

HUNGEXPO Budapest Congress and Exhibition Centre



EBÉD, VACSORA AJÁNLAT

Basic menüsor I.

Leves

- Újburgonya-krémleves, kolozsvári szalonna, sült kelkáposzta 🍲

Meleg ételek

- Klasszikus hortobágyi palacsinta, krémes paprikás mártásban 🍲 🌾 🍳
- Rozmaringos-vajas mártásban sült csirkemell zöldséges basmati rizzsel 🍲
- Tengeri halfilé parajkrémrel felülsütve, vajas hordóburgonyával 🍲 🐟
- Rakott cukkinis lasagne kecskesajtmártással 🍲 🌿 🍲 🌾

Desszertek

- Somlói galuska 🌿 🍲 🍳 🌾 🍳 🍲
- Házi almás pite 🌿 🍲 🌾 🍳
- Mini Rákóczi túrós 🌿 🍲 🌾 🍳
- Friss gyümölcstál 🌿 🌿
















Basic menüsor II.














Leves

- Vöröslencse-krémleves parajjal, kínai kel, sült paprika  

Meleg ételek

- Csirkemellcsíkok édes chilis maláj tésztával  
- Burgundi sertésragu burgonyafánkkal    
- XXI. századi spagetti Carbonara   
- Rakott zöldségek pirított dióval    















Desszertek

- Gesztenyepüré  
- Házi csokoládétorta     
- Amerikai sajtorta    
- Friss gyümölcstál  













Medium menüsor I.

Hideg ételek

- Házilag füstölt csirkemellfilé, padlizsánkrém  
- Borskéregben sült sertéskaraj, ajvár 
- Csirkemájás pite mazsolával és rózsaborssal   
- Kacsarilette marinált zöldségekkel  
- „Vitello Tonnato” ruccolával      

Saláták

- Classic cézár saláta    
- Panzaella – Toszkán kenyérsaláta, paradicsommal, mozzarellával   
- Friss kevert saláták 3 féle dresszingszel (mézes- mustár, olívás- uborka, balsamos- málna) (V)   

Meleg ételek

- Vörösboros marhapörkölt túrós csuszával 🍷🌾🥚🍷
- Pírtott csirkemell fehérboros gombamártásban, kakukkfűes vajás zöldségekkel 🍷🌾🥚🍷
- Konfitált kacsacomb meggy jus-vel, lilakáposztás nudlival 🍷🌾🥚🍷
- Sült császár vele sült burgonyával, paprikás pecsenyelével
- Rakott cukkini fetasajtos kápiapaprika mártással 🌱🍷🌾

Desszertek

- Szezonális gyümölcssel készült lepény 🌱🍷🌾🥚🍷🍷
- Csokoládé Royal torta 🌱🍷🌾🥚🍷🍷
- Tiramisu 🌱🍷🌾🥚🍷🍷
- Eszterházy torta 🌱🍷🌾🥚🍷🍷
- Gesztenyetorta ribizliszósszal 🌱🍷🌾🥚🍷🍷
- Friss gyümölcstál 🌱🌱



Medium menüsor II.

Hideg előételek

- Borskéregben sült jércemell portói & bacon lekvárral 🍷
- Egészben sült fokhagymás tarja körözött krémmel 🍷
- Caprese saláta olívbogyóval és bazsalikommal 🌿 🍷
- Hátszín carpaccio, rucola és parmezán 🌿 🍷
- Gravlax lazac „relish” korianderes yuzu majonézzel 🐟 🍷 🥛 🥑

Saláták

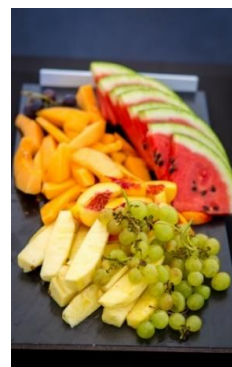
- Görög saláta 🍷
- Marokkói zöldsaláta 🌿 🌿
- Edamame babos-zöldséges üvegtészta saláta 🌿 🌿
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás.- uborka, balzsamos- málna) 🌿 🍷 🍷

