




DUBNÁ SKALA
Hotel

Výnimočné miesto

Boutique Hotel Dubná Skala**** sa nachádza v centre mesta Žilina a je to jediný boutique hotel na severnom Považí.



Konferencie

Hotel disponuje 3 reprezentačnými salónikmi, ideálnymi pre usporiadanie konferenčných podujatí. Variabilnosť a moderné technické vybavenie salónikov umožňuje organizovanie seminárov, kurzov, školení, obchodných a pracovných rokovaní, ale aj recepcií, banketov, osláv či neformálnych spoločenských podujatí.

V prípade záujmu o väčšie podujatia je vhodná kombinácia salónikov s reštauráciou, prípadne kaviarňou alebo prepojenie prízemí s prvým poschodím, vďaka čomu vznikajú priestory s celkovou kapacitou do 200 osôb.

Samozrejmou je zabezpečenie cateringu počas konferenčných podujatí podľa želaní klientov.

Salóniky a spoločenské priestory

- Salónik Conference
- Salónik Club
- Salónik Cabinet
- Kaviareň
- Reštaurácia

Vybavenie salónikov

- audiovizuálna a prezentačná technika
- vysokorýchlostné pripojenie na internet
- denné svetlo i rôzne svetelné scény
- klimatizácia
- bezpečnostný požiarový systém

Konferenčné služby

- prenájom technického a audiovizuálne vybavenia (dataprojektor, plátno, notebook, flipchart, mikrofón, ozvučenie, LCD monitor, nástenka, kancelárske potreby)
- catering podľa požiadaviek zákazníka (káva, čaj, alko/nealko, sladké a slané pečivo, studené a teplé bufety)
- obedy (možnosť výberu z ponuky denného menu alebo à la carte menu hotelovej reštaurácie)
- parkovisko





Salónik Conference

Priestranný salónik s denným svetlom alebo osvetlením s výberom viacerých svetelných scén pre maximálne 60 osôb. Salónik je možné prepojiť s kaviarňou, čím sa otvára priestor vhodný pre spoločenské akcie pre 100 osôb.



Salónik Club

Štýlové priestory s kapacitou do 30 osôb. Veľkou výhodou salónika je vlastným bar a sociálne zariadenie. Dispozícia priestorov zaručuje úplné súkromie.



Salónik Cabinet

Salónik s kapacitou 20 osôb a možnosťou prepojenia s reštauráciou, čím vzniká priestor vhodný pre organizovanie recepcií a banketov pre 90 osôb.



Reštaurácia

Reštaurácia sa nachádza v prízemných klenbových priestoroch hotela a rozdelená je na vinárenskú a reštauračnú časť s celkovou kapacitou až 68 miest. V spojení so salónikom Cabinet vzniká priestor pre organizovanie recepcií a banketov pre 90 osôb.



Kaviareň

Štýlová kaviareň hotela s knižnicou sa využíva v spojení so salónikom Conference, čím vzniká priestor vhodný pre firemné, spoločenské akcie a prezentácie až do 100 osôb.



Conference balík

Pre konferencie či školenia pre 10 a viac osôb aj s ubytovaním, využite na mieru vyskladaný balík služieb. Získate výhodnejšie ubytovanie, prenájom priestorov a coffee break.



I-tvar

Sedenie vhodné pre menšie až stredne veľké skupiny. Ideálne na slávnostné a spoločenské posedenia. Stoly sú usporiadané do jedného dlhého tvaru.



Divadlo

Divadelné rozmiestnenie je vhodné pre väčšie stretnutia, ktoré nevyžadujú veľa písania. Takéto sedenia sú taktiež vhodné pre tlačové konferencie alebo pre simulácie skupinových aktivít. Stoličky je možné ľahko premiestňovať.



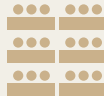
U-tvar

Sedenie je vhodné pre skupiny menšie ako 40 členov. Rozloženie zaručuje výbornú interakciu skupiny s vedením, ktoré je usadené vpredu. Audiovizuálne technológie sú zvyčajne najlepšie umiestnené na otvorenom konci stola.



