



## Оферта

До:	Институт по публична администрация	От:	Арена ди Сердика Резиденс Хотел
Тел:	Камелия Гашевска, Главен експерт, Дирекция „Обучение, международна дейност и проекти“, 0888 40 22 15	Тел:	+359 2 / 810 77 88
Факс:		GSM:	+359 2 / 884 802 600
e-mail:	k.gashevaska@ipa.government.bg	Стр.	4
Отн:	Оферта	Дата:	понеделник, 18 март 2019

Уважаема г-жо Гашевска,

Във връзка с отправено от Вас запитване относно настаняване и провеждане на мероприятие в хотел „Арена ди Сердика“ имаме удоволствието да предложим на Вашето внимание следната оферта:

### Конгресно обслужване:

- Дата: Да се уточни
- Място на провеждане:

#### **Наем зала „Арена“ 450€ за ден и 300€ за ½ ден (до 4 часа)**

- Високоскоростен интернет (безплатен)
- Многофункционални столове на фирма ORT
- Капацитет "Театър" /брой хора/120 човека
- Капацитет "Класна стая" /брой хора/60 човека
- Капацитет "П-образно" /брой хора/40 човека
- Капацитет "Квадрат" /брой хора/50 човека
- Озвучаване с два безжични микрофона
- Мултимедия и екран

#### **Наем зала „Сердика“ 250€ за ден и 180€ за ½ ден (до 4 часа)**

- Капацитет "Театър" /брой хора/30
- Капацитет "Класна стая" /брой хора/20
- Капацитет "П-образно" /брой хора/24
- Капацитет "Квадрат" /брой хора/24
- Мултимедия и екран
- Естествена светлина

- От: Да се уточни
- До: Да се уточни
- Брой участници: 30-50
- Начин на подреждане: Да се уточни
- Техническо оборудване: Да се уточни





Описание на услугата	Количество	Единична цена на ден в €
Озвучаване с 2 безжични микрофона	1	92.00 €
Лаптоп /за презентация/	1	96.00 €
Мултимедиен проектор NEC	1	96.00 €
Екран за презентации 1.8 x 1.8 м, зала Сердика	1	24.00 €
Екран за презентации 305 x 229 см, зала Арена	1	48.00 €
Мултимедиен презентър Logitech	1	18.00 €
Флипчарт с включени консумативи	1	18.00 €

- ✓ Всички конферентни зали разполагат с високоскоростен безжичен достъп до интернет. Ползването му е включено в наема на помещенията.
- ✓ В състояние сме да осигурим всякакъв друг вид техническо оборудване за протичане на събитието. В случай, че желаете то да бъде обезпечено от вас, ще бъде начислена допълнителна такса в размер на 30% от наема на залата.
- ✓ Непланирано пренареждане на залата в деня на събитието се таксува допълнително в размер на 50 Евро



#### Ресторантско обслужване:

Зареждане на залата с минерална вода – 2.20 лв/брой.

Кетъринг	Брой участници	Меню	Място на провеждане
Кафе-пауза	30-50	 Adobe Acrobat Document	Пред зала Сердика или Амфитеатър
Сет менюта	30-50	 Adobe Acrobat Document	Основен ресторант



---

Бюфетни менюта	30-50	 Adobe Acrobat Document	Основен ресторант
Коктейлни менюта	30-50	 Adobe Acrobat Document	Амфитетър

---

**Всички посочени цени на конгресно, техническо и ресторантско обслужване включват 20% ДДС!**

**Резервации и потвърждения:**

Уважаема г-жо Гашевска, моля да имате предвид, че представената оферта е валидна за гореспоменатото мероприятие и дата, и не се ангажира с резервация, тъй като нямаме уточнена дата.

**Условия за плащане и резервации:**

След писмено потвърждение и осигуряване на детайли от ваша страна ще се радваме да направим съответните резервации в съответствие със заетостта на стаите и залите.

**Депозити:** За потвърждение и гаранция на резервацията се изисква авансово плащане в размер на 50% от общата стойност на събитието в срок не по-късно от 5 работни дни след датата на потвърждение.

**Балансови плащания:** В срок от 5 работни дни след получаване на финалната фактурата.

**Анулации:**

- **Конгресно и техническо обслужване:** В случай на промяна или анулация е необходимо писмено предизвестие най-късно седем дни преди датата на събитието. В случай на неспазване на това условие ще Ви бъде начислена неустойка в размер на 100% от стойността му.
- **Ресторантско обслужване:** В случай на промяна в броя на кувертите е необходимо писмено предизвестие не по-късно от 72 часа преди началото на мероприятието. В случай на неспазване на това условие ще Ви бъде



начислена неустойка в размер на 100% от стойността на анулираните куверти.