Meleg ételek

- Rozmaringos-vajas mártásban sült csirkemell zöldséges basmati rizzsel 🍷
- Burgundi marhapofa mogyoróburgonyával 🍷 🌿 🌿
- Édes-savanyú császárhús szójas-csípős kínai kellel 🌿 🍷 🍷
- Újragondolt fogas Kárpáti (laktózmentes) 🐟 🐟 🌿
- Pestós ricottával töltött házilag készített cannelloni, fehérboros sajtmártással 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿 🌿

Desszertek

- Lime-mal ízesített étcsokoládé tart 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿 🌿
- Amaréna meggyes mascarpone krém Breton ropogóssal 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿 🌿
- Szedres joghurttorta 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿
- Mini Rákóczi túrós 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿
- Klasszikus brownie házi eperlekvárral 🌿 🍷 🌿 🌿 🌿 🌿
- Friss gyümölcstál 🌿 🌿



Premium menüsor I.

Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva

- Lány tavaszi tekercs, yuzu dip 🌱🍷🌾🍳🥚🍷
- Fogas ceviche grapefruittal és uborkával 🐟🍷
- Kézműves mangalicasonka körözöttel 🍷
- Füstölt kacsamellfilé, mangó chutney, házi briós 🍷🌾🍳🥚🍷
- Arancini (rizottó ropogós parmezánnal és citrommal), paradicsomlekvárral 🌱🍷🌾🍳🥚🍷
- Csatos pohárban tálalt tatár beefsteak 🍷🌾

Tapas Bár

(Mediterrán sonkával, parmezánnal és falatkákkal)

- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V) 🌱🌾🍳🥚🍷
- Házi ajvárok savanyított zöldségekkel (V) 🌱🍷
- Friss házi kenyér tengeri sós olívaolajjal 🌱🌾🍷🍳

Saláta Bár

- Római saláta indonéz mogoró szósszal, babcsírával és tofuval 🌱🍷🌾🍳
- Burgonyasaláta dió pesztóval és érett cheddar sajttal 🌱🍷🌾🍳
- Kevert zöldsaláta választható dresszingszel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos- málna) (V) 🌱🍷🍳🌾

Levesek finger food-ban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcákról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)

- Vöröslencse-krémleves, spenót, kínai kel, sült paprika 🌱🍷
- Burgonyakrémleves kolbász ropogóssal 🍷
- Pesztós fehérbab krémleves parmezánnal 🌱🍷🌾🍳



Meleg ételek

- Párolt Atlanti tőkehalfilé zöldbors mártásban, sült, zöldséges jaszmin rizzsel 🐟🍚
- Zsályás borjú érmék grillezett zöldségekkel
- Csirkemell supreme erdei gombamártással, kakukkfűes vajás zöldségekkel 🍄🌿
- Ropogós kacsasült meggy jus-vel, borókás káposztával, pirított burgonyával 🍷🍟
- Édes-szavanyú császárhús szójas-csípős kínai kellel 🍷🍜🌿
- Kecsesajtos cukkinis házilag készített papardelle 🌿🍷🍜🍟

Desszertek

- Zöld teás panna cotta eperrel, fekete szezámmaggal 🌿🍷🍓
- Csokis brownie sárgabaracklekvárral 🌿🍷🍜🍟🍓
- Lime-mal ízesített étcsokoládé tart 🌿🍷🍜🍟🍓🍄
- Joghurtos málnatorta epertorta 🌿🍷🍜🍟🍓
- Amaréna meggyes mascapone krém Breton ropogóssal 🌿🍷🍜🍟🍓🍄
- Friss gyümölcstál 🌿🌿



Premium menüsor II.

