Lufthansa City Center
Congress Travel

Crnogorski Operator tržišta električne energije 16/19.06.2027



Ponuda validna do 30.08.2026.

Your Business Travel Partner.

Ponuda hrane i pića u hotelu Maestral 5*, Pržno

https://www.maestral.me/

16/19/2027.

PONUDA ZA ORGANIZACIJU KOKTEL PRIJEMA-16. JUNA 2027. GODINE.

A KOKTEL – 48 € / osoba

1. *Minimum 30 osoba*
   Servirano uz: krostine, grisine, hrskave krekere od lisnatog tijesta, crne i zelene masline, svježe povrće sa paradajz coulis sosom.
   Hladni kanapei: pršuta sa dinjom; kompot od grilovanog patlidžana i feta sir na brusketi; marinirani filet barbuna sa mladim prazilukom; sir na ražnjićima; pileća salata sa orasima u hrskavom biskvitu.
   Topli kanapei: grilovana orada sa salsa sosom od ananasa; pileća prsa sa marmeladom od pomorandže; mini kibbeh; mini fatayer sa spanaćem; mini sambousek sa mesom.
   Dezerti: mini čokoladna opera torta; mini švajcarski tart sa orasima; mini tart sa limunom i meringom; mini ekler sa kafom; mini voćni tart; mini kunafa rolnice.

B KOKTEL – 60 € / osoba

2. *Minimum 40 osoba*
   Servirano uz: krostine, grisine, hrskave krekere od lisnatog tijesta, crne i zelene masline, svježe povrće sa paradajz coulis sosom, pire od šargarepe sa pomorandžom, miks orašastih plodova.
   Hladni kanapei: steak tartar na ražanom hljebu; konfit od crvene paprike i baby burrata na bagetu; dimljeni losos sa krem sirom; krem sir i krastavac na bijelom tostu; salata od sitnih škampa sa koktel dressingom; sushi od povrća.
   Topli kanapei: quiche sa slaninom i kremom; rolovani svinjski file sa kajsijom; lignje sa solju i biberom; pileća krilca u teriyaki sosu; mini proljećne rolnice sa povrćem.
   Dezerti: mini čokoladna opera torta; mini švajcarski tart sa orasima; mini tart sa limunom i meringom; mini ekler sa kafom; mini voćni tart; mini kunafa rolnice.

C KOKTEL – 77 € / osoba

3. *Minimum 40 osoba*
   Servirano uz: krostine, grisine, hrskave krekere od lisnatog tijesta, crne i zelene masline, svježe povrće sa paradajz coulis sosom, miks orašastih plodova, baba ghanoush.
   Hladni kanapei: rolnice od roast beefa sa senfom; bruskete sa kavijarom od patlidžana; salata od lososa u mini korpicama; salata od paradajza i mozzarelle; škampi sa koktel dressingom; sushi od povrća; sušena govedina sa dinjom.
   Topli kanapei: rissoles sa škampima; pileći vol-au-vent; mini fatayer sa spanaćem; mini sambousek sa halloumi sirom; sotirani losos sa spanaćem; quesadille sa piletinom i avokadom.
   Dezerti: selekcija mini francuskih poslastica; selekcija mini voćnih tartova; selekcija orijentalnih poslastica.

D KOKTEL – 90 € / osoba

4. *Minimum 50 osoba*
   Servirano uz: krostine, grisine, hrskave krekere od lisnatog tijesta, crne i zelene masline, svježe povrće sa paradajz coulis sosom, pire od šargarepe sa pomorandžom, miks orašastih plodova, hummus, ajvar.
   Hladni kanapei: rozete od roast beefa sa kremom od hrena; mille-feuille od celera i mariniranih špargli; losos mariniran u senfu i mirođiji; baby spanać sa prepeličijim jajima; Camembert i jagode; foie gras sa kompotom od smokava; selekcija sushi maki rolnica.
   Topli kanapei: quiche sa lososom, crnim lukom i spanaćem; rolovani jagnjeći file sa kajsijom; sotirani škampi sa spanaćem; grilovana hobotnica; quesadille sa škampima i avokadom; jagnjeći kibbeh; pileća piccata; mljeveni Angus juneći steak sa pita hljebom.
   Dezerti: selekcija francuskih poslastica; raznovrsni voćni tartleti; selekcija orijentalnih poslastica.

