



BANKETOVÁ PONUKA

EVENTOVÁ LOĎ
Harmonia





Lod' Harmónia – najväčšia eventová loď pod slovenskou vlajkou na Dunaji. Svojou variabilitou dokáže vyhovieť vašim požiadavkám na jedinečný event a disponuje unikátnym priestorom na usporiadanie spoločenských a kultúrnych podujatí.

Spojenie plavby s vašim eventom vytvorí z vašej akcie nezabudnuteľný zážitok.

Kapacita lode Harmónia

Typ sedenia	Banquetové sedenie	Reštauračné sedenie	Recepcia	Divadelné sedenie
Spodná paluba (krytá)	100	150	200	200
Horná paluba (prekrytá)	Kapacita max. do 200 osôb			

Banquetové sedenie

kapacita 100 osôb

- 10 x okrúhly stôl pre 10 osôb
- tanečný parket
- bufetové stoly

Reštauračné sedenie

kapacita 150 osôb

- 21 x stôl pre 6 osôb
- 12 x stôl pre 2 osoby
- tanečný parket
- bufetové stoly

Recepcia

kapacita 200 osôb

- 30 x standby stôl
- tanečný parket
- bufetové stoly

Divadelné sedenie

kapacita 200 osôb

- 200 osôb divadlo
- coffee breakové stoly (spodná paluba pred barom)
- bufetové stoly
- standby stoly (vrchná paluba)

Rozmer spodnej paluby: 7,6 x 23 m



Cenník prenájmu a odporúčané trasy – lod' HARMÓNIA

Cenník platný od 1. 1. 2022

z Bratislavy do ... a späť	Vzdialenosť od Bratislavy (km)	Čas plavby (hod.)		Harmónia (cena s DPH)
		Protí prúdu	Po prúde	
Viedeň	61	7	3	€ 5 890 *
Hainburg	15	2	0,75	€ 2 050 *
Devín	12	1,5	0,5	€ 1 890
Devín + 2 hodiny kotvenie	12	1,5	0,5	€ 1 990
Bratislavský okruh	–	Hodinový okruh		€ 990
Čunovo	15	1,5	1	€ 1 850
Čunovo + 2 hodiny kotvenie	15	1,5	1	€ 1 980
Čilistov	24	2	1,15	€ 2 100
Gabčíkovo (s preplavením plavebných komôr)	49	5	3	€ 4 360
Gabčíkovo	49	3	2	€ 3 100
1 hodina kotvenie	–	–	–	€ 180

Kontakt

Slovenská plavba a prístavy
– lodná osobná doprava, a.s.

Fajnorovo nábrežie 2, Bratislava
tel.: +421 2 529 32 224-6
e-mail: charter@lod.sk
www.lod.sk

Reštauračná lod' MS HARMÓNIA

- kapacita 400 osôb
- plavby počas celého roka
- klimatizovaná
- spodná paluba max kapacita 200 osôb
- otvorená terasa max kapacita 200 osôb
- 220 V, CD, mikrofón

* K cenám sa pripočítavajú pasažierske poplatky
a poplatky za kotvenie

Ceny prepravy skupiny osôb do ďalších
destinácií vám pripravíme na požiadanie.

SPaP-LOD, a.s. si vyhradzuje právo na zmenu.
Pravidlá sa prenájmajú len s posádkou.

STORNO PODMIENKY

odstúpenie 15 – 31 dní pred začiatkom plavby 30 %
odstúpenie 9 – 14 dní pred začiatkom plavby 50 %
odstúpenie 3 – 8 dní pred začiatkom plavby 75 %
odstúpenie 2 dni a menej pred začiatkom plavby 100 %

Servírované menu

cena
45 €
na osobu
s DPH

3-chodové menu

- 80 g Bryndzová panna cotta
- 150 g Sous-vide bravčová
panenka so špargľou
a cesnakovým pyré
+ demi glace
- 80 g Malinový Cheesecake

cena
54 €
na osobu
s DPH

4-chodové menu

- 80 g Marinovaný losos
v červenej repe s limetkou
- 0,25 l Kokosovo-tekvicová
polievka
- 150 g Pečené kačacie prsia
s tekvicovým pyré
a figou
- 80 g Mango sorbet s vodkou

cena
59 €
na osobu
s DPH

4-chodové menu

- 80 g Foie gras s figou
a domácou brioškou
- 0,25 l Dubákový krém
a levandulová pena
- 150 g Sous-vide flap steak
so zemiakovým gratinom
a tymiánový jus
- 80g Pavlova torta s černicami



