

HUNGEXPO Budapest Congress and Exhibition Centre



LUNCH BAG AJÁNLAT



Basic lunch bag I.

- Sonkás-sajtos bagett  
- Padlizsánsalátás bagett    
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET

Basic lunch bag II.

- Szalámis bagett  
- Tzatziki salátás bagett   
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET




Medium lunch bag I.

- BBQ csirkemelles bagett  
- Mozzarella sajtos bagett   
- Csokoládészelet
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET

Medium lunch bag II.

- Pulykasonkás bagett  
- Zöldséges bagett   
- Csokoládészelet
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET

Premium lunch bag II.

- Ham & eggs szendvics   
- Camembert sajtos szendvics   
- Gyümölcs
- Csokoládészelet
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET

Premium lunch bag I.

- Töltött karajos szendvics   
- Tonhalsalátás szendvics   
- Gyümölcs
- Csokoládészelet
- Szénsavas- vagy szénsavmentes ásványvíz 0,5 l PET

ALLERGÉNEK



Glutén



Laktóz



Tojás



Mustár



Csonthéjasok
(dió, mandula, szerecsendió,
pisztácia)



Mogyoró



Szója



Zeller



Hal



Rák



Szezám



E-X
Szulfitok



Allergénmentes



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 sajtcsalád 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.