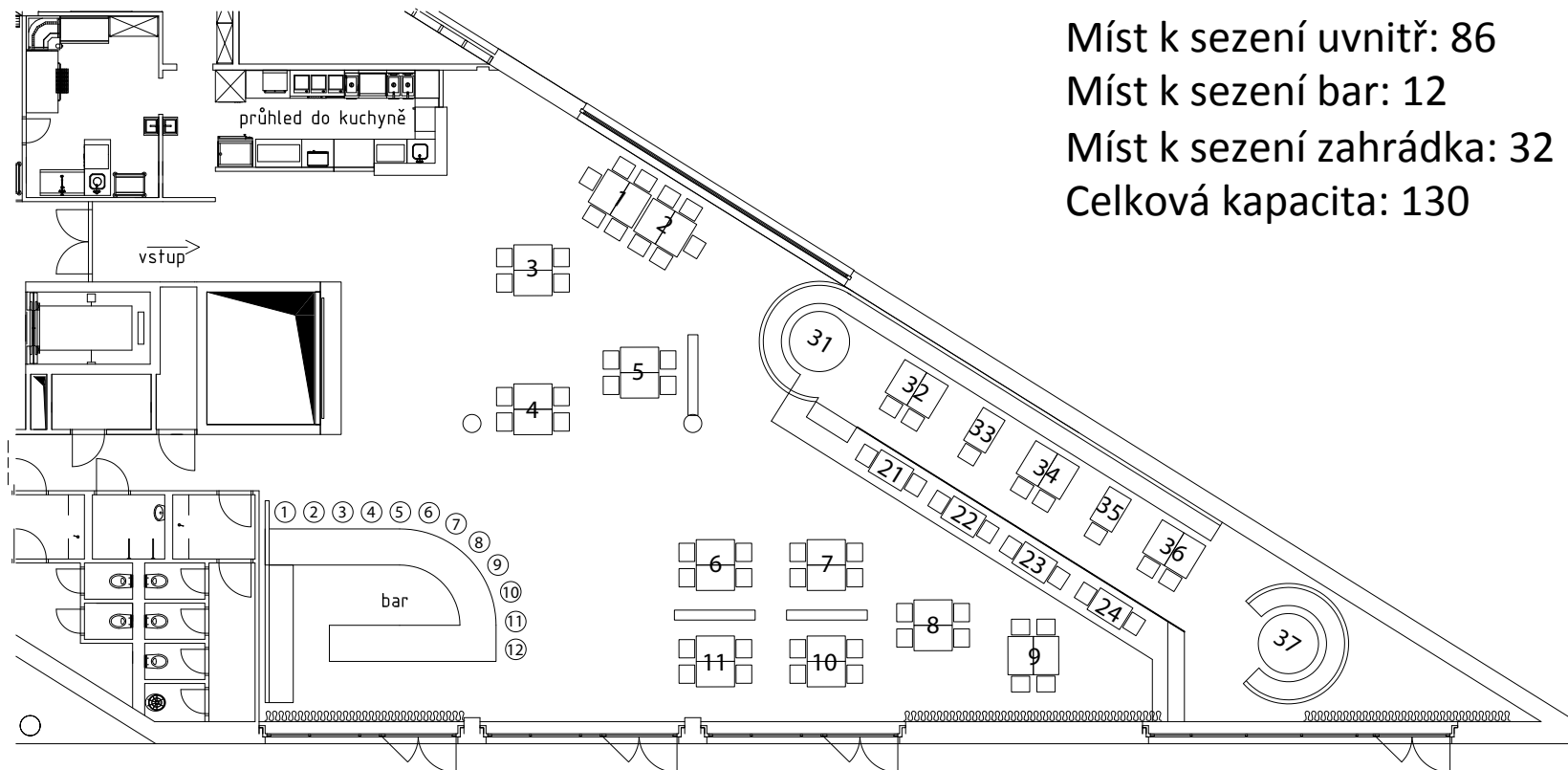
Specializujeme se nejen na českou, moderní kuchyni, ale připravíme pro Vás i pokrmy ze světové TOP gastronomie. Díky naší lokalitě nabízíme unikátní prostory nejen pro všechny typy eventů, ale také například pro rodinné či skupinové večere.