PAKET PIĆA 1 – 21 € / osoba
Negazirana i gazirana voda; domaće pivo; voćni sokovi; bezalkoholna pića.

PAKET PIĆA 2 – 29 € / osoba
Negazirana i gazirana voda; vino kuće bijelo i crveno (½ boce po osobi); domaće pivo; voćni sokovi; bezalkoholna pića.

PAKET PIĆA 3 – 41 € / osoba
Negazirana i gazirana voda; vino kuće bijelo i crveno (½ boce po osobi); pjenušavo vino; domaće pivo; voćni sokovi; bezalkoholna pića.





PONUDA
ZA ORGANIZACIJU GALA VEČERE

Za organizaciju gala večere za **60 učesnika**, okvirno planirane za **17. jun 2027. godine**, predlažemo **Hotel Maestral** i njegovu elegantnu Bal salu površine 317 m², koja pruža reprezentativan ambijent za svečane događaje.

Opcije gala večere:

A Gala večera – 105 € / osoba
Carpaccio od junetine; krem supa od špargli; salata od artičoke; ražnjići od škampa, lignji, hobotnice i lososa sa crnim spaghetti; čokoladni mousse.

B Gala večera – 135 € / osoba
Quiche Lorraine; krem supa od pečuraka; salata od patlidžana i rukole; teleći file sa sosom od grožđa, sezonsko povrće i gratinirani krompir; topla pita od jabuka.

C Gala večera
Grilovani dimljeni losos i škampi; lobster bisque; salata od cvekle i camemberta; izbor junećeg filea ili lososa sa prilozima; desert od karamelizovanih lješnika i suvog voća.
Cijena prema ponudi hotela.

Open Bar opcije:

- **Regular:** domaća i odabrana žestoka pića, domaće pivo, nacionalna vina, voda, bezalkoholna pića i voćni sokovi.
- **Deluxe:** proširena selekcija žestokih pića i konjaka, domaća i uvozna piva, vina, Prosecco, voda, bezalkoholna i svježe cijeđeni sokovi.

Trajanje	Regular	Deluxe
30 min	30 €	45 €
1 sat	40 €	50 €
1,5 sat	50 €	60 €
2 sata	55 €	70 €
2,5 sata	60 €	75 €
3 sata	65 €	75 €

Muzički program: Angažman gudačkog kvartet sa ozvučenjem – **2.500 €**.



ZAKUP KONFERENCIJSKE SALE, KAFA PAUZA I RUČAK

Konferencijska sala – Hotel Maestral, Pržno

Konferencijska sala površine približno 150 m², dimenzija oko 15 x 10 m, pogodna je za organizaciju konferencija, seminara, sastanaka i drugih poslovnih događaja. Sala je klimatizovana i može se prilagoditi različitim postavkama sjedenja, uz mogućnost korišćenja prateće tehničke opreme.



Zakup sale: 600 € / dan Tehnička oprema: 550 € / dan

Ukupno: 1.150 € / dan

KAFE PAUZE

Opcija	Sadržaj	Cijena po osobi
A	Voda, svježe cijeđeni sokovi, sitni kolači, kafa i čajevi	**13 €**
B	Voda, svježe cijeđeni sokovi, kolači, kroasani, danska peciva, mafini, kafa i čajevi	**15 €**
C	Voda, svježe cijeđeni sokovi, kolači, mafini, mini sendviči, kafa i čajevi	**21 €.**
D	Voda, svježe cijeđeni sokovi, kolači, mafini, brownies, mini sendviči, slani zalogaji, kafa i čajevi	**28 €**
E	Voda, svježe cijeđeni sokovi, kolači, mafini, brownies, mini sendviči, pršuta, francuske poslastice, kafa i čajevi	**31 €**

Minimum: A–C 20 osoba; D–E 30 osoba



RUČAK – BUFFET OPCIJE

Internacionalni Buffet I – 48 € / osoba
Supa, selekcija salata i hladnih predjela, riba, piletina, juneći Stroganoff, musaka, prilozi i izbor deserata.

