



Zagreb, 15.1. 2016.

## **REGIONALNA NATJECANJA GASTRO 2016:**

### **PRILOG 1: KOŠARICE NAMIRNICA**

#### **Županije i Gastro:**

##### **Stav županija:**

*Regionalna jela su jedan od motiva dolaska turista u njihovu regiju , te je to jedan od preuvjeta preuzimanja domaćinstva natjecanja.*

##### **Zaključak ASOO-ŽUPANIJE:**

- na regionalnom Gastro natjecanju formirati klasične regionalne namirnice favorizirajući autohtona regionalna jela s naglaskom na jeftinije i dostupne namirnice iz dotične regije. Regionalna natjecanja sufinanciraju županije te mole naglasak na jeftinijim namirnicama kako bi natjecanja mogle isfinancirati . Županije će domaćinstva iskomunicirati sa svojim školama.*
- Turističke discipline 6 i 8 se odnose na Hotel odnosno županiju Škole domaćina natjecanja*

## Gastro 2016. – Regija I.

**I. regija: Središnja Hrvatska** (škole: Grada Zagreba, Zagrebačka županija, Krapinsko--zagorska županija, Sisačko-moslavačka županija, Karlovačka županija, Varaždinska županija i Međimurska županija)

### Disciplina 1. Pripremanje menija

#### REGIONALNE KOŠARICE NAMIRNICA

Osnovne namirnice :

Modul 1 - hladno predjelo: pileća jetrica

Modul 2 - juha: gljive različite

Modul 3 – glavno jelo: svinjeći but BK

Modul 4 - desert: jabuke

Zajednička košarica:

Povrće i voće	Začini i mirodije	Ostale namirnice	Masnoće i mliječne prerađevine
Mrkva žuta i crvena	Sol	Ječmena kaša	Ulje biljno/suncokret
Peršin korjen i list	Jabučni ocat	Kukuruzno brašno	Maslac
Celer korjen	Papar	Palenta	Svinjska mast
Bučine koštice	Cimet	Med	Mlijeko
Tikvice i buče	Crvena paprika	Senf	Kiselo vrhnje
Kiseli kupus	Lovorov list	Brašno oštroglatko	Vrhnje za kuhanje
Luk crveni		Jaja	Vrhnje za šlag
Češnjak		Šećer	Svježi sir
Gljive razne		Vanili šećer	Sušena slanina/špek
Krumpir		Prašak za pecivo	
Cvjetača		Kakao u prahu	
Grašak smrznuti		Šećer u prahu	
Grah trešnjevac		Škrobno brašno	
Suhe šljive		Kvasac	
Groždice sušene		Teleće kosti	
Jabuke		Vino bijelo	
Orasi		Pire rajčica	
Limun			

### Disciplina 3. Pripremanje hladnog slanog izložka

Osnovne namirnice:

- pileća prsa sa kožom i kostima
- pileća jetrica
- svinjska mast

Zajednička košarica:

Povrće i voće	Začini i mirodije	Ostale namirnice	Masnoće i mliječne prerađevine
Mrkva žuta i crvena	Sol	Ječmena kaša	Ulje biljno/suncokret
Peršin korjen i list	Alkoholni ocat	Kukuruzno brašno	Maslac
Celer korjen	Papar bijeli i crni	Palenta	Svinjska mast
Bučine koštice	Papar u zrnu	Pire rajčica	Mlijeko
Tikvice i buče	Crvena paprika	Senf	Kiselo vrhnje
Kukuruz šećerac	Lovorov list	Brašno oštroglatko	Vrhnje za kuhanje
Luk crveni	Paštetni začini	Jaja	Vrhnje za šlag
Češnjak		Škrobno brašno	Svježi sir
Gljive razne		Vino bijelo	Sušena slanina/špek
Paprika žuta/crvena/zelena		Želatina listići/granule	Majoneza
Rajčica chery		Vinjak	
Poriluk			
Krastavac svježi			
Jabuke zelene/crvene			
Suhe šljive			
Višnje kompot/smrznute			
Orasi			
Naranče			
Limun			

