



Kozi Gród
hotel & restaurant



Oferta biznes 2021

szkolenia | konferencje | integracja | eventy

jesteśmy tu dla Ciebie

Bliska lokalizacja od centrum miasta i lotniska oraz nasze kilkunastoletnie doświadczenie w organizacji każdego rodzaju spotkań, to idealny przepis na udany pobyt grupy.

Otoczenie kaszubskich lasów oraz własny teren rozrywki outdoor zapewniają szeroki wybór atrakcji integracyjnych, które dostosowujemy do potrzeb konkretnej grupy. Specjalnie dla Państwa możemy przygotować scenariusz imprezy, poczynając od rajdów samochodowych, paintballa, jogi twarzy, warsztatów kulinarnych, po zajęcia teambuildingowe. Dzięki naszemu doświadczeniu w organizacji wielu najróżniejszych imprez, jak np targów dla 1000 osób, integracji ekstremalnej z wykorzystaniem czołgów itp, klient może nam zlecić przygotowanie eventu i mieć pewność, że zadamy o każdy, najdrobniejszy szczegół podczas jego realizacji.

Pobyt w Hotelu Kozi Gród**** to:

- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym, autorskim wydaniu
- naszą specjalnością są dania i wyroby z dziczyzny, świeżo wędzone mięsna, rzemieślnicze nalewki, ręcznie robione trufle
- 50 komfortowych pokoi, Centrum Rekreacji (basen, jacuzzi, sauna, sala cardio) kręgle, bilard

W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie

- Bezpłatny parking

- Nielimitowane wejścia do hotelowego Centrum Rekreacji:

- basen • Jacuzzi • sauna • sala cardio • tenis stołowy

- Atrakcje zewnętrzne:

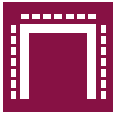
- Park linowy • Siłownia zewnętrzna.

- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą, jest możliwość skorzystania z **kręgielni (2 tory), sali bilardowej, kortu tenisowego, rowerów.**

Wynajem sal konferencyjnych:

	Do 2 godzin	Do 6 godzin	Powyżej 6 godzin
Sala A lub B:	220 PLN	440 PLN	660 PLN
Sala C:	270 PLN	500 PLN	720 PLN
Sala kominkowa VIP:	330 PLN	550 PLN	770 PLN
Sala bilardowa:	200 PLN	400 PLN	600 PLN
Pawilon Bankietowy:	wycena indywidualna		

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 podkowa po zew. / po obu str.	 szkolnym
Sala A	50	18/26	18
Sala B	65	20/30	18
Sala C	75	30/40	22
Kominkowa Sala VIP	40	24	24
Sala A + B	130	45/70	55
Sala B + C	120	50/68	50
Sala A + B + C	173	80/120	80
Pawilon Bankietowy	400	130/225	160
Sala Bilardowa	dwa stoły - ustawienie obradowe - 24 osoby		

W celu bezprzewodowego łączenia się z projektorami na salach konferencyjnych, prosimy o pobranie i zainstalowanie aplikacji o nazwie HDCast Pro (www.optoma.pl/wireless-software).

Sala A Powierzchnia (m2) 44,64 Długość (m) 7,20 Szerokość (m) 6,20 Wysokość (m) 2,75	Sala B Powierzchnia (m2) 46,80 Długość (m) 7,20 Szerokość (m) 6,50 Wysokość (m) 2,75	Sala C Powierzchnia (m2) 70,50 Długość (m) 9,40 Szerokość (m) 7,50 Wysokość (m) 2,75
Kominowa Sala VIP + aneks Powierzchnia (m2) 68,75 + 15,40 Długość (m) 12,50 + 4,40 Szerokość (m) 5,50 + 3,50 Wysokość (m) 3,55	Sala Bilardowa Powierzchnia (m2) 47,52 Długość (m) 10,80 Szerokość (m) 4,40 Wysokość (m) 1,80–2,75	Pawilon Bankietowy Powierzchnia (m2) 450 Długość (m) 30 Szerokość (m) 15 Wysokość (m) 5

Wypożyczenie:

- projektor multimedialny i ekran,
- wskaźnik laserowy/pilot do prezentacji,
- flipchart (1 blok + 3 mazaki),
- sprzęt nagłaśniający,
- materiały piśmiennicze (notesy, kartki, długopisy).

Dodatkowo możemy zapewnić 52 calowy telewizor plazmowy.

Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Do 2 godz. / do 6 godz. / całodzienna
(uzupełniana) (uzupełniana)

Do 2 godz. / do 6 godz. / całodzienna
(uzupełniana) (uzupełniana)

Zestaw standard 22 zł / 28 zł / 31 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Kruche ciasteczka

Zestaw standard „plus” 30 zł / 38 zł / 48 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Soki owocowe
- Kruche ciasteczka
- Pasty na chrupiących krakersach

Zestaw LUX 32 zł / 42 zł / 52 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Soki owocowe
- Krojone owoce
- Mini kanapeczki

Zestaw FIT 36 zł / 45 zł / 54 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Soki owocowe
- Smoothie owocowo-warzywne
- Deser jogurtowy z granolą i musem owocowym
- Świeże warzywa z dipami

Dodatki do przerwy kawowej, podane jednorazowo:

- | | | | |
|--------------------------------|-------|---------------------------|-------|
| • Soki owocowe | 8 zł | • Kruche ciasteczka | 6 zł |
| • Pierniki w czekoladzie | 6 zł | • Świeże warzywa z dipami | 9 zł |
| • Croissanty | 10 zł | • Sałatka owocowa | 11 zł |
| • Asortyment kanapek 3 szt./os | 17 zł | | |



Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Zupy:

do wyboru 1 dla wszystkich

- Domowy rosół z makaronem i warzywami 18 zł
- Krem z kiszonego ogórka 17 zł
- Żurek na wędzonce z grzybami i tartym chrzanem 19 zł
- Gulaszowa z dziczyzny 20 zł
- Zupa z wędzonych ryb i muli 20 zł

Dania główne:

do wyboru 1 dla wszystkich

- Pieczeń z dzika, sos demi glass z jałowcem,
maślana kasza pęczak,
surówka z kiszonego ogórka, kopru i gorczycy. 43 zł
- Duszony jeleń z warzywami i czerwonym winem,
ziemniaki z wody,
warzywa gotowane na parze. 45 zł
- Schab marynowany w ziołach,
kasza bulgur,
pieczony burak ze świeżą kolendrą i czerwonym winem. 41 zł
- Pierś z kurczaka na pomidorowej salsie,
ryż z warzywami,
sałata z warzywami i winegret. 40 zł
- Pstrąg z sosem z cytrusów,
ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem,
surówka z białej kapusty, selera naciowego i marchewki. 42 zł

Desery:

do wyboru 1 dla wszystkich

- Domowa drożdżówka z kruszonką i karmelizowanymi owocami 16 zł
- Pieczony sernik z frużeliną owocową 17 zł
- Brownie z karmelem i lodami waniliowymi 17 zł
- Tapioka z kokosem i musem mango 15 zł
- Mus czekoladowy z owocami i granolą 15 zł

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- Soki owocowe podane w dzbankach na stoły 15 zł/l
- Napoje gazowane 14 zł/l
- Barek kawowy (kawa / herbata) 7 zł / os / godzinę

Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Zestaw 1

Cena 80 zł /os.

Minimalna liczba - 10 osób

- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej w dzbankach w stoły)

Zupa:

- Kremowa zupa z pieczonych warzyw, olej grzybowy

Danie główne:

- Marynowany karczek z salsą paprykową i pieczarkami
- Pieczony pstrąg z cytryną, czosnkiem i świeżymi ziołami
- Makaron z kurczakiem i warzywami
- Warzywa gotowane na parze
- Pieczone ziemniaki
- Dwa rodzaje surówek
- Kremowe pęczotto z sosem winnym

Deser:

- Ciasto z serem i makiem

Zestaw 2

Cena 90 zł /os.

Minimalna liczba - 10 osób

- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej w dzbankach w stoły)

Zupa:

- Zupa serowa z warzywami i prażonym słonecznikiem

Danie główne:

- Pieczona szynka z dzika, sos własny
- Filet z kurczaka z musem szpinakowym, sos pomidorowy
- Dorsz zapiekany na warzywach
- Fasolka szparagowa z czosnkiem i ziołami
- Ryż z karmelizowaną marchewką i imbirem
- Dwa rodzaje surówek
- Ziemniaki puree

Deser:

- Czekoladowe ciasto brownie

Zestaw 3

Cena 100 zł /os.

Minimalna liczba - 15 osób

- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej podana w dzbankach)

Zupa:

- Rosół z pieczonej kury, lane kluski
- Krem z ciecierzycy i gruszki

Danie główne:

- Duszona dziczyzna z warzywami sezonowymi i rozmarynem
- Pieczone udka z kaczki, sos wiśniowy
- Filet z lina, sos chrzanowy
- Brukselka gotowana na parze z masłem migdałowym
- Gotowane ziemniaki
- Dwa rodzaje surówek
- Kasza bulgur z szatwą

Deser:

- Pieczony sernik, brownie

Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

**Do wybranego menu w formie bufetu,
proponujemy dodatkowo asortyment sałatek i przekąsek:**

Zestaw 1

Cena 22 zł /os.

Minimalna liczba - **10 osób**

- Sałata z sezonowych warzyw, wędzona polędwiczka, miodowy winegret
- Śledź z selerem naciowym i jabłkiem
- Domowy pasztet, kremowy chrzan
- Pieczywo, masło

Zestaw 2

Cena 43 zł /os.

Minimalna liczba - **15 osób**

- Sałata z sezonowych warzyw, pomidor suszony, domowe marynaty
- Wędzonki z restauracyjnej wędzarni
- Rostbef z serem bursztyn i olejem grzybowym
- Deska serów z suszonymi owocami i orzechami
- Ryba w zalewie octowej z marchewką i cebulą
- Pieczywo, masło

Zestaw 3

Cena 54 zł /os.