При промяна на датата или формата на мероприятиято, хотелът запазва правото си за промяна на предложените цени и условия.

Междувременно, за всякаква допълнителна информация, моля, не се колебайте да се обърнете към нас.

Офис Резервации и Мероприятия:

Тел: 02/810 77 88

Факс: 02/ 810 77 70

Оставам с уважение в очакване на вашия отговор,

Емилия Апостолова

/Резервации и Мероприятия/



Централен Резервационен

Офис

Тел: +359 2 / 8 107 700/ 800

Факс: +359 2 / 8 107 770

e-mail:

[reservations@fpihotels.com](mailto:reservations@fpihotels.com)

“Арена ди Сердика” Хотел

Тел: + 359 2 810 77 88

Факс: +359 2 810 77 79

e-mail:

[reservations@arenadiserdica.com](mailto:reservations@arenadiserdica.com)



Arena Serdica  
— Residence hotel —

*Residence hotel*

## Бюфетно Меню Ресторант „LA TRIBUNA”

### ВАРИАНТ 1

#### СТУДЕН БЮФЕТ

- Салата Уолдорф с пиле (3, 4, 9)
- Салата Никозия с риба тон (3, 4, 10)
- Авторска гръцка салата (7)
- Скандинавска картофена салата с ябълка и грозде (3, 10)
- Сирена и плодове в пармезанова пита (7, 8)
- Селекция от Български колбаси

#### ТОПЪЛ БЮФЕТ

- Печен пъдпъдък в бекон
- Телешки кюфтенца с дип от чушки (3)
- Свинска Салтимбока с три вида песто (8)
- Домашно пушена съомгова пъстърва (4, 12)
- Лазаня Верде (спанак, броколи и тиквички) (3, 7)
- Картофи Дофиноа с паста трюфел (7)
- Зеленчуци темпура (1)

#### ДЕСЕРТИ

- Шоколадова торта с карамел и сол (1, 3, 7, 8)
- Торта Павлова (1, 3, 7)
- Тарталети с Крем и плодове (1, 3, 7)
- Скалички с амарети и шам фъстък (1, 3, 7, 8)

**ЦЕНА: 52 лв. / куверт**

**(Цената е валидна за минимален бр. – 40 куверта)**



## ВАРИАНТ 2

### СТУДЕН БЮФЕТ

- Телешко с риба тон (3, 4)
- Коктейл от скариди (2, 3)
- Спаначена салата с домати и халуми (7)
- Салата миста с чери и пармезан (7)
- Сирена и плодове в пармезанова пита (7, 8)
- Салата с пене с артишок, сушен домати и песто (3, 7, 8)

### ТОПЪЛ БЮФЕТ

- Агнешки кебап
- Класическа Поркета
- Френско петле във вино (9, 12)
- Паеля с пиле и морски дарове (2, 4, 14)
- Пъстърва с аспержи и сос Холандез (3, 4, 7)
- Меланзана пармиджана (3, 7, 9)
- Рататуй

### ДЕСЕРТИ

- Шоколадова торта с карамел и сол (1, 3, 7, 8)
- Ябълкова кростата (1, 3, 7, 8)
- Мини еклери (1, 3, 7, 8)
- Тарталети с Крем и плодове (1, 3, 7)
- Фруктиера със сезонни плодове

**ЦЕНА: 62 лв. / куверт**

**(Цената е валидна за минимален бр. – 25 куверта)**

### Алергени

- |                |           |                             |
|----------------|-----------|-----------------------------|
| 1. Глутен      | 6. Соя    | 11. Сусам                   |
| 2. Ракообразни | 7. Мляко  | 12. Серен диоксид и сулфити |
| 3. Яйца        | 8. Ядки   | 13. Лупина                  |
| 4. Риба        | 9. Целина | 14. Мекотели                |
| 5. Фъстъци     | 10. Синап |                             |