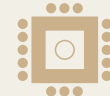
Banquet

Banquetové usporiadanie je vhodné zvyčajne pre podávanie stravy a menšie diskusné krúžky. Sedenie je za štvorcovými stolmi.



Trieda

Uvedené sedenie je najviac preferované pre stredne veľké, až veľké stretnutia. Stoly poskytujú zúčastneným dostatok miesta na rozloženie pracovných materiálov a zapisovanie poznámok. Tento typ je ideálnym pre školenia.



Geneva

Sedenie je vhodné pre interaktívnu diskusiu a zápis poznámok pre menej ako 25 účastníkov. Náš hotel poskytuje v uvedenom usporiadaní elegantný salónik „Cabinet“ pre 18 ľudí s kompletnou prezentačnou technikou.

Kapacita salónikov a spoločenských priestorov

Salónik Cabinet

Rozloha	31,5 m ²
Banquet	18 osôb
Divadlo	30 osôb
Trieda	16 osôb

Salónik Club

Rozloha	40,3 m ²
Banquet	25 osôb
Divadlo	40 osôb
Trieda	30 osôb
U-Tvar, T-Tvar	18 osôb
I-Tvar	14 osôb

Salónik Conference

Rozloha	69,5 m ²
Banquet	40 osôb
Divadlo	70 osôb
Trieda	56 osôb
U-Tvar, T-Tvar	36 osôb
I-Tvar	30 osôb

Reštaurácia

Rozloha	120 m ²
Tvar-G	60 osôb
T-Tvar	40 osôb
I-Tvar	36 osôb

Kaviareň

Rozloha	120 m ²
---------	--------------------

V reštaurácii a kaviarni je typ sedenia upravený podľa požiadaviek zákazníka.

Cenník konferencií

Salónik	1 hod.	2 hod.	3 hod.	½ dňa	7 hod.	1 deň
Salónik Cabinet	25 €	50 €	75 €	100 €	135 €	160 €
Salónik Conference	40 €	80 €	120 €	190 €	230 €	250 €
Salónik Club	30 €	60 €	90 €	140 €	180 €	200 €
Kaviareň	45 €	90 €	135 €	150 €	240 €	300 €
Reštaurácia	125 €	250 €	375 €	500 €	750 €	1000 €

Cena zahŕňa

- prenájom vybraných konferenčných priestorov
- vysokorychlostné pripojenie na internet
- informačné a navigačné tabule v priestoroch hotela
- DPH

Cenník prezentačnej techniky

Technické vybavenie	1 hod.	2 hod.	3 hod.	½ dňa	7 hod.	1 deň
Dataproyektor	5 €	10 €	15 €	25 €	35 €	40 €
Plátno	3 €	6 €	9 €	15 €	20 €	25 €
Notebook	5 €	10 €	15 €	25 €	35 €	40 €
Flipchart	3 €	6 €	9 €	15 €	20 €	25 €
Laserové ukazovadlo	1 €	2 €	3 €	5 €	7 €	10 €
Mikrofón, ozvučenie	5 €	10 €	15 €	25 €	35 €	40 €
Predlžovací kábel	Zdarma					

Cena zahŕňa:

- prenájom vybranej prezentačnej techniky
- DPH





Bufetové menu

Coffeebreak

Škvarkový pagáč ^{1,3}	60 g	1,20 €
Chlebíček šunkový ^{1,3,7}	100 g	2,50 €
Chlebíček syrový ^{1,3,7}	100 g	2,50 €
Štrúdľa mak-višňa, vanilkový krém ^{1,3,7}	100 g	3,60 €
Štrúdľa jablková ^{1,3,7}	100 g	3,60 €
Ovocný muffin ^{1,3,7}	40 g	3,00 €
Čokoládový brownies ^{1,3,7}	55 g	3,00 €
Maslový croissant s mix džemom ^{1,3,7}	60 g	3,00 €
Filetované ovocie	100 g	3,00 €
Kaizerka s mozzarellou ^{1,3,7}	80 g	4,90 €
Kaizerka s údeným lososom a kôprom ^{1,3,4,7}	80 g	4,90 €
Wrap rolka, kuracie kúsky s ceasar dresingom ^{1,7}	150 g	4,90 €
Kukurličné tortily so salsou ^{1,7}	25 g	4,90 €
(syrová, avokádová, paradajková)		
Miniburger s grilovaným tofu, paradajkový šalát ^{1,3,6,7}	100g	3,90 €
Biely jogurt s chia semenkami ⁷	80g	1,90 €