#### Disciplina 4. **Pripremanje hladnog slatkog izložka**

Tema ovogodišnjeg hladnog izložka je:

“TRADICIJA U NOVOM RUHU - RESTORANSKI DESERT TRI U JEDAN”

#### **Zadane namirnice : jabuka, orah i med**

**Obrazloženje:** : Izrađuju se 3 različite tradicionalne slastice središnje Hrvatske – regije

1. koje moraju u sastavu imati zadane namirnice:

- jabuke,
- orahe i
- med.

Ukupna težina sve tri slastice zajedno ne smije biti veća od 150 g.

Od svake slastice se izrađuje 6+2 komada, 6 komada za pladanj i 2 na tanjure.

Dodatna dekoracija izložka ne ulazi u ocjenjivanje.

#### **ZAJEDNIČKA KOŠARICA**

1.	Jabuke	18.	Margarin
2.	Orasi mljeveni i nemljeveni	19.	Svinjska mast
3.	Med	20.	Ulje
4.	Pšenično brašno glatko	21.	Prašak za pecivo
5.	Pšenično brašno oštro	22.	Soda bikarbona
6.	Pšenična krupica	23.	Svježi kvasac
7.	Kukuruzno brašno	24.	Vanili šećer
8.	Kukuruzna krupica	25.	Sol
9.	Škrobno brašno	26.	Papar
10.	Šećer	27.	Cimet
11.	Šećer u prahu	28.	Muškatni oraščić
12.	Jaja	29.	Mljeveni klinčić
13.	Pekmez od šljiva	30.	Limun
14.	Mlijeko	31.	Rakija
15.	Kiselo vrhnje	32.	Rum
16.	Jogurt	33.	Groždice
17.	Maslac	34.	Kakao
		35.	Čokolada

## Gastro 2016. – Regija II

**II. regija: Istočna Hrvatska** (škole: Bjelovarsko-bilogorska županija, Virovitičko-  
-podravska županija, Požeško-slavonska županija, Brodsko-posavska županija, Osječko-  
-baranjska županija, Vukovarsko-srijemska županija i Koprivničko-križevačka županija)

### I. KOŠARICE NAMIRNICA

#### Disciplina 1. Pripremanje menija

Osnovne namirnice :

Modul 1 : sir svježi

Modul 2 : grah

Modul 3 : svinjetina BK But

Modul 4 : mak

<b>POVRĆE I VOĆE:</b>	<b>MASNOĆE I MLIJEČNE PRERAĐEVINE:</b>
- mrkva	- ulje suncokret
- peršin list	- maslac
- bučine sjemenke	- margarin
- peršin korijen	- mlijeko
- celer korijen	- vrhnje za kuhanje
- svježa rajčica	- slatko vrhnje
- mini rajčice - šeri	-svinjska mast
- krumpir	-kiselo vrhnje
- kiseli kupus(glavica)	
- tikvice	
- luk	
- češnjak	<b>ZAČINI I MIRODIJE</b>
- šampinjoni svježi	- sol
- kupus bijeli i crveni	- papar mljeveni ( bijeli i crni )
- gljive razne vrste	- papar u zrnu
- cvjetača	- cimet
- grašak smrznuti	- crvena paprika(ljuta,slatka)
- zelena salata kristalka	- menta svježa
- radić crveni	- luk vlasac
- leća	
- jabuke	
- orasi	
- limun	
-špinat	
- groždice sušene	