Hideg ételek és finger food falatkák tálcáról és büféasztalról kínálva

- Pármai sonkabatyú gorgonzola krémmel 🍷
- Libamáj mousse balzsamos zöldalma chutney-vel 🍷🍷🍷
- Szürkemarha cevabici vadas mártással 🍷🍷🍷🍷
- Cukkínis borjúpástétom zsályás joghurttal 🍷🍷
- Zöldborsos jérceropogós, chili gyömbéres körtekrémmel
- Mozzarella gyöngyök napon szárított paradicsommal 🍃🍷

Tapas Bár

(Mediterrán sonkákkal, parmezánnal és falatkákkal)

- Pármai sonka, Prosciutto cotto, Porchetta, Dél-Tiroli érlelt sonka
- Indiai Daal (paradicsomos-tejszínes indiai lencsekrém) Papadam kenyérral (V) 🍃🍷🍷🍷
- Házi ajvárok savanyított zöldségekkel (V) 🍷
- Francia- és olasz sajtok, házi lekvár és chutney 🍷🍷
- Friss házi kenyér tengeri sós olívaolajjal 🍃🍷🍷🍷

Saláta Bár

- Nyers zöldségek: angol zeller, kígyóuborka, sárgarépa, baby saláta szív 🍃🍃
- Gőzölt zöldségek: karfiol és brokkoli rózsa 🍃
- Mártogatók: Mentás joghurtos kecskesajtkrém, almabalzsamos-zsályás öntet 🍃🍷🍷
- Grillezett-marinált zöldségek kalamata olívaogyóval 🍃🍃
- Friss kevert saláták választható dresszingsel (mézes-mustár, olívás-uborka, balzsamos-málna) (V) 🍃🍷🍷🍷

Levesek finger food-ban újraértelmezve

(Egy kortynyi, tálcáról kínált, kanál nélkül fogyasztható „gourmet” leves)

- Sárgarépa-krémleves füstölt pisztránggal 🐟🍷
- Újburgonya-krémleves, kolozsvári szalonna, sült kelkáposzta 🍷
- Pesztós fehérbab krémleves parmezánnal 🍃🍷🍷🍷
- Szezonális gyümölcskrémleves 🍃🍷



Meleg ételek

- Majonézben sült lazacfilé citromos mártásban, párolt zöldségekkel 🐟🥚
- Csirke Satay (kókuszos-csípős mogyoró szószban) sült, zöldséges jázmin rizzsel 🌿🥚🌾🥦
- Mini Burger cheddar sajttal, hagymakrémmel és steak burgonyával 🥚🌾
- Érelt Angus stefánia „gulyás mártással” gyökérezöldségekkel és konfitált burgonyával 🌿🥚🌾
- Mangalicapaprikás tojásos galuskával és cherryparadicsom-salátával 🌾🥚🍷
- Gnocchi négysajt mártásban szárított paradicsommal és fenyőmaggal 🌾🥚🌿














Desszertek

- Mojito panna cotta pirított pillecukorral 🌿🥚
- Diós sajtorta birsalmalekvárral 🌿🥚🌾🥚🌾
- Étcsokoládémousse crunchy roppanó réteggel 🌿🥚🌾🌿🌾
- Csokis brownie eperlekvárral 🌿🥚🌾🥚🌾
- Túrós béles erdeigyümölcs-raguval (melegen tálalva) 🌿🥚🌾🥚🌾
- Friss gyümölcstálak 🌿🌿



Exclusive menüsor















Hideg ételek

- Toscan paradicsomsaláta sült sajttal  
- Zöldsaláta mézen pirított szegfűszeges magvakkal, málnaecetes zöldségekkel     
- Calamanis ecetben pácolt atlanti tőkehal ceviche trevisoi radicchio levélben  
- Gesztenyevirág-mézzel sült peccorino sajt, salátalevelekkel   
- Hideg mangalicatarja diós kápiapaprika-krémmel, kaprigyümölcssel 

