Predjedlá

Divinová paštéta na brusnicovom dipe zdobená bylinkami ^{1,10}	70g	5,40€
Syrová roláda plnená špenátom a ananásom ^{1,7,8}	80g	5,40€
Prosciutto Di Parma na čerstvom melóne, parmezánové lupene, balzamicová redukcia ^{1,7}	120g	5,40€
Tartar z údeného lososa zdobený kapary ^{1,4,10}	50g	5,90€

Polievky

Hubová polievka ^{1,3,7}	0,25 l	3,90 €
Paradajková s bazalkovým pestom ⁷	0,25 l	3,90 €
Silný mäsový vývar s mäsom a zeleninou ^{1,3,9}	0,25 l	3,50 €
Fazuľová s údeným mäsom ^{1,7}	0,25 l	3,90 €
Domáca kapustnica, chlieb ¹	0,25 l	4,90 €

Hlavné jedlá

Morčacie prsia na prírodno ¹	150 g	5,90 €
Vyprážané kuracie mini rezne zdobené citrónom ^{1,3,7}	150 g	6,90 €
Pečené kuracie stehno	220 g	5,90 €
Kačacie stehno s červenou kapustou ¹	250 g	9,90 €
Bravčová panenka v slaninkovom kabátiku ^{1,7}	150 g	9,60 €
Bravčové líčka na víne ^{1,7}	150 g	10,90 €
Hovädzie líčka na koreňovej zelenine ^{1,7}	150 g	10,90 €
Hydinové soté na zeleninke ^{3,7}	150 g	6,90 €
Hovädzí stroganov ^{1,7}	150 g	7,80 €
Bravčové pikantné soté ^{1,7}	150 g	7,80 €
Hovädzia sviečková na smotane ^{1,7}	150 g	8,90 €
Grilovaný losos na bylinkách ⁴	150 g	10,90 €
Lososové lasagne ^{1,3,4,7}	200 g	9,90 €
Divinový guláš, chlieb ¹	150 g	9,60 €
Bryndzové pirohy so slaninkou ^{1,3,7}	300 g	6,40 €
Penne á la Putanesca ^{1,3,4,7}	300 g	7,20 €

Pečená bravčová krkovička, dusená kyslá kapusta ¹	150 g	6,90 €
Šafránové rizoto s kozím syrom ⁷	300 g	7,60 €
Zemiakové šúľance s makom alebo orechami ^{1,3,7,8}	300 g	6,40 €
Grilované kráľovské krevety ¹⁴	160 g	10,90 €

Prílohy

Kuskus ^{1,7}	200 g	2,90 €
Dusená ryža	160 g	2,00 €
Dusená hrášková ryža ⁷	160 g	2,00 €
Dusená jasmínová ryža	160 g	2,00 €
Dusená šafránová ryža	160 g	2,00 €
Hranolky	200 g	2,90 €
Opekaný zemiak so slaninkou	200 g	2,90 €
Varené zemiaky s maslom ⁷	200 g	2,90 €
Pečené americké zemiaky	200 g	2,90 €
Domáca kysnutá knedľa ^{1,3,7}	160 g	2,00 €
Karlovarská knedľa ^{1,3,7}	160 g	2,90 €
Zemiakové lokše ^{1,3}	120 g	3,20 €

Šaláty

Miešaný šalát z čerstvej zeleniny	200 g	3,00 €
Grécky šalát s feta syrom ⁷	300 g	5,90 €
Uhorkový šalát s kôprom	150 g	1,90 €
Uhorkový šalát Tzaziky ⁷	200 g	1,90 €
Kapustový šalát s kukuricou	150 g	1,90 €

Dezerty

Panna Cotta s ananásom ⁷	80 g	3,90 €
Čokoládový brownies ^{1,3,7}	80 g	2,90 €
Jablková štrúdľa ^{1,3,7}	80 g	2,90 €
Makovo - višňová štrúdľa ^{1,3,7}	80 g	2,90 €