<b>OSTALE NAMIRNICE :</b>	
- jaja	- prašak za pecivo
- kiseli lučiči	- čokolada za kuhanje
- krastavci kiseli	- kakao u prahu
- senf	- riža 1. klase
- pšenična krupica	- pire rajčice
- palenta	- jabučni ocat
- krušne mrvice	- vino bijelo
- brašno oštro	- kvasac
- brašno glatko	- dimljena slanina
- škrobno brašno ( gustin )	-med
- šećer kristal	- teleće kosti
- šećer u prahu	- suha kobasica
- vanilin šećer	

### **Disciplina 3. Pripremanje hladnog slanog izložka**

ZADANE NAMIRNICE: pileća prsa sa kožom i kostima, pileća jetrica, svinjska mast

KOŠARICA:

RED. BR.	NAMIRNICE		
1.	PAPRIKA (ŽUTA, CRVENA, ZELENA)	20.	JAJA
2.	KELJ	21.	VRHNJE ZA KUHANJE
3.	TIKVA BUTTER	22.	JOGURT
4.	RAJČICA MINI	23.	MLIJEKO
5.	MRKVA	24.	SLANINA
6.	GRAŠAK	25.	ŽELATINA LISTIĆI ILI GRANULE
7.	CELER	26.	BRENDI
8.	ŠPINAT	27.	BRAŠNO
9.	MATOVILAC	28.	ŠKROBNO BRAŠNO
10.	LUK	29.	KUKURUZNA KRUPICA
11.	ŠAMPINJONI CIJELI U SLANOJ OTOPINI	30.	SOL
12.	ORAH	31.	PAPAR
13.	MAK	32.	PAŠTETNI ZAČIN

14.	NARANČA		
15.	SUHE ŠLJIVE		
16.	SJEMENKE LANA		
17.	KUKURUZ ŠEĆERAC		
18.	SVJEŽI SIR		
19.	MASLAC		

#### Disciplina 4. **Pripremanje hladnog slatkog izložka**

##### **Tema ovogodišnjeg hladnog izložka je:**

“TRADICIJA U NOVOM RUHU - RESTORANSKI DESERT TRI U JEDAN”

##### **Zadane namirnice : jabuka, orah i med**

**Obrazloženje:** : Izrađuju se 3 različite tradicionalne slastice istočne Hrvatske koje moraju u sastavu imati zadane namirnice: jabuku, orahe i med. Ukupna težina sve tri slastice zajedno ne smije biti veća od 150 g.

Od svake slastice se izrađuje 6+2 komada, 6 komada za pladanj i 2 na tanjure.

Dodatna dekoracija izložka ne ulazi u ocjenjivanje.

#### **ZAJEDNIČKA KOŠARICA**

1.	Jabuke	18.	Margarin
2.	Orasi mljeveni i nemljeveni	19.	Svinjska mast
3.	Med	20.	Ulje
4.	Pšenično brašno glatko	21.	Prašak za pecivo
5.	Pšenično brašno oštro	22.	Soda bikarbona
6.	Pšenična krupica	23.	Svježi kvasac
7.	Kukuruzno brašno	24.	Vanili šećer
8.	Kukuruzna krupica	25.	Sol
9.	Škrobno brašno	26.	Papar
10.	Šećer	27.	Cimet
11.	Šećer u prahu	28.	Muškatni oraščić
12.	Jaja	29.	Mljeveni klinčić
13.	Pekmez od šljiva	30.	Limun
14.	Mlijeko	31.	Rakija
15.	Kiselost vrhnje	32.	Rum
16.	Jogurt	33.	Grožđice
17.	Maslac	34.	Kakao
		35.	Čokolada

## Gastro 2016. – Regija III

**III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje** (škole: Primorsko-goranska županija, Ličko-senjska županija, Istarska županija)

### Disciplina 1. Pripremanje menija

Modul 1 : hladno predjelo

Modul 2: toplo predjelo

Modul 3: glavno jelo

Modul 4: desert

### Prijedlog namirnica regionalnog podneblja

Modul 1 : punjene domaće lignje

Modul 2: bakalar i posutice ( krpice od domaćeg tijesta)

