

MARATON

hotel

★★★★

„Stužková slávnosť“

*Boutique Hotel Maraton**** Košice*
Sála Serenáda

Skúsený a profesionálny personál hotela Maraton sa postará o hladký priebeh Vašej 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 s kapacitou do 90 hostí: 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 Serenáda:

Sálu Serenáda odporúčame pre menšie triedy, kde maximálny počet hostí nepresiahne 80 osôb. K sále poskytujeme dve hotelové izby slúžiace na prezlečenie budúcich absolventov počas programu. V sále sa nachádza klavír, tanečný parket, balkón so sedením vhodný pre fajčiarov, toalety, klimatizácia a náladové osvetlenie. Sedenie v sále Serenáda odporúčame pri okrúhlych stoloch, pre absolventov je možné separované sedenie.



Výzdoba sály a prenájom

Výška prenájmu sa účtuje v sume v Sále Serenáda 200,00 €, v Sále Bačiková 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.