Občerstvenie

cena
2,50 €
za kus
s DPH

Finger Food Standard

- 25 g Kanapka s oškvarkovou nátierkou, vajíčkom a cibulkou
- 25 g Šunková kanapka s chrumkavým chrenom
- 25 g Kanapka s marinovanou cuketou a feta syrom
- 25 g Bryndzová kanapka s pažitkou
- 25 g Prosciutto kanapka s gratinovaným jablkom
- 25 g Obložený chlebič (šunkový, syrový, prosciutto)
- 30 g Oškvarkový pagáč
- 25 g Nemecký praclík

cena
3,20 €
za kus
s DPH

Finger Food Premium

- 25 g Tuniakový tatarák s avokádom
- 25 g Marinovaný losos s wasabi a sezamom
- 25 g Chorizo s mrkvou a olivami
- 25 g Roast beef s medovým dipom
- 25 g Guacamole, sušená paradajka a nachos
- 25 g Syr Brie s hroznom a orechami

cena
5 €
za kus
s DPH

Ship Food

- 150 g Wrap s kuracím mäsom a zeleninou
- 150 g Americký hot-dog s karamelizovanou cibuľkou
- 150 g Mini hovädzí burger s cheddarom + dressing
- 150 g Mini bravčový pulled burger + dressing
- 150 g Batatové hranolky + dressing

Coffee Break

cena
9 €
na osobu
s DPH

Harmónia Silver

Espresso/Čaj + mlieko

- 0,33 l Mix džús
- 0,5 l Minerálna voda perlivá/neperlivá
- 35 g Výber plundrového pečiva
- 80 g Čerstvé filetované ovocie
- 30 g Maslový Croissant
- 50 g Sendvič so šunkou a syrom
- 80 g Slivkový koláč s posýpkou

cena
13 €
na osobu
s DPH

Harmónia Gold

Espresso/Čaj + mlieko

- 0,33 l Mix džús
- 0,5 l Minerálna voda perlivá/neperlivá
- 35 g Výber plundrového pečiva
- 80 g Čerstvé filetované ovocie
- 80 g Mix domáca ťahaná štrúdlá
- 30 g Maslový Croissant
- 50 g Wrap s kuracím mäsom
- 50 g Sendvič so šunkou a syrom

cena
16 €
na osobu
s DPH

Harmónia Platinum

Espresso/Čaj + mlieko

- 0,33 l Mix džús
- 0,5 l Minerálna voda perlivá/neperlivá
- 35 g Výber plundrového pečiva
- 80 g Čerstvé filetované ovocie
- 80 g Mix domáca ťahaná štrúdlá
- 80 g Slivkový koláč s posýpkou
- 50 g Sendvič so šunkou a syrom
- 50 g Wrap s kuracím mäsom
- 50 g Mini bravčový pulled burger

Bufetové menu

Výber základného typu balíčka

cena
35€
na osobu
s DPH

Harmónia Silver

- 80 g 2 x Predjedlo
- 0,25 l 1 x Polievka
- 150 g Hlavné jedlo
2 x Mäsité
2 x Bezmäsité
- 100 g 2 x Príloha
- 80 g 2 x Šalát
- 80 g 1 x Dezert
- 60 g Selekcia chleba a pečiva

cena
45€
na osobu
s DPH

Harmónia Gold

- 80 g 3 x Predjedlo
- 0,25 l 1 x Polievka
- 150 g Hlavné jedlo
3 x Mäsité
2 x Bezmäsité
- 100 g 3 x Príloha
- 80 g 3 x Šalát
- 80 g 2 x Dezert
- 90 g Selekcia chleba a pečiva
1 x Oškvarkový pagáč

cena
55€
na osobu
s DPH

Harmónia Platinum

- 80 g 4 x Predjedlo
- 0,25 l 1 x Polievka
- 150 g Hlavné jedlo
4 x Mäsité
2 x Bezmäsité
- 100 g 3 x Príloha
- 80 g 3 x Šalát
- 80 g 3 x Dezert
- 85 g Selekcia chleba a pečiva
1 x Fingerfood



Vyskladanie menu

Predjedlá

- 80 g Marinovaný losos v červenej repe s limetkou a sezamom
- 80 g Výber zahraničných syrov s mango chutney
- 80 g Tradičná Slovenská syrová misa
- 80 g Olivy Mamut
- 80 g Marinovaná zelenina v olivovom oleji
- 80 g Výber medzinárodných údenín