Modul 3: fritura plave ribe ( škombar – skuša ), kelj na padelu

Modul 4: fritule s toplim žavajonom ( šato )

### **ZAJEDNIČKA KOŠARICA:**

RED. BR.	NAMIRNICE		
1.	Sir, ovčji	26.	Krumpir
2.	Svježi bakalar	27.	Jaja
3.	Skuše svježe	28.	Brašno glatko
4.	Riža	29.	Brašno oštro
5.	Klice češnjaka	30.	Sol
6.	Češnjak	31.	Papar
7.	Peršin	32.	Grožđice
8.	Kapula	33.	Suhe smokve
9.	Kruh	34.	Prošek
10.	Kukuruzni griz	35.	Vino, bijelo
11.	Poriluk	36.	Kvasac, svježi
12.	Rakija	37.	Mlijeko
13.	Limun	38.	Vanilijin šećer
14.	Jabuke	39.	Kelj
15.	Šećer	40.	Jabučni ocat
16.	Med	41.	Vinski ocat
17.	Mlada kapula		
18.	Ljutika ( škalonja )		
19.	Vrhnje za kuhanje		
20.	Maslinovo ulje		
21.	Suncokretovo ulje		
22.	Svježe začinsko bilje		
23.	Masline		
24.	Rajčica		
25.	Maslac		



**Disciplina 3. Pripremanje hladnog slanog izložka****DOMAĆA LIGNJA „MARE MONTI“**

**Zadane namirnice :** domaća lignja 4 kom, dagnje svježe, pršut, maslina, ovčji sir, gljiva.

**ZAJEDNIČKA KOŠARICA:**

RED. BR.	NAMIRNICE		
1.	Lignja	21.	Maslinovo ulje
2.	Pršut	22.	Želatina
3.	Gljive	23.	Kruh
4.	Maslina	24.	Mlijeko
5.	Pomodorini – pomidori	25.	Jaja
6.	Krumpir	26.	Brašno
7.	Grašak	27.	Sol
8.	Rotkvica	28.	Papar
9.	Kelj	29.	Riža
10.	Kukuruzni griz	30.	Vrhnje, za kuhanje
11.	Svježe začinsko bilje, razno		
12.	Poriluk		
13.	Peršin, svježi		
14.	Naranča		
15.	Limun		
16.	Kapula		
17.	Češnjak		
18.	Mladi luk		
19.	Mrkva		
20.	Vino, bijelo		
21.	Paprika, crvena i zelena		
22.	Svježe šparoge		
23.	Dagnje, svježe		

#### DISCIPLINA 4. Pripremanje hladnog slatkog izložka

##### Tema ovogodišnjeg hladnog slatkog izložka:

##### “TRADICIONALNE SLASTICE ”

– povetica, jajarica (pletenica s jajem), kroštule

**Zadane namirnice :** med, orah ili badem, grožđice (suho grožđe) ili suhe smokve

**Obrazloženje:** Izrađuju se 3 različite slastice koje moraju u sastavu imati zadane namirnice: med, orah ili badem, grožđice (suho grožđe) ili suhe smokve.

Vrste tijesta i smjesa od kojih će se izrađivati moraju biti na bazi 500 g brašna.

**Napomena:** Slastice poslužiti po mogućnosti u organizaciji domaćina zasebno i nije dopušteno donošenje pripremljenih dijelova eksponata. Svi dijelovi eksponata izrađuju se u unaprijed definiranom mjestu i vremenu. Natjecatelji koji koristi namirnice koje nisu navedene u košarici bit će diskvalificirani.