Samozřejmostí je profesionalita a jazyková vybavenost našeho personálu. Sortiment nápojů odpovídá nejvyšším standardům a trendům.



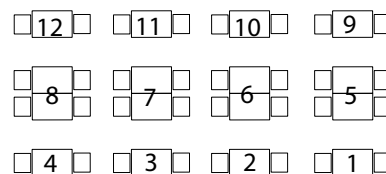






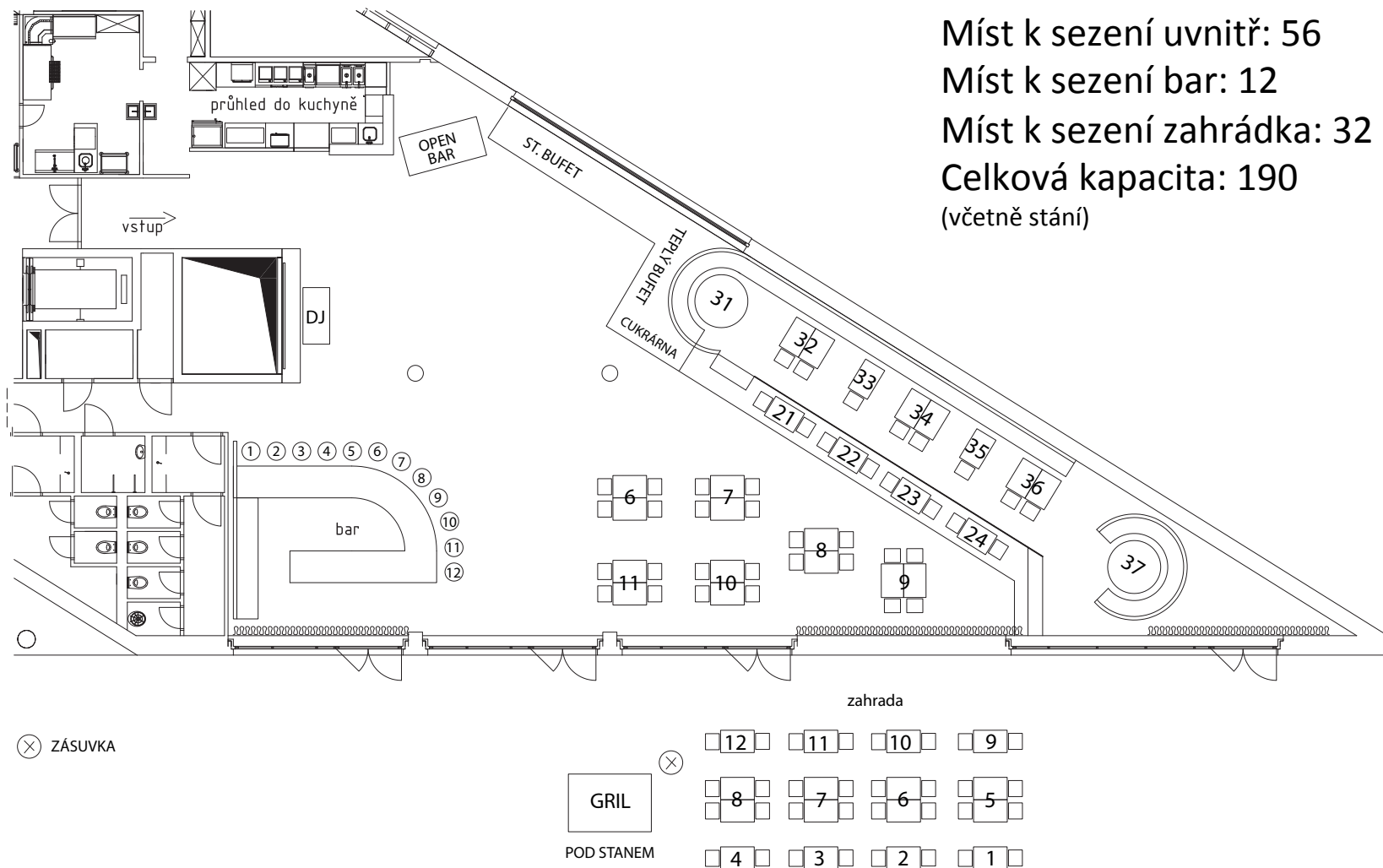
Míst k sezení uvnitř: 86  
 Míst k sezení bar: 12  
 Míst k sezení zahrádka: 32  
 Celková kapacita: 130

