

MARATON

hotel

★★★★

„Stužková slávnosť“

Boutique Hotel Maraton** Košice**

Sála Bačiková

Skúsený a profesionálny personál hotela Maraton sa Vám postará o hladký priebeh stužkovej slávnosti v exkluzívnych priestoroch v centre mesta.

Všeobecne záväzné podmienky pre usporiadanie stužkovej slávnosti:

*Pri usporiadaní stužkovej slávnosti má Boutique hotel Maraton **** k dispozícii dva priestory, ich výber je podmienený maximálnym počtom hostí nasledovne:*

Stužková slávnosť do počtu hostí 80: Sála Serenáda v Boutique hoteli Maraton****

Stužková slávnosť 80-200 hostí: Sála Bačikova na Bačikovej ulici

Objednávky: 0911 602 090, e-mail: restaurant@hotelmaraton.sk

Web: www.hotelmaraton.sk



Cena konzumácie

Menu budúceho vedúceho ekonomického aparátu: 33€/osoba:

- Džbán s vodou, mäťou a citrónom
- Aperitív: Sekt Hubert Demisec
- Predjedlo: Šunkový tanierik s glazovanou cviklou a hoblinami parmezánu
- Polievka: Tradičná slepačia polievka so julienne zeleninou
- Hl.jedlo: Kuracie prsia sous-vide, gratinované s cheddarom, domácim bazalkovým pestom a sušenou paradajkou, pečené zemiaky
 - Espresso
 - Bufetové stoly:
 - o kuracie nugetky v kukuričnom trojobale
 - o bravčové mini rezníky
 - o zemiakovo-bryndzové pirohy so slaninkou, cibulčkou a smotanou
 - o zemiakový šalát s majonézou
 - o zeleninový šalát
 - o mäsovo-syrová misa

Menu špecialistu na cenné papiere: 36€/osoba

- Džbán s vodou, mäťou a citrónom
- Aperitív: Prosecco Treviso DOC
- Predjedlo: Husacia paštéta obalená v šovdre
- Polievka: Hovädzie consomé s domácimi pečeňovými haluškami
- Hl.jedlo: Panenka v bylinkovej kruste s pučenými zemiačkami
 - Espresso
 - Bufetové stoly:
 - o kuracie nugetky v kukuričnom trojobale
 - o bravčové mini rezníky
 - o zemiakovo bryndzové pirohy so slaninkou, cibulčkou a smotanou
 - o jelení guláš s brusnicami a karlovarským knedlíkom
 - o zemiakový šalát s majonézou
 - o zeleninový šalát
 - o mäsovo-syrová misa
 - o kuracia roláda plnená špenátom a ricottou

Je možné priniest si vlastné alko či nealko nápoje, zákusky, torty, ovocie, slané a iné pochutiny. Z dôvodu nákladov na manipuláciu, zachladenie a likvidáciu vlastných fliaš s alkoholom si účtujeme tzv. korkovné v sume 2€/osoba.

K jednotlivým menu vieme pripraviť aj muffin/cupcake/Pavlovovu tortičku k stužkovaniu v cene 1,50 - 3€/kus.

Torta 10€/kg



Sála Bačikova

Multifunkčná Sála Bačikova sa nachádza v tesnej blízkosti Boutique hotela Maraton **** na Bačikovej ulici v Košiciach. Sála je vhodná pre stužkové slávnosti jednej alebo viacerých tried s maximálnou kapacitou do 200 osôb. Priamo pri sále je parkovanie pre účastníkov zdarma, izby na prezlečenie pre budúcich absolventov počas programu, galéria vhodná na fotografovanie či pre návštevníkov programu, fajčiarsky salónik, samostatný salónik pre 26 hostí, samostatné šatne, toalety a bar vo vstupnej hale. V sále je možnosť pripraviť fotostenu pre skupinové fotenie, cake bar či pódium.



... stužkové slávnosti, plesy, konferencie, svadby ...



Sála Bačikova ****

Usporiadajte si u nás svoju súkromnú akciu do 200 osôb

• bezplatné parkovanie priamo pred sálou • vlastná kuchyňa • ubytovanie

www.hotelmaraton.sk

Sála Bačikova
Bačikova 7, Košice
Boutique Hotel Maraton****

055/720 41 41
0911 60 20 90

repcia@hotelmaraton.sk
www.hotelmaraton.sk

Výzdoba sály a prenájom

Výška prenájmu sa účtuje v sume v Sále Serenáda 200,00 €, v Sále Bačíková v sume 350,00 €. V cene prenájmu je zahrnutá príprava miestnosti a prestieranie stolov saténovými obrusmi, inventárom a sklom na objednané jedlá a nápoje, klimatizovanie, kúrenie a osvetlenie miestnosti.

Hudobná produkcia

Jednorázový poplatok za hudobnú réžiu je vo výške 20 €. Hotel má možnosť zabezpečiť tanečného trénera ako predprípravu na rodičovské tance počas programu.

Personál

Profesionálny personál je počas stužkovej slávnosti zabezpečený do 22:00 hod. Od 22:00 hod. si účtujeme 12 € za každú začatú hodinu za 1 osobu personálu. Konkrétny počet osôb personálu je závislý od reálneho počtu hostí zúčastnených na stužkovej slávnosti, resp. je vecou dohody medzi objednávateľom a hotelom vopred.

Platobné podmienky

Rezerváciu je potrebné potvrdiť zložením zálohy 500,00 € najneskôr do jedného týždňa od prijatia predbežnej rezervácie.

V prípade zrušenia záväznej rezervácie zo strany objednávateľa je záloha nevratná.

Minimálne 1 mesiac pred stužkovou slávnosťou je potrebné telefonicky dohodnúť si osobné stretnutie s manažérom reštaurácie, na ktorom sa dohodne konkrétne menu. Hostinu je možné vyplatiť pred jej samotným začatím na základe cenovej ponuky zostavenej podľa dohodnutého menu a nahláseného počtu porcií.



Meno objednávateľa: _____

Podpis objednávateľa: _____

Dátum akcie: _____

Podpis manažéra: _____

Svojím podpisom sa obe strany zaväzujú k dodržaniu podmienok pri usporiadaní stužkovej slávnosti.