Polievky

- 0,25 l Slepací vývar s rezancami
- 0,25 l Hovädzí vývar a fridatové rezance
- 0,25 l Sezónna polievka (medvedí cesnak, hráškový krém, ...)
- 0,25 l Hubový krém s hluzovkovým olejom
- 0,25 l Sedliacka kapustnica s hubami a klobásou

Hlavné jedlá – Mäsité

- 150 g Prsia z kukuričného kuriatka marinované v bylinkách a demi-glacé omáčka
- 150 g Sous-vide kuracie prsia v pancette so zemiakovou slamou
- 150 g Kuracie mini rezníky v panco strúhanke
- 150 g Konfitovaný bravčový bôčik na sójovej omáčke s cibuľovou marmeládou
- 150 g Sous-vide bravčová panenka na farebnom korení s ružičkovým kelom
- 150 g Pečený divoký losos s kožou a karamelizovanými cherry paradajkami
- 150 g Treska v tempure s čiernym sezamom a grilovanou mladou cibuľkou
- 150 g Zubáč na tymiánovom masle s poširovanou zeleninou
- 150 g Hovädzie ragú s kaparami a hlivou kráľovskou na smotane
- 150 g Telacie mini rezníky

Hlavné jedlá – Bezmäsité

- 150 g Talianske krémové rizoto z lesných húb
- 150 g Lasagne s baby špenátom a cuketou
- 150 g Karfiolové curry s kokosovým mliekom
- 150 g Penne genovesse so cherry paradajkami a pecorinom





Prílohy

- 100 g Pečené baby zemiaky na tymiáne
- 100 g Varené zemiaky na masle
- 100 g Zemiaková kaša
- 100 g Záhorácky zemiakový šalát
- 100 g Ryža
- 100 g Žemľová knedľa so slaninkou
- 100 g Grilovaná zelenina
- 100 g Pošírovaná zelenina
- 100 g Hranolky

Šaláty

- 80 g Bulgur šalát so šafránom, mangom a granátovým jablkom
- 80 g Kuskus šalát s cviklou, orechami a feta syrom
- 80 g Listový šalát s avokádom a dresingom z arašidového masla
- 80 g Cézar šalát s pancettou
- 80 g Listový šalát s vyhonkami a klíčkami
- 80 g Čerstvá zelenina

Dezerty

- 80 g Štrúdlá mix (mak, tvaroh, jablko)
- 80 g Slivkový koláč s posýpkou
- 80 g Pomarančový cheesecake
- 80 g Malinová pannacota
- 80 g Mini Sacher
- 80 g Mix filetovaného ovocia

Doplnkové menu

Predjedlá

- 80 g Bresaola s kaparami a rukolou 10,- €
- 80 g Chobotnicové carpaccio 10,- €
- 80 g Tuniakové sashimi 14,50 €
- 80 g Vitello Tonnato 10,- €
- 80 g Hovädzie carpaccio s kaparami 10,- €
- 80 g Roast Beef 10,- €

Hlavné jedlá

- 150 g Jahňacie rebierko v orechovej cruste 18,50 €
- 150 g Pečené prasiatko + prílohy (nakladaná zelenina, omáčky, kváskový chlieb) 18,50 €
- 150 g Pečené ryby od lokálnych dodávateľov (jeseter, sumec, ...) 30,- €





Služby a poplatky

Služby certifikovaného someliéra + cigary	150,- € / hod.
Služby profesionálneho barmana	150,- € / hod.
Live cooking (kuchár dokončuje jedlá priamo počas výdaju pri bufete)	20,- € / hod.
Služby kuchára pri výdaji jedla za bufetom	15,- € / hod.
Služby barmana/čaišníka pri výdaji za nápojovým barom (otváranie vína)	10,- € / hod.
Zmrzlinový stánok (zmrzlina KOUN)	350,- € / hod.
Flying bufet (roznášanie kanapiek počas eventu)	10,- € / hod./ čaišník
Poplatok za otvorenie horného baru	150,- €
Poplatok za zostavenie špeciálneho menu na mieru (mimo štandardnú ponuku)	25,- € / hod.
Návleky na stoličky	2,50 € / ks
Jednorázový servisný poplatok (príprava sedenia)	150,- €

KONTAKT

Slovenská plavba a prístavy – lodná osobná doprava, a.s.

Fajnorovo nábrežie 2, 811 02 Bratislava, tel.: +421 2 52 932 226, e-mail: charter@lod.sk, www.lod.sk