Levesek

- Narancsos-fahéjas édesburgonya krémleves garnélarákkal  
- Csicszeriborsós csirkehúsleves 

























Meleg ételek

- Fialat kakaspörkölt konfitált kacsazúzával, speclivel   
- Petrezselymes pesto-s csirkemell   
- Koriandermaggal és csillagánizzsal egészben sült sertésszűz, gyömbéres vörös áfonyamártással  
- Citromfüves fogas filé vajban párolt fehérhagymával  
- Sütőtökös árparizottó, sült cékla, zöldalma, torma  
- Wokban, mogyoróval pirított marhasteak, gyömbéres indonéz szójaszósszal  

Körettek

- Héjában sült burgonya  
- Marokkói répa római köménnyel  
- Pirított zöldséges szezámagos rizstészta    
- Párolt shiitake gomba kápiával  
- Házi papardelle tészta peccorino sajttal    
- Gyömbérrel karamellizált rozmaringos karalábé  

Desszertek

- Csillagánizsos madártej mousse pirított mandulával    
- Rákóczi túrós kosárka      
- Aranymazsolás Vargabéles eperraguval      
- Tonkababos csokoládé mousse diós streuzel-lel     
- Kókuszkrém aszalt barack chutney-val   

Italcsomagok

Basic alkoholmentes italajánlat I.

- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Basic alkoholmentes italajánlat II.

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Medium alkoholmentes italajánlat I.

- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Mediterrán limonádé
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Medium alkoholmentes italajánlat II.

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Mediterrán limonádé
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Premium alkoholmentes italajánlat

- Kis üveges rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Frissen facsart narancslé
- Mediterrán limonádé
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld-, és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

Basic alkoholos italajánlat I.

- Nyakas Budai Aligvárom Cuvée 2017 - Nyakas Pincészet
- Kunsági Rosé Cuvée 2018 – Frittmann Pincészet
- Egri Bikavér 2016 – Juhász Pince
- Dreher sör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Basic alkoholos italajánlat II.

- Nyakas Budai Aligvárom Cuvée 2017 - Nyakas Pincészet
- Kunsági Rosé Cuvée 2018 – Frittmann Pincészet
- Egri Bikavér 2016 – Juhász Pince
- Dreher sör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Medium alkoholos italajánlat I.

- Budai Chardonnay 2017 – Nyakas Pincészet
- Kunsági Irsai Olivér 2017 – Frittmann Pincészet
- Szekszárdi Rozi 2018 – Bodri Pincészet
- Villányi Kékfrankos 2016 – Lelovits Pince
- Egri Bakancslista 2014 – Bíró Pince
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbräu búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (1 l)
- Coca-Cola íz választék (1,75 PET palackos)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (1,5 l PET palackos)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Medium alkoholos italajánlat II.

- Budai Chardonnay 2017 – Nyakas Pincészet
- Kunsági Irsai Olivér 2017 – Frittmann Pincészet
- Szekszárdi Rozi 2018 – Bodri Pincészet
- Villányi Kékfrankos 2016 – Lelovits Pince
- Egri Bakancslista 2014 – Bíró Pince
- Dreher csapolt sör
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbräu búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.

Premium alkoholos italajánlat

- Villányi Olaszrizling 2017 – Gere Tamás Pincészet
- Egri Csillag 2015 - Bíró Pince
- Tokaji Szamorodni 2014 - Babits Pince
- Szekszárdi Pinot Noir Rosé 2017 – Takler Birtokbor
- Villányi Rosé 2018 – Gere Tamás Pincészet
- Villányi Portugeiser 2017 - Gere Tamás Pincészet
- Villányi Cabernet Sauvignon 2015 - Bock Pince
- Dreher csapolt sör
- Dreher-, Dreher bak-, Pilsner Urquell sör és Hofbrau búzasör
- Dreher alkoholmentes sör
- Rostos- és szűrt gyümölcslevek (0,25 l)
- Mediterrán limonádé
- Coca-Cola íz választék (0,25 l)
- Ásványvíz: szénsavas és szénsavmentes (0,25 l)
- Fekete-, zöld- és gyümölcs teák
- Nespresso kávékínálat

A borok esetében a mindenkori készletből függően évjáratbeli, vagy a készlet kifutása miatt pincészet eltérés előfordulhat. A végleges borkínálat megadása az írásbeli megrendelést követően 2 nappal történik.