Internacionalni Buffet II
Krem supa, salate i hladna predjela, roast beef, plodovi mora, wok piletina, juneći ragu, riba, povrće, prilozi i deserti.

Internacionalni Buffet III
Supa od paradajza, bogata selekcija salata, Caesar, Niçoise, pasta pripremljena uživo, piletina, kofta, lignje, prilozi i deserti.

Internacionalni Buffet IV – 66 € / osoba
Supa od pecuraka, bogata selekcija salata i predjela, jagnjeći but, pasta pripremljena uživo, piletina, Beef Wellington, riba, lignje, prilozi i deserti.

Internacionalni Buffet V – 77 € / osoba
Supa od pečuraka, salate i predjela, carpaccio, piletina, hobotnica, orada, jagnjeća koljenica, teleći file, prilozi i deserti.

Orijentalni Buffet – 77 € / osoba
Harira, hummus, mutabal, muhammara, fattoush, tabbouleh, kibbeh, fatayer, sambousek, škampi, brancin, jagnjetina, kebab, piletina i orijentalni deserti.
Minimum 50 osoba.

Buffet plodova mora – 132 € / osoba
Bisque, seafood salate i predjela, losos, hobotnica, škampi, brancin, dagnje, vongole, paella, pasta i lazanja sa plodovima mora, deserti.
Minimum 50 osoba.

Internacionalni Buffet VI – 132 € / osoba
Bisque, salate i hladna predjela, salmon coulibiac, rižoto sa plodovima mora, piletina, riba, biftek, jagnjetina, prilozi i bogata selekcija deserata.
Minimum 60 osoba.



ORGANIZACIJA IZLETA – KOTOR I BOKOKOTORSKI ZALIV



Predlažemo organizaciju jednodnevnog izleta sa polaskom iz hotela Maestral, uz obilazak Kotora i krstarenje Bokokotorskim zalivom.

Transfer hotel Maestral – Kotor – hotel Maestral: 650 €
Povratni transfer za grupu prema programu izleta.

Obilazak Starog grada Kotora: 250 €
Obilazak u pratnji licenciranog turističkog vodiča.

Krstarenje Bokokotorskim zalivom – brod „Katica": 1.500 €
Trajanje krstarenja: 5 sati. Na brodu je moguće organizovati i ručak.

Opcije ručka na brodu „Katica":

Buffet menu – 58 € / osoba – izbor rižota, ribe, piletine, Njeguškog steka, salata, pršuta, sireva, peciva i kotorske krempite.

Riblji menu – 55 € / osoba – riblji kanapei/bruskete, salata sa morskim plodovima, riblja plata i kolač.

Mesni menu – 55 € / osoba – mesni kanapei/bruskete, Caesar ili biftek salata, teleći medaljoni sa prilogom i kolač.

Open Bar – 37 € / osoba
Uključuje negaziranu i gaziranu vodu, sokove, Coca-Colu i Fantu, točeno pivo, bijelo, crno i roze vino, rakiju lozu i šljivu i Pelinkovac. Open Bar traje 5 sati, odnosno tokom cijelog trajanja krstarenja.

Napomena: Termin i vrijeme polaska krstarenja potrebno je unaprijed usaglasiti sa posadom broda, u zavisnosti od vremenske prognoze i očekivanih uslova na moru.




KATICA

OBILAZAK STAROG GRADA BUDVE I ORGANIZACIJA VEČERE

Za grupu od 60 učesnika predlažemo organizaciju programa koji uključuje obilazak Budve i večeru u restoranu Porto Budva.

Transfer hotel Maestral – Budva – hotel Maestral: 350 €
Povratni transfer za grupu.
Obilazak Starog grada Budve: 200 €
Obilazak u pratnji licenciranog turističkog vodiča.



Večera – Restoran Porto, Budva

Riblji meni 1 – 38 € / osoba
Salata od liganja; riblji file Meunière I kategorije; dezert.
Riblji meni 2 – 45 € / osoba
Salata od plodova mora; gambori Parisien; riblji file I kategorije; dezert.
Riblji meni 3 – 51 € / osoba
Salata od hobotnice; rižoto sa kozicama; riba sa povrćem; dezert.
Mesni meni 1 – 42 € / osoba
Zakuska; biftek; salata; dezert.
Mesni meni 2 – 46 € / osoba
Zakuska Porto (3 vrste sira i 2 vrste pršute); rižoto sa povrćem; biftek u sosu; kolač.