### **ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ:**

- Капацитет на ресторанта – 60 места;
- За внасяне на алкохолни напитки от клиента се заплаща такса „Бушон“:
  - ✓ Вино: 6 лв. на бутилка до 0.750 л. и 6 лв. на всеки следващи започнати 0.750 литри от опаковката;
  - ✓ Високо алкохолни спиртни напитки: 10 лв. на бутилка до 1 л. и 10 лв. на всеки следващ започнат литър от опаковката;
- Начален час на вечерно събитие – 19:00 ч. Резервация за по-късен час остава за сметка на времетраенето на мероприятиято с продължителност равна на продължителността на закъснението след установения начален час;
- Времетраене на мероприятиято – до 5 часа;
- Краен час на мероприятиято – не по-късно от 24:00 ч.;
- За всеки нов започнат час след 24:00 ч. се заплаща такса „Овъртайм“ - 200 лв./час;
- Резервирането на дата и час на събитието се извършва с авансово плащане на 50% от сумата на предварителната калкулация на събитието;
- Окончателното плащането на остатъка от предварителната калкулация и допълнителната консумация за събитието се извършва непосредствено след провеждането му;
- Условия за анулация:
  - ✓ Над 21 дни преди събитието – 100% възстановяване от сумата за събитието;
  - ✓ От 3 до 21 дни преди събитието – 50% възстановяване от сумата за събитието;
  - ✓ До 3 ден преди събитието – не се възстановява сумата от авансовото плащане и се начислява остатъка от сумата от предварителната калкулация
- Намаление на броя на кувертите до 10% се допуска след писмено информиране до 48 часа преди обявения за начало на събитието час;
- При неспазване на крайния срок за провеждане на събитието се начислява пълната сума от предварителната калкулация.

## Сет Меню Ресторант „La Tribuna”

### САЛАТИ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Салата Уолдорф с пиле (3, 4, 9) 390 гр.
- Салата Никозия с риба тон (3, 4, 10) 380 гр.
- Средиземноморска салата с печено сирене халуми (7) 350 гр.
- Салата от кейл, сирене, домати и тортила чипс (1, 7) 320 гр.
- Салата с киноа, авокадо и едамаме 320 гр.

### ПРЕМИУМ САЛАТИ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Комбинирана салата (7, 8) 420 гр.  
(белен домати, краставица, печена чушка, Кьопоолу, Снежанка, овче сирене и краве сирене)
- Микс салати, синьо сирене, печена круша, ядки и меден дресинг (7, 8, 10) 380 гр.
- Салата фрути ди маре (2, 4, 14) 320 гр.  
(свежи салати, чушки, маслини, морски дарове)

### СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Парфе от херинга със свежи салати (4, 7) 320 гр.
- Карпачо от червено цвекло с мариновано сирене и ядки (7, 8) 180 гр.
- Трио брускети (1) 220 гр.  
(домати, босилек и чесън; пате от патладжан; маслинова паста)

### ПРЕМИУМ СТУДЕНИ ПРЕДЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Телешки тартар (3, 10) 150 гр.
- Терин от заек с шам фъстък и коняк (3, 8) 150 гр.

### ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Пълнен патладжан в гръцки стил (7) 250 гр.
- Кюфтенца от леща с млечен сос (7) 220 гр.
- Капоната ала сичилиана (9) 220 гр.

### ПРЕМИУМ ТОПЛИ ПРЕДЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- Телешки скалопини с аспержи (3, 7) 220 гр.
- Филе от треска с прошуто и сос Бьорблан (4, 7, 12) 220 гр.



### ОСНОВНИ ЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- |   |           |         |
|---|-----------|---------|
| • Съомгова пъстърва с броколи и бадемов сос             | (4, 7, 8) | 350 гр. |
| • Пилешко роле с трюфел паста и бекон, и пюре от целина | (7, 9)    | 350 гр. |
| • Патешко бутче конфи със сладко червено зеле           | (12)      | 350 гр. |
| • Пресован свински джолан с печени картофи              |           | 350 гр. |
| • Младо телешко печено с печени кореноплодни зеленчуци  | (9)       | 350 гр. |
| • Меландзане ала пармиджана                             | (3, 7, 9) | 300 гр. |
| • Веган овчарски пай със сладък картоф и гъби           |           | 350 гр. |



### ПРЕМИУМ ОСНОВНИ ЯСТИЯ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- |  |         |         |
|--|---------|---------|
| • Съомга на фурна с картофено пюре и зелен фасул   | (4, 7)  | 350 гр. |
| • Класическа поркета с пълнен картоф и горски гъби |         | 350 гр. |
| • Ростбиф с аспержи и винен сос                    | (9, 12) | 350 гр. |

### ДЕСЕРТИ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- |                                    |              |         |
|------------------------------------|--------------|---------|
| • Торта Павлова                    | (1, 3, 7)    | 150 гр. |
| • Шоколадова торта с карамел и сол | (1, 3, 7, 8) | 180 гр. |
| • Тарт татен с ванилов сладолед    | (1, 3, 7)    | 150 гр. |
| • Бисквитена торта                 | (1, 3, 7, 8) | 150 гр. |
| • Поширана круша в горски плодове  |              | 180 гр. |



### ПРЕМИУМ ДЕСЕРТИ

(изберете една от опциите, отбелязвайки брой на гостите)

- |                                |              |         |
|--------------------------------|--------------|---------|
| • Торта Гараш                  | (1, 3, 7, 8) | 150 гр. |
| • Торта Крем брюле със смокини | (3, 7)       | 150 гр. |



\* В цената на менюто са включени прясно изпечен бял и черен хляб, и масло.

