

Organizacja uroczystej kolacji dla uczestników konferencji

Kolacja organizowana jest z udziałem uczestników XXXV Jubileuszowej Konferencji Naukowo-Technicznej na temat Bezpieczeństwa i Jakość Handlowej Pasz, stąd szczególne zapisy dotyczące lokalizacji i warunków jakie musi spełniać obiekt.

Data: 13.06.2018 r. od godziny 19:00 do godz. 24:00

Liczba osób: ok. 130

Miejsce: sala restauracyjna

Wymagania dot. lokalizacji hotelu: obiekt musi być położony w Puławach; w pobliżu Wisły, z dala od ruchliwych ulic, z możliwością dogodnego dojazdu, bezpłatny parking.

Wymagania dot. sali restauracyjnej : sala przestronna i estetyczna z zapewnionym miejscem do tańca, wystrój - połączenie klasyki z nowoczesnością.

Zamawiający zastrzega możliwość oględzin sali restauracyjnej przed wyborem oferty.

Wymagania dot. menu: kuchnia regionalna, staropolska, obiad 3-daniowy (zupa, danie główne i deser), 5 przystawek, bogaty wybór przekąsek, dodatkowe dania gorące, bufet z deserami, napoje

Inne wymagania: obsługa kelnerska na najwyższym poziomie – serwis indywidualny; obsługa kelnerska również w języku angielskim; porcelanowa zastawa; dekoracja stołów; opieka osoby, która zapewni profesjonalną organizację kolacji; okrągłe, 10-osobowe stoły; sala bankietowa z salą do tańca stanowiące jedno pomieszczenie; parking zabezpieczony przed dojściem do Wisły; możliwość korzystania z drewnianego tarasu widokowego; budynek z tradycją.

Przykładowe menu:

Menu:

Przystawka:

Burak / Twaróg / Chrzan / Kiełki / Pietruszka

Zupa:

Białe warzywa / Creme fraiche / Prażone ziarna

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa / Puree z pietruszki /

Ziemniak / Burak / Botwina / Mus truskawkowy

Deser:

Lody z bezą i gorącymi malinami

Przekąski / Bufet

Schab pieczony (delikatny mus chrzanowy, ogórek)

Tatar / Śledź bałtycki/ Razowiec / Koper /
Sałata / Ser Feta / Suszone pomidory / Sos estragonowy
Pate / Wątróbka drobiowa / Migdały / Sos malinowy
Sałatka / Rukola / Boczek / Mango / Pomidor
Sałatka / Kurczak / Seler naciowy/ Ogórek / Jogurt / Żurawina

Dania gorące Bufet:

Gulasz / Wołowina / Chilli / Dynia / Ziemniak
Karmazyn atlantycki / Mus porowy/ Mleko kokosowe
Kurczak zagrodowy / Sos mascarpone / Pieprz zielonony
Ziemniaki opiekane
Grillowane warzywa korzeniowe / Oliwa / Natka
Placuszki z cukinii

Stylizowany bufet słodki

Kompozycja ciast restauracji Retro
Słodkie deserki
Owoce filetowane

Napoje:

Kawa, Herbata, Woda, Soki owocowe