##### ZAJEDNIČKA KOŠARICA:

RED. BR.	NAMIRNICE		
1.	Brašno glatko	20.	Šećer u prahu
2.	Brašno oštro	21.	Maslinova grančica, listovi
3.	Kvasac, svježi	22.	Vanilijin šećer
4.	Badem	23.	Vino bijelo
5.	Grožđice	24.	Rakija
6.	Suhe smokve	25.	Cimet
7.	Naranča	26.	Petit keksi
8.	Ulje za prženje		
9.	Maslac		
10.	Margarin		
11.	Limun		
12.	Rum		
13.	Maraskino		
14.	Šećer		
15.	Jaja		
16.	Jabuka		
17.	Orasi, mljeveni		
18.	Kakao		
19.	Mlijeko		

## Gastro 2016. – Regija IV

**IV. regija: Južna Hrvatska** (škole: Zadarska županija, Šibensko-kninska županija, Splitsko-dalmatinska županija, Dubrovačko-neretvanska županija)

### Disciplina 1. Pripremanje menija

Osnovne namirnice :

Modul 1 : svježi sir

Modul 2 : poriluk

Modul 3: pileća prsa bez kostiju s dva priloga

Modul 4: badem i čokolada ( tamna)- krema u čaši

POVRĆE I VOĆE:	MASNOĆE I MLIJEČNE PRERAĐEVINE	ZAČINI I MIRODIJE	OSTALE NAMIRNICE
mrkva	ulje suncokret	sol	jaja
peršin list	ulje maslinovo	papar mljeveni ( bijeli i crni )	crne i zelene masline
peršin korijen	maslac	crvena mljevena paprika	palenta
celer korijen	margarin	ružmarin svježi	brašno glatko
svježa rajčica	mlijeko	origano	škrobno brašno- gustin
mini rajčice	vrhnje za kuhanje	Vanili šećer	riža prve klase
krumpir	kiselo vrhnje	lovorov list	pire rajčice
tikvice	dimljena slanina ( panceta) / šunka	vlasac	vino bijelo i crno
luk	slatko vrhnje	bosiljak	kapari
češnjak		menta svježa	kiseli krastavci
špinat		cimet	šećer
brokula		muškatni oraščić	šećer u prahu
cvjetača		vinski ocat	med
grašak smrznuti		rum, prošek, maraskino	želatina u listićima
zelena salata kristalka			čokolada bijela
rikula			
sušena smokva			
limun			
naranče			

grožđice sušene			
višnje (kompot ili smrznute)			

### **Disciplina 3. Pripremanje hladnog slanog izložka**

Osnovne namirnice:

Hobotnica

Srdela

blitva

<b>Povrće i voće</b>	<b>Masnoće i mliječne prerađevine</b>	<b>Ostale namirnice</b>
mrkva crvena i žuta	ulje suncokret	jaja
peršin (korijen i list)	maslac	sol
celer (korijen i list)	margarin	papar (crni i bijeli)
luk	mlijeko	brašno (oštro i glatko)
češnjak	vrhnje za kuhanje	riža
maslina zelena/crna konzervirana	kiselo vrhnje	želatina u listićima
svježe rajčice	majoneza	bijelo vino
mini rajčice	slatko vrhnje	škrobno brašno
svježi krastavci	maslinovo ulje	slane srdele
brokula-smrznuta		kapare
rikula		
radić crveni		
crna rotkva		
limun		
bosiljak, mažuran		
kiseli krastavci		

#### Disciplina 4. **Pripremanje hladnog slatkog izloška**

Osnovne namirnice :

Rogač

Smokve suhe

Bajame

Torta okrugla promjer 24 cm

Namirnice :

- Brašno
- jaja
- šećer
- šećer uprahu
- med
- kakao
- gustin
- vanili šećer
- prašak za pecivo
- limun
- naranča
- slatko vrhnje
- želatina u listićima
- margarin
- maslac
- čokolada tamna
- čokolada bijela
- maraskino
- prošek
- rum
- višnje- kompot/smrznuta
- svježa menta
- cimet
- muškati oraščić