#### Алергени

- |                |           |                             |
|----------------|-----------|-----------------------------|
| 1. Глутен      | 6. Соя    | 11. Сусам                   |
| 2. Ракообразни | 7. Мляко  | 12. Серен диоксид и сулфити |
| 3. Яйца        | 8. Ядки   | 13. Лупина                  |
| 4. Рибa        | 9. Целина | 14. Мекотели                |
| 5. Фъстъци     | 10. Синап |                             |

### **ЦЕНИ**

- Трестепенно меню (салата или предястие, основно ястие и десерт) – 42.00 лв
- Трестепенно Премиум меню (салата или предястие, основно ястие и десерт) – 52.00 лв
- Четирестепенно меню (салата, предястие, основно ястие и десерт) – 52.00 лв
- Четирестепенно Премиум меню (салата, предястие, основно ястие и десерт) – 62.00 лв

### ДОПЪЛНИТЕЛНИ УСЛОВИЯ:

- Капацитет на ресторанта – 60 места;
- Избират се еднакви салата/предястие/основно ястие/десерт за цялата група с изключение на изискващите специална диета;
- За внасяне на алкохолни напитки от клиента се заплаща такса „Бушон“:
  - ✓ Вино: 6 лв. на бутилка до 0.750 л. и 6 лв. на всеки следващи започнати 0.750 литри от опаковката;
  - ✓ Високо алкохолни спиртни напитки: 10 лв. на бутилка до 1 л. и 10 лв. на всеки следващ започнат литър от опаковката;
- Начален час на вечерно събитие – 19:00 ч. Резервация за по-късен час остава за сметка на времетраенето на мероприятиято с продължителност равна на продължителността на закъснението след установения начален час;
- Времетраене на мероприятиято – до 5 часа;
- Краен час на мероприятиято – не по-късно от 24:00 ч.;
- За всеки нов започнат час след 24:00 ч. се заплаща такса „Овъртайм“ - 200 лв./час;
- Ресторант La Tribuna di Serdica се резервира ексклузивно за мероприятие при минимален брой – 40 куверта
- Резервирането на дата и час на събитието се извършва с авансово плащане на:
  - ✓ 50% от сумата на предварителната калкулация на събитието при окончателно плащане в брой или кредитна карта;
  - ✓ 100% от сумата на предварителната калкулация на събитието при окончателно плащане по банков път;
- Окончателното плащането в брой или кредитна карта на остатъка от предварителната калкулация и/или допълнителната консумация за събитието се извършва:
  - ✓ при окончателно плащане в брой или кредитна карта - непосредствено след провеждането на събитието;
  - ✓ при окончателно плащане по банков път – до 5 работни дни след провеждането на събитието;
- Условия за анулация:
  - ✓ Над 21 дни преди събитието – 100% възстановяване от сумата за събитието;
  - ✓ От 3 до 21 дни преди събитието – 50% възстановяване от сумата за събитието;
  - ✓ До 3 ден преди събитието – не се възстановява сумата от авансовото плащане и се начислява остатъка от сумата от предварителната калкулация
- Намаление на броя на кувертите до 10% се допуска след писмено информиране до 48 часа преди обявения за начало на събитието час;
- При неспазване на крайния срок за провеждане на събитието се начислява пълната сума от предварителната калкулация.



Arena di Serdica  
Residence hotel

### Кафе паузи

#### Вариант 1

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, плодов сок Granini

**Цена: 8.00 лв/човек**

#### Вариант 2

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, плодов сок Granini, домашно приготвени сладки, тарталета с крем маскарпоне

**Цена: 10.00 лв/човек**

#### Вариант 3

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, безалкохолна напитка, домашно приготвени сладки, домашно приготвени солени, тарталета с крем маскарпоне

**Цена: 12.00 лв/човек**

#### Вариант 4

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, безалкохолна напитка, домашно приготвени сладки, солени кекс с маслини, мини кроасани

**Цена: 14.00 лв/човек**

#### Вариант 5

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, плодов сок Granini, петифури, домашно приготвен кекс с шоколад, солени кекс с шунка и кашкавал, сандвич с пилешко филе и зеленчуци

**Цена: 17.00 лв/човек**

#### Вариант 6

Кафе /шварц/, мляко, чай Twinnigs, мед, минерална вода, безалкохолни напитки, сандвич с домати и моцарела, кроасан с колбас и кашкавал, сандвич с пълнозърнесто хлябче с авокадо и бекон, пържени картофи, плодове

**Цена: 22.00 лв/човек**

