

OFERTA KONFERENCYJNA

OFERTA CENOWA WYNAJMU SALI

Sala restauracyjna do 120 osób

**80 zł/godz. (w pakiecie*)
150 zł/godz. (bez pakietu)**

Wyposażenie sali w cenie:

ekran, rzutnik, flip-chart + pisaki, wi-fi

Mała sala do 18 osób

**30 zł/godz. (w pakiecie *)
45 zł/godz. (bez pakietu)**

Wyposażenie sali w cenie:

ekran, rzutnik, flipchart + pisaki

***pakiet** – wynajem sali wraz z lunchem lub kolacją oraz przerwą kawową

PRZERWY KAWOWE

I przerwa kawowa jednorazowa mała (kawa, herbata, kruche ciasteczka)	9 zł/osoba
II przerwa kawowa jednorazowa duża (kawa, herbata, woda, sok, kruche ciasteczka)	15 zł/osoba
Przerwa kawowa całodniowa (kawa, herbata, woda, sok, kruche ciasteczka)	25 zł/osoba
Zestaw kanapek koktajlowych (4szt./osoba)	15 zł/osoba

OBIADY

Zestaw I (danie główne, woda/sok)	30 zł/osoba
Zestaw II (zupa, danie główne, woda/sok)	40 zł/osoba
Zestaw III (zupa, danie główne, deser, woda/sok)	50 zł/osoba
Bufet I (2 x zupa, 3 x danie główne, surówki + sałatka, ciasta + owoce, woda/sok)	70 zł/osoba
Bufet II (1 x zupa, 2 x danie główne, surówki, ciasta, woda/sok)	60 zł/osoba

Zupy (1 do wyboru)

- Bulion z makaronem
- Zupa cebulowa z grzanką serową
- Krem porowo- serowy z wędzoną szynką
- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi

Danie główne (1 do wyboru)

- Cygaretką drobiową z pieczarkami zapiekana z serem podana z sosem śmietanowym, talarkami ziemniaczanymi i zestawem surówek
- Schab nadziewany pieczarkami podany z ziemniakami i surówką z białej kapusty z sosem vinegrette
- Rolada z indyka z musem z boczku z sosem śmietanowym podana z ziemniakami i zestawem surówek
- Pierś kurczaka zapiekana z pomidorami i serem mozzarella podana z ryżem z zielonym groszkiem
- Sakiewka z karczka prosięcia nadziewana warzywami podana z zapiekanką ziemniaczaną i surówkami
- Medaliony polędwiczki wieprzowej z sosem borowikowym podane z babką ziemniaczaną i zestawem surówek

Deser (1 do wyboru):

- Szarlotka z lodami i bitą śmietaną
- Fondant czekoladowy z lodami śliwkowymi
- Sernik z sosem brzoskwiniowym
- Waniliowy krem brullee
- Lody z owocami i bitą śmietaną

Napoje:

- woda/ sok

Menu w formie bufetu - min. 30 osób

Zupy (do wyboru):

- Krem pomidorowy z grzankami
- Barszcz czerwony z kołodunami
- Żurek
- Krem kalafiorowy

Dania główne (do wyboru):

- Schab faszerowany musem paprykowym
- Grillowana karkówka w aromacie tymianku
- Rulonik z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
- Steki z indyka na warzywnym ratatuille
- Dorsz z pieca ze świeżymi ziołami

Dodatki:

- Talarki ziemniaczane
- Ryż z zielonym groszkiem
- Warzywa gotowane

Bufet surówkowy:

- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty z sosem vinegrette
- Buraczki
- Sałatka grecka z serem feta

Bufet deserowy:

- Trzy rodzaje ciasta
- Świeże owoce

Napoje:

- woda/ soki

Ceny wynajmu pokoi dla konferencji

Pokój 1-osobowy Standard	140 zł/ doba
Pokój 1-osobowy z dużym łóżkiem	160 zł/ doba
Pokój 2-osobowy	200 zł/ doba
Pokój 3-osobowy	250 zł/ doba
Pokój 4-osobowy	300 zł/ doba
Pokój Komfort	230 zł/ doba
do pojedynczego wykorzystania	180 zł/ doba

- w cenę pokoju wliczone jest śniadanie w formie bufetu

Jeśli nasza oferta spotkała się z Państwa zainteresowaniem, prosimy o kontakt w celu dokonania rezerwacji terminu.

W razie pytań i sugestii prosimy o kontakt.

Dołożymy wszelkich starań aby pobyt w Hotelu Korona, był spełnieniem Państwa oczekiwań.

**ZAPRASZAMY DO SKORZYSTANIA
Z NASZYCH USŁUG.**