Konferenčné balíky

Classic

Polievky

- 0,25 l Kohútie consommé, zeleninka Julienne v ryžovom kabátiku⁹
- 0,25 l Minestrone s parmezánom^{1,7}
- 0,25 l Spenený hráškový krém^{1,7}
- 0,25 l Slepací vývar s cestovinou a zeleninou^{1,3,7,9}

Hlavné jedlá

- 150 g Vyprážaný kurací rezeň, opekané zemiaky, šalát^{1,3,7}
- 150 g Bravčová panenka na červenom víne, paštňákové pyré⁷
- 150 g Kuracie medajlónky s grilovanou zeleninou, zemiačik⁷
- 150 g Hovädzí stroganov, basmati ryža/ hranolky^{3,7}
- 150 g Listový šalát s kuracími medajlónkami, koktailový dresing^{3,7}
- 200 g Hráškové rizoto s parmezánom⁷
- 200 g Špagety Aglio e olio peperoncino^{1,3,7}

Dezerty

- 80 g Pannacotta s kardamonom a mangovým chutney⁷
- 80 g Makovo - višňová štrúdlá s vanilkovým krémom^{1,3,7}

Cena Konferenčného menu: 15 € / 3 chodové

Medium

Polievky

- 0,25 l Kohútie consommé, zeleninka Julienne v ryžovom kabátiku⁹
- 0,25 l Minestrone s parmezánom^{1,7}
- 0,25 l Spenený hráškový krém^{1,7}
- 0,25 l Slepací vývar s cestovinou a zeleninou^{1,3,7,9}

Hlavné jedlá

- 150 g Viedenský rezeň, zemiakový šalát, brusnice^{1,3,7}
- 150 g Bravčová panenka, omáčka zo zeleného korenia, zemiakový fondán⁷
- 150 g Morčacie medajlónky s gorgonzolovou omáčkou, gnochi^{1,3,7}
- 150 g Divinové ragú na portskom víne, karlovarská knedľa^{1,3,7}
- 150 g Lososové kúsky na listovom šaláte s horčicovo-medovým dresingom^{4,10}
- 250 g Zeleninové lasagne^{1,3,7}
- 200 g Krupoto s lesnými hubami^{1,7}

Dezerty

- 80 g Pannacotta s kardamonom a mangovým chutney⁷
- 80 g Makovo - višňová štrúdlá s vanilkovým krémom^{1,3,7}

Cena Konferenčného menu: 18 € / 3 chodové

Business

Polievky

- 0,25 l Kohútie consommé, zeleninka Julienne v ryžovom kabátiku⁹
- 0,25 l Minestrone s parmezánom^{1,7}
- 0,25 l Spenený hráškový krém^{1,7}
- 0,25 l Slepací vývar s cestovinou a zeleninou^{1,3,7,9}

Hlavné jedlá

- 150 g Argentínska roštenka s viedenskou cibuľou, batatové hranolky¹
- 150 g Filet z jeleňa na omáčke z čierneho piva Guinness, karamelizované gaštany, paštňákové pyré^{1,7}
- 200 g Filetované kačacie prsia s kapustovým pyré, domáce lokše^{1,3,7}
- 150 g Konfitované králičie stehno na zelenine, kuskus^{7,9}
- 180 g Filet z mečúňa na šafránovom rizote^{4,7}
- 200 g Špenátové rizoto s kozím syrom⁷
- 200 g Zeleninové závitky v ryžovom kabátiku, sojovo-pikantný dresing^{1,6}

Dezerty

- 80 g Pannacotta s kardamonom a mangovým chutney⁷
- 80 g Makovo - višňová štrúdlá s vanilkovým krémom^{1,3,7}

Cena Konferenčného menu: 21 € / 3 chodové



Kontakty

Boutique Hotel Dubná Skala ****

J. M. Hurbana 345/8

010 01 Žilina

Slovakia

GPS: N49°13'31.23" / E18°44'22.56"

E-mail: conference@doxx.sk

Tel.: +421 41 5079 100

Mobil: +421 911 606 112

Facebook: facebook.com/hoteldubnaskala

www.hoteldubnaskala.sk



Výnimočné miesto

