**Požiadavky na zabezpečenie cateringových služieb**

**(Konferencie typu A)**

***(Pozn.: Ak poskytovateľ predloží v ponuke ekvivalentné riešenie, uvedie sa ekvivalentné riešenie)***

V cene cateringu poskytovateľ zohľadní aj náklady na obsluhu, mobiliár a inventár tak, aby bola zabezpečená úroveň poskytovaných služieb podľa vyhlášky Ministerstva hospodárstva Slovenskej republiky č. 277/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú klasifikačné znaky na ubytovacie zariadenia pri ich zaraďovaní do kategórií a tried pre kategóriu 5\*\*\*\*\* hotela.

Poskytovateľ pre účastníkov konferencie a rečníkov zabezpečí:

1. **Coffee break s drobným občerstvením**
2. **Obed (alebo večeru)**

**Formát 1 – jedlo podávané bufetovým spôsobom (pre účastníkov konferencie)**

**Formát 2 – obed (alebo večera) servírovaný (pre rečníkov a VIP)**

***a)Coffee break s drobným občerstvením***

Coffee break bude podávaný 3krát počas 1 dňa – časy budú upresnené dohodou.

Požadované občerstvenie pri počte osôb 400 :

**Nealkoholické nápoje – rozlievané 1,5 l fľaša Množstvo**

Minerálna voda Bonaqua, Rajec, Zlatá studňa alebo ekvivalent 0,5 L/osoba 400

Džúsy pomaranč, jablko, multi 100% - 0,3 L/osoba 400

**Teplé nápoje**

Káva (7 g)

(čerstvo pražená, pripravovaná v presso kávovaroch s obsluhou Ebenica,

Coffeein, Brazilia Santos, Kolumbia, Guatemala, Etiópia alebo ekvivalent) 400

Výber z čajov (zelený, ovocný, čierny – Teekanne, Mistral alebo ekvivalent) 400

Cukor (2x balený/5g/osoba) 400

Mlieko (9,8ml/10g/osoba) 400

**Sladké a slané pečivo**

Domáci pagáč oškvarkový 50 g 100

Domáce štrúdle – jablková, tvarohová 100 g 100

Bratislavský rožok (mak/orechy) 40 g 100

Croissant slaný cereálny 55 g 100

Croissant sladký 55g 100

Muffin 40g 100

***Uvedené občerstvenie je možné nahradiť vhodným ekvivalentom.***

***Obed (alebo večera)***

**Formát 1 -jedlo podávané bufetovým spôsobom**

Požadované občerstvenie pri počte osôb 400 :

**Varianty:Množstvo**

***Variant I***

**Predjedlá**

Mozarella bufalla s paradajkami a bazalkou 100g 230

Údená šunka s nakladanou zeleninou 150 g 230

**Teplé jedlá 250 g mäso v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

Kuracie soté s paprikovou omáčkou a ryžou 125

Bravčový filet s hubovou omáčkou, gratinované zemiaky 125

**1 teplé rybie jedlo s prílohou 250 g/osoba + 200 g príloha/osoba**

Losos s limetami a kôprom, zelenina na masle 110

**1 hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba**

Hubové rizoto s parmezánom a bielym vínom 70

**Šalátový bar 80 g/osoba**

Grécky šalát s paradajkami, paprikou, čiernymi marinovanými olivami

a Feta syrom; 135

Kapustový šalát s mrkvou, rascou, majonézovým dresingom; 135

Rukolový šalát so sušenými paradajkami, olivami a údeným lososom 145

**Dezertný bar 50g/ks**

Orechový harlekýn s parížskym krémom 290

Tvarohový dezert s broskyňami 290

***Variant II***

**Predjedlá 120 g/osoba**

Variácie slovenských a zahraničných syrov s čerstvými figami, hroznom

a bylinkami (eidam, plesnivec, korbáčiky, oštiepok, ovčia hrudka, parenica...) 230