ALLERGÉNEK



Glutén



Tojás



Csonthéjasok
(dió, mandula, szerecsendió,
pisztácia)



Szója



Hal



Szezám



Allergénmentes



Laktóz



Mustár



Mogyoró



Zeller



Rák



Szulfitok



Vegetáriánus

KIEGÉSZÍTŐ GASZTRONÓMIAI PROGRAMOK ÉS SZOLGÁLTATÁSOK

Ásványvíz kóstolás

Az ásványvíz ásványi és más oldott anyagokban gazdag, amely sajátos ízt és gyakran gyógyító hatást ad, a felszínre mély rétegekből tör fel. A természetes



ásványvizek ásványi anyag tartalma általában 500-2000 mg/l, a gyógyvizekben akár 20000 mg/l is lehet. Típusuktól függően főként kalcium, magnézium, nátrium, hidrogén-karbonát, klorid és szulfát vizek és azok variánsai lehetnek, fluoridtartalmuk is viszonylag magas. Az elfogyasztott víz több ciklusban kölcsönhatásba lép a testszövetekkel, így az ásványvizek jótékony hatásúak. Az emberi testnek számos anyagra van szüksége, melyek nem feltétlenül találhatók meg

az általunk fogyasztott ételekben, de az ásványvizek tartalmazzák azokat.

A program alatt többféle magyar és külföldi ásványvizet lehet megkóstolni és összehasonlítani, melyben víz sommelier is segít a vendégeknek.

Sajt- és borkóstolás

A rendezvény helyszínén díszítőelemekkel és sajtokkal gazdag asztalt helyezünk el, a sajtot a vendég előtt szeleteljük, mellette gyümölcsöket, magokat és péksüteményeket kínálunk. A vendégek megkóstolhatják a hét fő sajtszalád képviselőit: friss sajt, fehér penészes lágy sajt, vöröses lágy sajt, hegyi érlelt sajt, kecskesajt, kék sajt, nyers heese.

A sajt kínálat mellett Magyarországi figyelemre méltó borvidékeinek borait képzett sommelier segítségével kínáljuk. A borkóstoló és a nyitott sajtkonyha egyaránt feledhetetlen gasztronómiai élményt nyújt.



Macaron kóstoló

Amint a francia macaron készítésének rejtélyébe merülünk, rájöttünk, hogy ez nem olyan egyszerű! Nancy városából származik, és először a XVIII. században egy cukrászdában készítették, titkos recept alapján.



Az biztos, hogy elkészítéséhez tojásfehérje, mandulaliszt, porcukor és kristálycukor szükséges.

Pierre Desfontaines által létrehozott új macaron egy kerek sütemény, amely két puha csokoládé krémmel töltött félből áll. Míg a klasszikus típus rendkívül ropogós és száraz, az új változat külsője is enyhén ropogós, de nagyon puha és omlós belül. Ennek

továbbfejlesztett változataként nem csak csokoládé ízű süteménnyel, de különleges virág ízekkel kényeztetjük a vendégeket, természetesen az íz a megfelelő színnel párosul. Érdekes mindenkinek megízlelni ezt az újdonságot - ez egy felejthetetlen élmény.

csokoládé-kókusz, dió, barack, mák, eper, málna, kókusz, vanília, pisztácia, kávé, mogyoró, pisztácia-csokoládé, trüffelkrém

Pezsgőszökőkút

A pezsgőszökőkút egy elegáns és divatos módja annak, hogy rendezvényeink izgalmasabbá váljanak, mivel éppen annyira láthatatlan, mint figyelemfelkeltő és különleges. Puncssal, borral vagy frissítővel tölthető. Egyaránt ajánljuk gála eseményekre és családiabb rendezvényre is, akár a welcome drink minőségét növelő elemként, akár külön tartozékként.