zahrada



# FLOOR PLAN – mokrá varianta

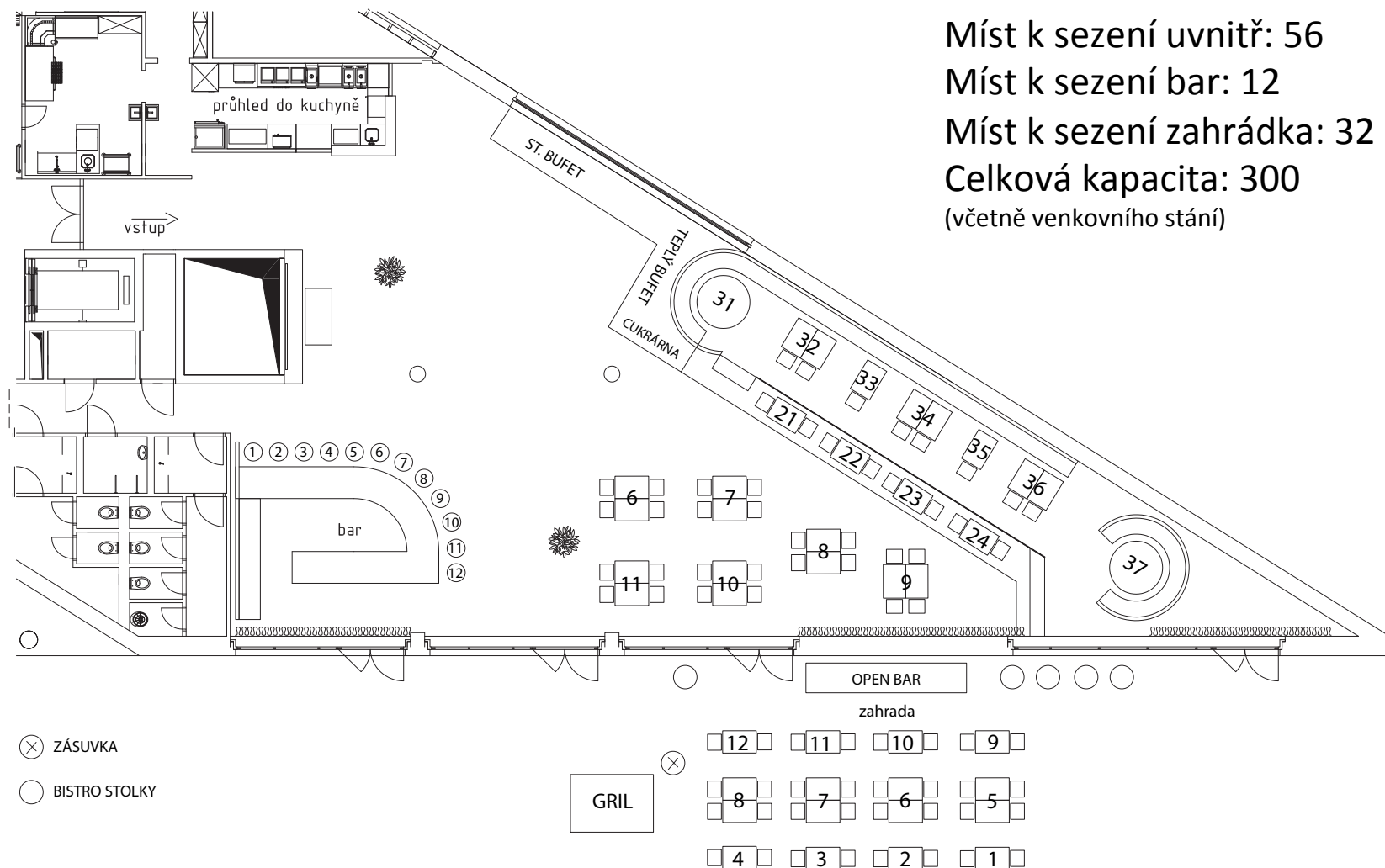
Míst k sezení uvnitř: 56  
 Míst k sezení bar: 12  
 Míst k sezení zahrádka: 32  
 Celková kapacita: 190  
 (včetně stání)