**Obrazac 1.** Pripremanje menua od 4 slijeda za 2 (+2) osobe za disciplinu 1.

**Naziv menua:** \_\_\_\_\_

<p><b>Slijed 1. – naziv:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Normativ:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p><b>Priprema:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>Slijed 2. – naziv:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Normativ:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p><b>Priprema:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
<p><b>Slijed 3. – naziv:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Normativ:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p><b>Priprema:</b></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

<hr/> <hr/>	
<b>Slied 4. - - naziv:</b> <hr/> <hr/> Normativ: <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<b>Priprema:</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>







## PRILOG 2: RECEPCIJA HOTELA , DISC 6

Za ovu disciplinu određuje se Hotel prema slijedećem:

I. regija: Središnja Hrvatska: Hotel Korana Srakovčić 4\*, Karlovac

II. regija: Istočna Hrvatska: Hotel Art 4\*, Slavonski Brod

III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje: *za sada nemamo domaćina*

IV. regija: Južna Hrvatska: *za sada nemamo domaćina*

### 1.) Hotelska iskaznica:

HOTEL ..... *	Ime/ Name/ Name .....
Email:	
Web:	
 <p><b>Dobro došli Welcome Willkommen</b></p>	Soba/ Room/ Zimmer .....  Individualno _____ Agencija _____ Grupa _____  Puni pansion/ Full board/ Vollpansion Polupansion/ half board/ Halbpansion Noćenje i zajutrak / Bed and breakfast/ Übernachtung mit Frühstück
	Prvi obrok, dana _____ Z      R      V
	Završni obrok, dana _____ Z      R      V
	Potpis:

## 2. Hotelski račun :

HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:



# RAČUN N° 5551

## INVOICE

IME \_\_\_\_\_, soba br. \_\_\_\_\_

Datum dolaska: \_\_\_\_\_ datum odlaska: \_\_\_\_\_

Usluge	Broj dana	Broj osoba	Cijena		Iznos u kn
Odrasli:					
Noćenje /zajutrak					
Polupansion					
Djeca:					
Noćenje /zajutrak					
Polupansion					
Wellness/Masaže					
Restoran a la carte					
Garaža/Parkiralište					
Sport/Rekreacija					
Prijava boravka					
Boravišna pristojba Tourist tax					
<b>UKUPNO – TOTAL</b>					
Način plaćanja					

Porezna grupa	Osnovica	Stopa	Porez
Oslobođeno PDV		0%	
PDV 13%		13%	
PDV 25%		25%	
Ukupno:			

Potpis blagajnik

Datum: \_\_\_\_\_

### 3. Najava obroka:

HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:



broj sobe	Tip sobe	broj osoba	zajutrak	ručak	Večera
101					
102					
103					
104					
105					
106					
107					
110					
111					
112					
113					
115					
116					
117					
118					
201					
202					
203					
204					
205					
206					
207					
208					
211					
212					
213					
214					
215					
311					
312					
313					
314					
315					
316					
317					

#### 4. Pomoćni obrazac – telefonski poziv



HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:

<b>Pomoćni obrazac – telefonski poziv</b>				
datum				
Mr/Mrs				
soba				
<input type="checkbox"/> Restoran	<input type="checkbox"/> bar	<input type="checkbox"/> wellness	<input type="checkbox"/> hotelski programi	<input type="checkbox"/> ostalo
<b>Usluga:</b>				

## **5. Prijam rezervacije:**

HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:



### **Prijam rezervacije**

Za dan \_\_\_\_\_

Za gosta \_\_\_\_\_

Broj osoba i vrste soba \_\_\_\_\_

Cijena i vrsta aranžmana \_\_\_\_\_

Plaćanje \_\_\_\_\_

Napomena \_\_\_\_\_

Datum:

Rezervaciju primio:

## 6. repcijski list:



HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:

Dolazak i odlazak gostiju za dan \_\_\_\_\_, 2015.