Tenké plátky teľacieho mäsa s omáčkou a kapari 230

**Teplé jedlá 250 g mäso v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

Bravčové líca na červenom víne s dusenou červenou cibuľou a opečené

baby zemiaky 125

Kuracie steaky grilované v jogurotovo-koriandrovej marináde, grilovaná

zelenina, omáčka 125

**1 teplé rybie jedlo s prílohou 250 g/osoba + 200 g príloha/osoba**

Grilovaný slovenský zubáč s rozmarínovými zemiakmi a grilovanou zeleninou 110

**1 hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba**

Tortelini plnené ricotou a špenátom, olivový olej, opečené cherry paradajky 70

**Šalátový bar 80 g/osoba**

Listový šalát s červenou fazuľou, cherry paradajkami, hráškové lusky a

ovčím syrom 135

Kurací ceasar šalát s francúzskym dresingom, parmezánom a krutonmi 135

Miešaný šalát s kozím syrom granátovým jablkom a píniovými orechami 135

**Dezertný bar 50g/ks**

Malinová panna cotta 290

Dobošove rezy 290

***Variant III***

**Predjedlá 120 g/osoba**

Quiche lorraine 230

Cviklový šalát, chren, ovčí syr 230

**Teplé jedlá 250 g mäso v surovom stave + 200 g príloha/osoba**

Divinové ragú na portskom víne s gaštanmi a bylinkami 125

Kurací stroganov s maslovou ryžou a zelenými lúskami so slaninou 125

**1 teplé rybie jedlo s prílohou 250 g/osoba + 200 g príloha/osoba**

Sumec fileta na masle s bylinkami, varené zemiaky s petržlenovou vňaťou 110

**1 hlavné jedlo bezmäsité/vegetariánske 300 g/osoba**

Tekvicové rigatoni s fritovanou šalviou a syrom 70

**Šalátový bar 80 g/osoba**

Miešaný listový šalát s paradajkami a červeným balsamikom 135

Zelerový šalát, orechy, jablká, kuracie mäso 135

Rôzne druhy zeleniny- paradajky, uhorka, paprika, rukola, zeler v

jogurtovej omáčke, brokolica, strukoviny.... 145

**Dezertný bar 50g/ks**

Ovocné košíčky s vanilkovým krémom 290

Čokoládový dezert s ovocím 290

***Uvedené varianty je možné nahradiť vhodným ekvivalentom.***

**Formát 2 – servírovaný obed alebo večera**

Predpokladaný počet účastníkov : 15 osôb

**Víno počas obeda :**

Biele alebo červené víno 0,2 l/osoba (Mrva&Stanko, Matyšák, Pavelka &Sobolič, Elesko Modra alebo ekvivalentné akostné víno)

***Variant I* Množstvo**

**Predjedlo 120 g/osoba**

Trio z husacej pečene s listovým šalátom a hruškovým chutney 15

Výber rôznych druhov banketového pečiva 30 g (vrátane celozrnného) 30

**Hlavné jedlo 250 g/mäso v surovom stave + 200 g/príloha na osobu**

Jelení chrbát servírovaný s hrachovo-fazuľovým ragú preliate s estragónovým

demi glace 15

**Dezert 120 g/osoba**

Čokoládovo hruškový koláč, malinová omáčka, čerstvé ovocie 15

***Variant II***

**Predjedlo 0,25 l/osoba**

Hríbový krém s hľuzovkovým parfumom, gaštany 15

**Hlavné jedlo 250 g/mäso v surovom stave + 200 g/príloha na osobu**

Teľací steak s blanžírovanou zeleninou a tymiánovým pyré s omáčkou

z frankovky modrej 15

**Dezert 120 g/osoba**

Mandľová tortička s limetovým krémom a čerstvými jahodami 15

***Variant III***

**Predjedlo 120 g/osoba**

Tempura z kuracích pŕs so šalátom „romaine letucce“ a originál

Caesar´s dresingom 15

Výber rôznych druhov banketového pečiva 30 g (vrátane celozrnného) 30

**Hlavné jedlo 250 g/mäso v surovom stave + 200 g/príloha na osobu**

Grilované filety z lososa prevoňané čerstvými bylinkami s cukinovou

„caponatta“ 15

**Dezert 120 g/osoba**

Tartaletka s vanilkovým krémom a čerstvým ovocím (jahody) 15

***Uvedené varianty je možné nahradiť vhodným ekvivalentom***

**Pri zmenenom počte osôb sa poskytovateľ zaväzuje dodať pomerné množstvo tovaru a cateringových služieb pri dodržaní ceny na osobu uvedenej v návrhu na plnenie kritériá.**