ORGANIZACIJA ČASOVA GOLFA – LUŠTICA

Za grupu od 20 učesnika predlažemo organizaciju golf aktivnosti na Luštici, uz stručno vođenje instruktora. U cijenu su uključeni korišćenje terena, kompletna golf oprema, loptice i usluge instruktora.

Opcija 1 – čas golfa, 1 sat: 25 € / osoba
Obuka na driving range-u uz instruktora, sa upoznavanjem učesnika sa osnovama golfa.

Opcija 2 – program, 2 sata: 50 € / osoba
Prvi sat obuhvata obuku i osnove golfa, dok je drugi sat predviđen za početničko takmičenje na driving range-u.

Prethodno iskustvo nije potrebno, a sve aktivnosti se odvijaju pod nadzorom instruktora.

Politika otkazivanja: Otkazivanje je potrebno najaviti najmanje 72 sata unaprijed. U suprotnom se naplaćuje puni iznos rezervacije.



ALTERNATIVNO – ŽIČARA KOTOR–LOVĆEN

Kao alternativu izletu, predlažemo organizaciju programa koji uključuje autobuski transfer do Kotora, vožnju žičarom Kotor–Lovćen, pauzu za kafu/sok i povratak autobusom do hotela.

Autobuski transfer – hotel–Kotor–hotel: 400 €
Žičara Kotor–Lovćen – povratna karta: 23 € / osoba
Kafa/sok u Forza Kuk: 15 € / osoba

Program se može organizovati u skladu sa raspoloživim terminima i vremenskim uslovima.





OTKAZNA POLITIKA:

Otkazivanje i promjena broja učesnika

- Ukoliko događaju prisustvuje manji broj osoba od broja definisanog u ovoj ponudi, biće naplaćen iznos za ukupan broj osoba ugovorenih za događaj, o čemu je potrebno obavijestiti organizatora najkasnije 7 radnih dana prije početka događaja.
- Ukoliko događaju prisustvuje veći broj osoba od broja definisanog u ovoj ponudi, biće naplaćen iznos za stvarni broj prisutnih osoba.
- Korisnik usluge je dužan da najkasnije 6 radnih dana prije događaja dostavi sve podatke neophodne za njegovu organizaciju, uključujući: dnevni red, konačan broj učesnika, postavku sale, potvrđene usluge hrane i pića, tačne satnice predviđenih aktivnosti, broj učesnika po aktivnosti, kao i informacije o potencijalnim intolerancijama ili restrikcijama u ishrani.

VAŽNE NAPOMENE

Cijene navedene u ovoj ponudi predstavljaju trenutno dostupne cijenei formirane su na osnovu važećih cjenovnika i uslova u trenutku izrade ponude. S obzirom na to da se ponuda odnosi na 2027. godinu, ponuđači zadržavaju mogućnost korekcije cijena usljed promjena cjenovnika, troškova poslovanja, inflacije, poreza, naknada, kao i drugih tržišnih okolnosti. Konačne cijene i uslovi biće potvrđeni prilikom konačne rezervacije i ugovaranja usluga.

OPCIJA ZA POTVRDU PONUDE
30.08.2026. do 14:00 časova

- Molimo da nam do navedenog roka dostavite inicijalnu potvrdu kako bismo mogli pristupiti daljoj rezervaciji i finalizaciji usluga. Ukoliko do navedenog roka ne dobijemo Vaš inicijalni odgovor, rezervacija će se automatski smatrati otkazanom.

Agencijska provizija:

Imajući u vidu našu dugogodišnju saradnju sa navedenim partnerima i ponuđačima, agencijska provizija za organizaciju i posredovanje nije dodatno obračunata, već je ista već uključena u cijene koje su nam ponuđači dostavili. Shodno tome, cijene navedene u ovoj ponudi predstavljaju konačne cijene za navedene usluge, uz napomenu o mogućim korekcijama cijena za 2027. godinu kako je prethodno navedeno.