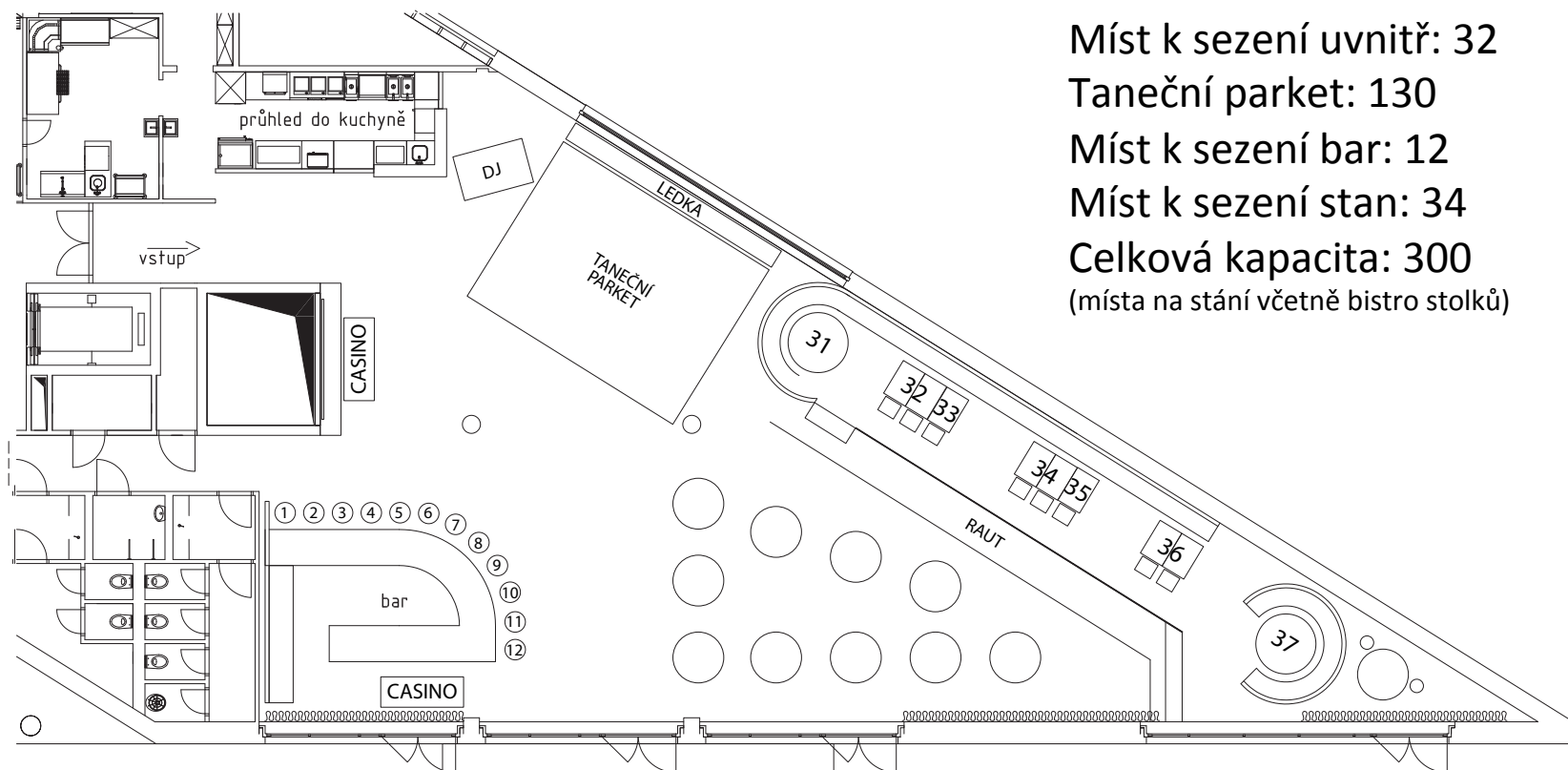


# FLOOR PLAN – suchá varianta

Míst k sezení uvnitř: 56  
 Míst k sezení bar: 12  
 Míst k sezení zahrádka: 32  
 Celková kapacita: 300  
 (včetně venkovního stání)



# FLOOR PLAN – event koncept



Míst k sezení uvnitř: 32

Taneční parket: 130

Míst k sezení bar: 12

Míst k sezení stan: 34

Celková kapacita: 300

(místa na stání včetně bistro stolků)

⊗ ZÁSUVKA

STAN



Nestačí Vám kapacitně Vaše zasedací místnost  
nebo prostě chcete změnit prostředí?

Hledáte zajímavé architektonické prostory?

Nechcete řešit produkci, booking umělců nebo  
audiovizuální show na vašem eventu?

**Vše zajistíme za Vás!**





Za příznivého počasí připravujeme na naší zahrádce skvělé jídlo přímo před Vámi.

Není lepší místo pro Vaši **narozeninovou oslavu, barbecue či svatbu** ve spojení s naší gastronomií.

**Vyzkoušejte nás!**





Možnost rozšíření o venkovní stan (40 osob)



