



Propozice pro soutěžní týmy na gulášfest 2018

1. Zahájení soutěže v 8:00 hodin
2. Týmy si přivezou kotel, stoly, židle a vše potřebné k činnosti ve stánku k vaření
3. Bude se vařit cca 30-50 litrů guláše, což je asi 150-250 porcí
4. Doba vaření cca 3 hodiny. Předem může být nakrájené a naložené maso (popř. **předvařený polotovar**, očištěná a omytá zelenina)
5. S sebou si také vezměte žufánek 0,2l, ingredience, zástěru, větší vařečku, apod.
6. Nezapomeňte nakoupit plastové misky, talíře, lžice a chléb.
7. Jedna porce se prodává – žufánek 0,25l za 30-40 Kč dle kvality a ceny masa (dle vlastní úvahy)
8. Nezapomeňte si vzít drobnější mince na vrácení při prodeji (prodáváte si sami)
9. Účast v kostýmech, dobovém oblečení a výzdoba stánků je povinná – soutěž o **nejlepší stánek**
10. Povinnosti soutěžícího je dát porotě jednu větší porci guláše (cca 8ks masa) a odnést do salónku – country bar do 11:00 hodiny
11. Vzorky guláše (po vyhodnocení) budou sloužit také k ukázce a prohlídce návštěvníků gulášfestu
12. Všechna rizika spojená s přípravou, prodejem a provozem stánku nese sám soutěžící
13. Soutěžní tým je povinen před opuštěním prostoru uvést vše do původního stavu a odnést pytle do kontejneru u sklepa
14. Nejlepší týmy budou odměněny první až třetí cenou za **nejlepší guláš** a první až třetí cenou za **nejlepší stánek**

Hotel Zámeček Mikulov s.r.o.

DIČ: CZ 25584685

adresa .: K Vápebnce 1209/6, 692 01 Mikulov na Moravě

kontaktní údaje: Ing. Ševčík Josef, tel. +420 602 749 909



Pořadatel zajistí:

- tekoucí vodu (studna v areálu vedle kašny)
- odpadkové koše, lavičky a stoly, které budou sloužit pouze pro návštěvníky hotelového areálu ke konzumaci guláše
- nezávislou veřejnou porotu
- slavnostní vyhodnocení a předání cen třem nejlepším týmům:

Nejlepší guláš

Nejhezčí stánek

- telefonicky nebo písemně obešle účastníky k soutěži
- možnost ubytování (musí být včasná rezervace s 20% slevou pro soutěžící)

Kritéria hodnocení gulášů:

- vzhled, barva (0 až 5 bodů)
- konzistence šťávy (0 až 5 bodů)
- křehkost masa – rozvařené, tvrdé (0 až 5 bodů)
- dekorace při expedici – rozvařené, tvrdé (0 až 5 bodů)

Kritéria hodnocení designu

- design stánku (0 až 5 bodů)
- design týmu (0 až 5 bodů)

Hotel Zámeček Mikulov s.r.o.

DIČ: CZ 25584685

adresa .: K Vápebnce 1209/6, 692 01 Mikulov na Moravě

kontaktní údaje: Ing. Ševčík Josef, tel. +420 602 749 909