broj sobe	Tip sobe	prezime i ime	broj osoba	PU ZU	država	odlazak	Grupa
		PRVI KAT					
101							
102							
103							
104							
105							
106							
107							
110							
111							
112							
113							
115							
116							
117							
118							
		DRUGI KAT					
201							
202							
203							
204							
205							
206							
207							
208							
211							
212							
213							
214							
215							

		TREĆI KAT					
311							
312							
313							
314							
315							
316							
317							



## 7. registracijski list:

HOTEL ..... \*

Email:

Web:

Tel:



### Registracijski list

HOTEL .....				
PREZIME: SURNAME		IME: FIRST NAME		
ADRESA: FULL ADDRESS NAZIV TVRTKE				
COMPANY NAME				
DOLAZAK ARRIVAL DATE		ODLAZAK DEPARTURE DATE		
PLAĆANJE PAYMENT BY	<input type="checkbox"/> GOTOVINOM/CASH <input type="checkbox"/> AMERICAN EXPRESS <input type="checkbox"/> DINER'S CLUB	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> EUROCARD <input type="checkbox"/> OSTALO/OTHER		
NOĆENJE/ACCOMMODATION <input type="checkbox"/> PANSION /FULLBOARD <input type="checkbox"/> POLUPANSION/HALFBOARD <input type="checkbox"/>				
ROOM No	PERS	RATE	SIGNATURE	CLERK

**8. individualni cjenik:**

I. regija: Središnja Hrvatska: Hotel Korana Srakovčić 4\*, Karlovac ,

<b>HOTEL KORANA SRAKOVČIĆ ****</b>			
<b>RB</b>	<b>VRSTA USLUGE</b>	<b>CIJENA Kn / € PERIOD 01.01.-15.07. 16.09.-31.12.</b>	<b>CIJENA Kn / € PERIOD 15.07.-15.09.</b>
1.	Noćenje sa doručkom:1 osoba/dvokrevetna soba/ bez balkona	780/104	795/107
	Double room with breakfast/ 1 Person - room without balcony		
	Noćenje sa doručkom:1 osoba/superior soba/sa balkonom	840/112	855/114
	Double room with breakfast/1 Person - superior room with balcony		
	Noćenje sa doručkom: 1 osoba u deluxe sobi	950/126,50	960/128
	One Person in deluxe room with breakfast		
2.	Noćenje sa doručkom: 2 osobe/dvokrevetna soba / bez balkona	922/123	950,00/127
	Double room with breakfast / 2 Persons /room without balcony		
	Noćenje sa doručkom: 2 osobe/superior soba/sa balkonom	982/131	1.010,00/135
	Double room with breakfast / 2 Persons /superior room with balcony		
	Noćenje sa doručkom 2 osobe u deluxe sobi	1020 / 136	1.050,00/140
	Two Persons in deluxe room with breakfast		
5.	Noćenje s doručkom u trokrevetnoj sobi za 3 osobe	1230 / 1640	1.270/169
	Tripple room		
6.	Noćenje s doručkom za 4 osobe u family apartman	1470/ 196	1.510,00/201 €
	Suite with breakfast for 4 persons		
4.	Noćenje sa doručkom u apartmanu za 2 osobe	1350/180	1390/185
	Suite with breakfast for 2 Persons		
5.	Boravišna pristojba po osobi na dan	7/0,94	7/0,94
	Daily city tax per Person		
6.	Pansionski obrok / HB menu	165,00/ 22 €	165,00/22 €