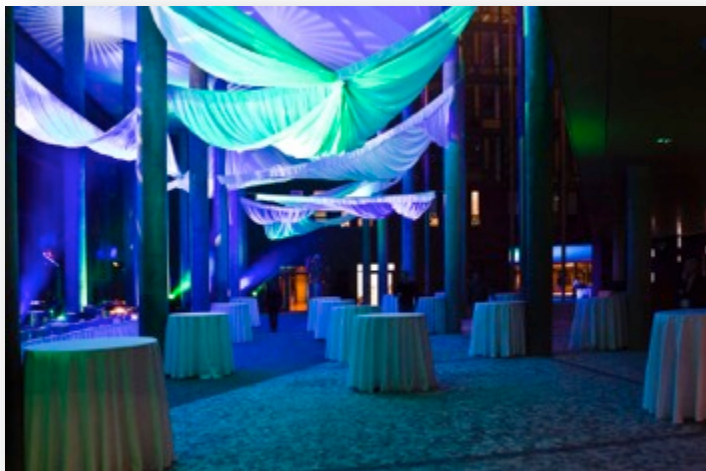
Taneční prostor a podium



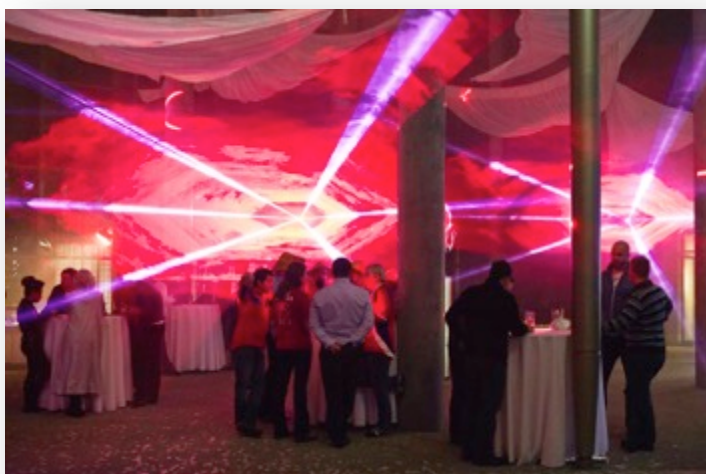
Instalace obří LED stěny a dekorace



Raut



EXKLUZIVNĚ po dohodě také v atriích **Nile House, Danube House a Amazon Court** nebo kdekoli budete chtít, včetně laserové a světelné show.





Vánoční večírek v Danubiu



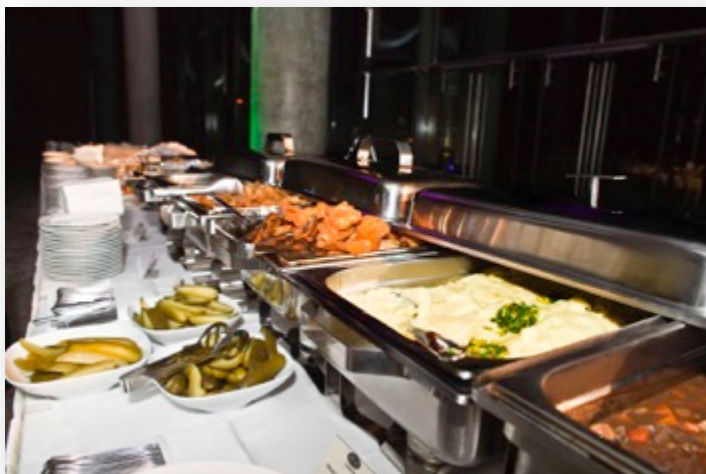
Moderátoři dle Vašich představ



DJ a produkce



Mobilní kasino



Rádi byste na firemním večírku či oslavě nabídli svým zaměstnancům nebo hostům „něco jiného“ než obvykle?

Láká vás **zážitková gastronomie**?

Přemýšlíte nad propojením středomořské kuchyně OLIVE s trochou asijských chutí NOODLE BARU Sukhothai, završeným TOP gastronomií Executive Chefa Restaurantu DANUBIO Daniela Beneše?