Általános szerződési feltételek

Az ajánlatban szereplő árak tartalmazzák a szerviz, és a vendéglátáshoz szükséges eszközök díját, azonban nem foglalják magukban az ÁFA-t. Az ajánlatban szereplő árak egy eseményre, a megadott menüsor illetve létszám esetén érvényesek.

Az ajánlatban szereplő vendéglátás árak csak a Vendéglátáshoz szükséges alap bútorzatot tartalmazzák (büfé- és italpult asztalok/pultok), a vendégek leültetésére alkalmas bútorokat, könyöklőket nem tartalmazzák.

A büféasztalos vagy finger food ételsorok teljes kínálata összességében elegendő mennyiségű ételt tartalmaz a megrendelt létszámra és szakmai tapasztalatunk alapján meghatározott arányban tartalmazza a tételeket, de egyes részei elfogyhatnak.

Ajánlataink kis pincészetek egyedi borait, korlátozott tételeit is tartalmazzák, így az italsorokban szereplő borok év közben elfogyhatnak. Ilyen esetben ezen tétel vagy tételek helyett minden esetben hasonló vagy jobb minőségű alternatívát kínálunk fel az ügyfeleinknek. A végleges borkínálatot a konkrét létszámot tartalmazó megrendelés leadása után 72 órán belül tudjuk visszaigazolni.

A szolgáltatások megrendelése - előzetes megállapodás és ajánlat alapján, illetve arra hivatkozva – csak írásban /e-mail/ történhet, a következő határidők betartása mellett:

- 1 – 100 fő közötti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 5. nap
- 100 – 300 fő közötti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 7. nap
- 300 fő feletti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 10. nap
- 1 000 fő feletti rendezvények esetében a rendezvényt megelőző 15. nap

A megrendelési határidő után leadott rendelések teljesítéséből adódó hibás teljesítésért a Szolgáltató nem vállal felelősséget.

A létszám módosítására

- 300 fő alatt a rendezvényt megelőző 5 napon belül maximum 10 %-kal, van lehetőség, a rendezvény megelőző 4 napon belül nincs lehetőség.
- 300 fő fölötti létszámú rendezvény esetén rendezvényt megelőző 10 napon belül maximum 10 %-kal, 5 napon belül maximum 5%-kal van lehetőség, a rendezvény megelőző 4 napon belül nincs lehetőség.

A megrendelés lemondása kötbérmentes a tárgynapot megelőző 30. napig,

- 29-10 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 50%-át,
- 9-6 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 75%-át,
- 5-3 napon belüli lemondás esetén a megrendelt szolgáltatások árának 90%-át,
- 2 napon belüli lemondás, illetve a lemondás elmulasztása esetén a megrendelt szolgáltatások árának 100%-át köteles a szolgáltató részére megfizetni.

A Megrendelő megrendelésével nyilatkozik, hogy a rendezvény során a Szolgáltató által biztosított eszközökben, berendezésekben okozott esetleges károkért anyagi felelősséggel tartozik.

Jelen ajánlatban foglaltak tárgyalási alapot képeznek, szerződés megkötésére irányulnak, de nem minősülnek a Szolgáltató kötelezettségvállalásának és nem keletkeztetnek a Szolgáltató részéről szerződéskötési kötelezettséget!

Amennyiben a Megrendelő az ajánlatot írásban megrendeli, úgy fenti szerződési feltételeket tudomásul veszi.