**Uvjeti otkazivanja:**

7 dana prije dolaska -50%

5 dana prije dolaska 70%

3-0 dana prije dolaska 100%

**II. regija:** Istočna Hrvatska: Hotel Art 4\*, Slavonski Brod

SOBA	USLUG A	Cijena u kn
CLASSIC 1/2 SOBA single use	Noćenje/doručak	<b>499,00</b>
CLASSIC 1/2 SOBA	Noćenje/doručak	<b>690,00</b>
PREMIUM 1/2 SOBA single use	Noćenje/doručak	<b>550,00</b>
PREMIUM 1/2 SOBA	Noćenje/doručak	<b>750,00</b>
STUDIO APARTMANI PREMIUM single use	Noćenje/doručak	<b>590,00</b>
STUDIO APARTMANI PREMIUM 1/2	Noćenje/doručak	<b>790,00</b>
APARTMANI PREMIUM single use	Noćenje/doručak	<b>980,00</b>
APARTMANI PREMIUM 1/2	Noćenje/doručak	<b>1.310,00</b>
Doplata za polupansion	Polupansion	<b>70,00</b>
Doplata za puni pansion	Puni pansion	<b>140,00</b>
Jedno dijete do 12 godina na pomoćnom ležaju		<b>GRATIS</b>
Odrasla osoba na pomoćnom ležaju CLASSIC		<b>150,00</b>
Odrasla osoba na pomoćnom ležaju PREMIUM		<b>200,00</b>
Odrasla osoba na pomoćnom ležaju u APARTMANU		<b>350,00</b>
Dnevni boravak PREMIUM		<b>300,00</b>
Dnevni boravak STUDIO PREMIUM		<b>500,00</b>
Dnevni boravak APARTMANI PREMIUM		<b>750,00</b>
Boravišna pristojba po osobi/danu		<b>7,00</b>
Osiguranje gosta po osobi/danu		<b>1,00</b>

- PDV je uključen u cijene
- Dio soba namijenjen je pušačima
- Kućni ljubimci dopušteni isključivo na upit
- Najam dječjeg krevetića gratis

- Prijava u hotel od 14.00 , odjava do 11.00 sati
- Potrošnja iz mini-bara naplaćuje se prema cjeniku istaknutom u sobi
- Usluge hotelske praonice uz doplatu prema važećem cjeniku
- Cijene za grupe isključivo na upit

III. regija: Sjeverno hrvatsko primorje: **za sada nemamo domaćina**  
IV. regija: Južna Hrvatska: **za sada nemamo domaćina**

## **PRILOG 3: AGENCIJSKA DOKUMENTACIJA, DISC 7**

### **REGIONALNO NATJECANJE:**

**Za provođenje ove discipline primjenjuju se dokumenti putničke agencije Croatia expresss:**

- VOUCHER, zasebni dokument u pdf, *vidi na stranicama Škole domaćina natjecanja*
- UGOVOR ZA KORISNIKA, *zasebni dokument u pdf, vidi na stranicama Škole domaćina natjecanja*
- POMOĆNI OBRAZAC ZA TELEFONSKI POZIV

Natjecatelji koriste dokumente Croatia express za subagentsku prodaju Kompasovih programa

**Za regionalno natjecanje određuje se:**

- KATALOG ZIMA TURISTIČKE AGENCIJE KOMPAS ZAGREB, [WWW.KOMPAS.HR](http://WWW.KOMPAS.HR)
- PRIPADAJUĆE MOGUĆNOSTI PLAĆANJA I OPĆI UVJETI IZ OVOG KATALOGA

## Pomoćni obrazac – telefonski poziv

### Croatia express d.o.o.

Sarajevska 41. 10 000 Zagreb  
www.croatia-express.com

Poslovnica Nikole Tesle 4.

tel / 385 / 1 / 48 11 842, 48 11 836

fax / 385 / 1 / 48 11 920

IDC : HR-AB-01-080211348

OIB: 68357979632



Mail: teslina@croatia-express.com

Pomoćni obrazac – telefonski poziv				
datum				
Mr/Mrs				
Destinacija				
<input type="checkbox"/> ljetovanje	<input type="checkbox"/> zimovanje	<input type="checkbox"/> izleti	<input type="checkbox"/> Poslovna putovanja	<input type="checkbox"/> Avio karte
<b>Upit:</b>				