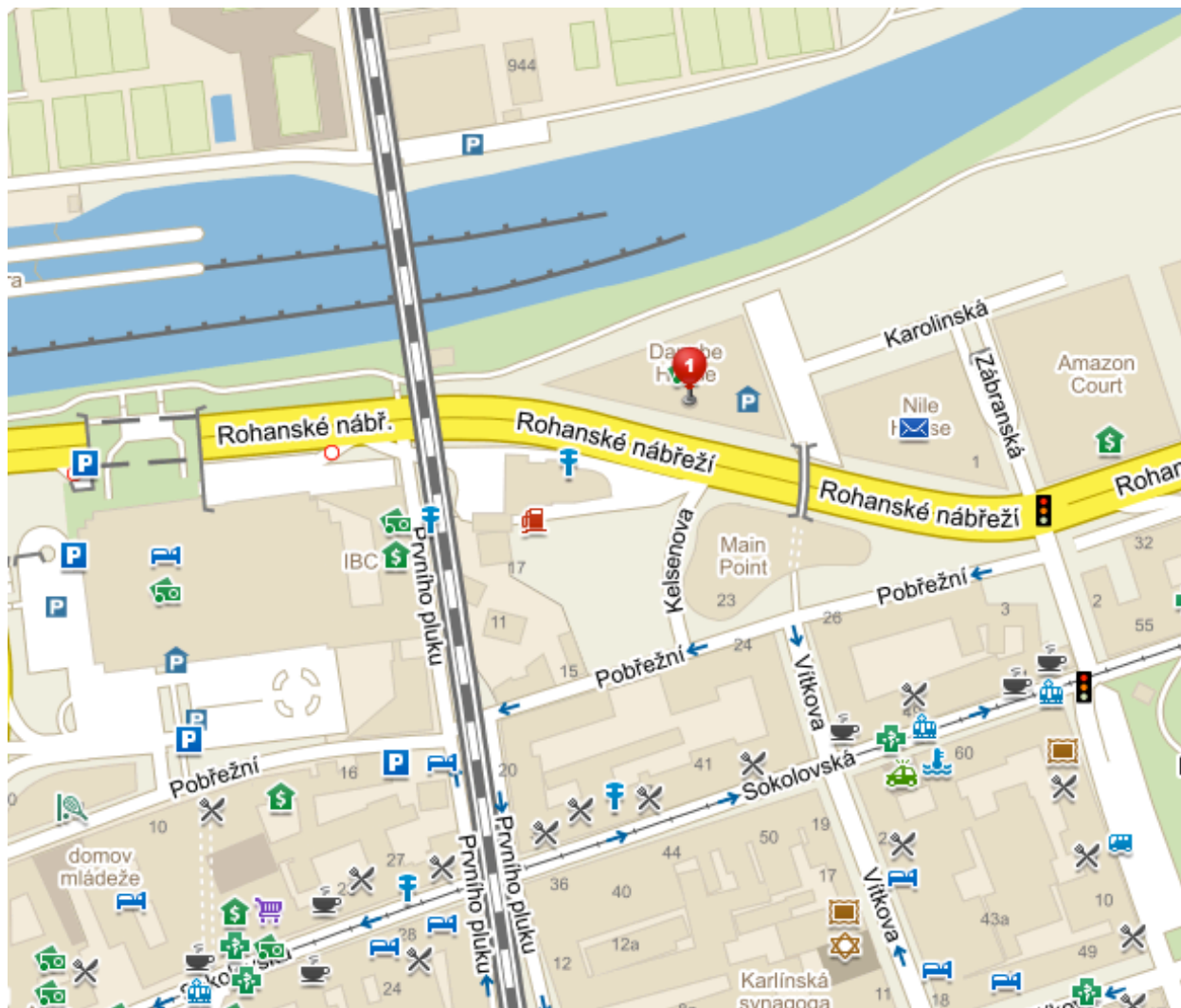
**POKUD ANO, KONTAKTUJTE NÁS!**





- ✓ **PERFEKTNÍ DOSTUPNOST Z CENTRA**
- ✓ **NETRADIČNÍ A VARIABILNÍ PROSTŘEDÍ**
- ✓ **PARKOVÁNÍ V PODZEMNÍCH GARÁŽÍCH**
- ✓ **KOMPLETNÍ SLUŽBY NA KLÍČ**
- ✓ **K DISPOZICI KAŽDÝ DEN VČETNĚ VÍKENDŮ**

## JAK SE KNÁM DOSTANETE ?



### Restaurant **DANUBIO**

Karolínská 650/1  
Danube House  
186 01 Praha 8

Parkujte v podzemních  
garážích Danube House



**MILAN TUREK**

General manager

Tel: +420 723 943 292

Email: [milan.turek@olivefood.cz](mailto:milan.turek@olivefood.cz)

*„Záleží mi na tom, abyste byli spokojeni. **Osobně** proto dohlédnu na celý proces od přípravy nabídky až po samotnou realizaci Vaší akce.“*