Minimalna liczba - **20 osób**

- Tatar z jelenia z domowymi marynatami
- Łosoś z cytrusami i zielonym pieprzem
- Dzik pieczony w niskiej temperaturze
- Śledź z olejem z wędzonych warzyw
- Sałata z sezonowych warzyw z serem pleśniowym i marynowaną mandarynką
- Carpaccio z buraka z wędzonym camembert
- Pieczywo, masło

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- Soki owocowe podane w dzbankach _____ **15 zł/l**
- Napoje gazowane _____ **14 zł/l**
- Barek kawowy - Kawa / herbata _____ **7 zł / os**

Dodatkowo oferujemy:

- Patery z owocami na stoły _____ **45 zł / patera**
- Tort _____ **cena ustalana indywidualnie**
- Alkohol _____ **asortyment i cena ustalana indywidualnie**

Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Zestaw 1

Cena 70 zł /os.

Minimalna liczba - **15 osób**, 10 - 14 os. + **10%**, poniżej 10 os. +**15%**

- Kotlety z karkówki w piwnej marynacie (100 gr)
- Skrzydełka z kurczaka z chili i kolendrą (100 gr)
- Ogórki kiszzone
- Wiejski smalec ze skwarkami
- Zupa meksykańska (250 ml)
- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej podana w dzbankach)
- Grillowana kiełbasa (150 gr)
- Ziemniaki pieczone
- Ketchup, musztarda
- Bulki

Zestaw 2

Cena 100 zł /os.

Minimalna liczba - **15 osób**, 10 - 14 os. + **10%**, poniżej 10 os. +**15%**

- Szaszłyki z łososia i cukinii
- Kaszanka z jabłkiem i tymiankiem
- Ziemniaki z masłem
- Sezonowe sałaty z ziołowym dressingiem
- Sałatka z pieczoną marchewką, rukolą i oliwkami
- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej podana w dzbankach)
- Karczek marynowany w czosnku
- Udka kurczaka w marynacie imbirowej
- Warzywa sezonowe z ziołami
- Surówka z młodej kapusty, ogórka i bazylii
- Bułki, chlebek pita, musztarda, ketchup, ogórki kiszzone

Zestaw 3

Cena 120 zł /os.

Minimalna liczba - **20 osób**, 15 - 19 os. + **10%**, poniżej 15 os. +**15%**

- Szaszłyki z krewetkami w słodko-ostrej marynacie
- Udka kurczaka w miodowej glazurze
- Karczek marynowany w chili
- Warzywa w marynacie balsamicznej
- Kolorowe sałaty z oliwkami i solanem, miodowy dressing
- Bulki, chlebek pita, musztarda, ketchup, ogórki kiszzone
- Chłodnik z naturalnego jogurtu i listków botwinki
- Koziogrodzanka (woda niegazowana ze studni głębinowej podana w dzbankach)
- Kofty z dziczyzny z miętą i kolendrą
- Żeberka BBQ
- Ziemniaki z masłem
- Sałatka z arbuza i ogórka
- Sałatka z pieczonym batatem i pomidorkami cherry
- Węgierska zupa gulaszowa

Menu na ognisko

Cena 25 zł /os.

- Kiełbasa
- Pieczywo
- Ogórek
- Smalec
- Musztarda
- Ketchup

Do wybranego menu proponujemy:

- Mięsna potrawa jednogarnkowa w kociołku **24 zł/os**
- Zupa w kociołku **12 zł/os**

Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Wódka:

• Wódka Wyborowa	0,5 l	50 zł
• Wódka Finlandia / Absolut	0,5 l	80 zł
• Wódka Finlandia / Absolut	0,7 l	110 zł

Piwo:

• Browar Amber: Złote Lwy	keg 25 l	400 zł
• Browar Carlsberg: Okocim	keg 30 l	400 zł

Wino:

• Wino bankietowe	0,75 l	40 zł
• Wino musujące	0,75 l	59 zł

Whisky:

• Ballantines	0,7 l	120 zł
• Jack Daniels	0,7 l	180 zł

Gin:	1 l	140 zł
-------------	-----	--------

Rum biały:	1 l	140 zł
-------------------	-----	--------

Nalewki:

• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród	0,2 l	29 – 32 zł*
	0,5 l	49 – 55 zł*
*zależnie od rodzaju		
• Soki	1 l	15 zł
• Napoje gazowane	1 l	14 zł
• Napoje gazowane	0,25 l	9 zł



Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Zestaw 1

Cena 49 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 69 zł /os.
(cena do 6 h)

29 zł /os.
(cena za każdą kolejną
rozpoczętą godzinę)

Piwo:

- Okocim
- Złote Lwy

Wino bankietowe

Zestaw 2

Cena 89 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 109 zł /os.
(cena do 6 h)

39 zł /os.
(cena za każdą kolejną
rozpoczętą godzinę)

Wódka:

- Wyborowa

Whisky:

- Ballantines

Piwo:

- Okocim
- Złote Lwy

Wino bankietowe

Zestaw dodatkowy

Cena 28 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 42 zł /os.
(cena do 6 h)

10 zł /os.
(cena za każdą kolejną
rozpoczętą godzinę)

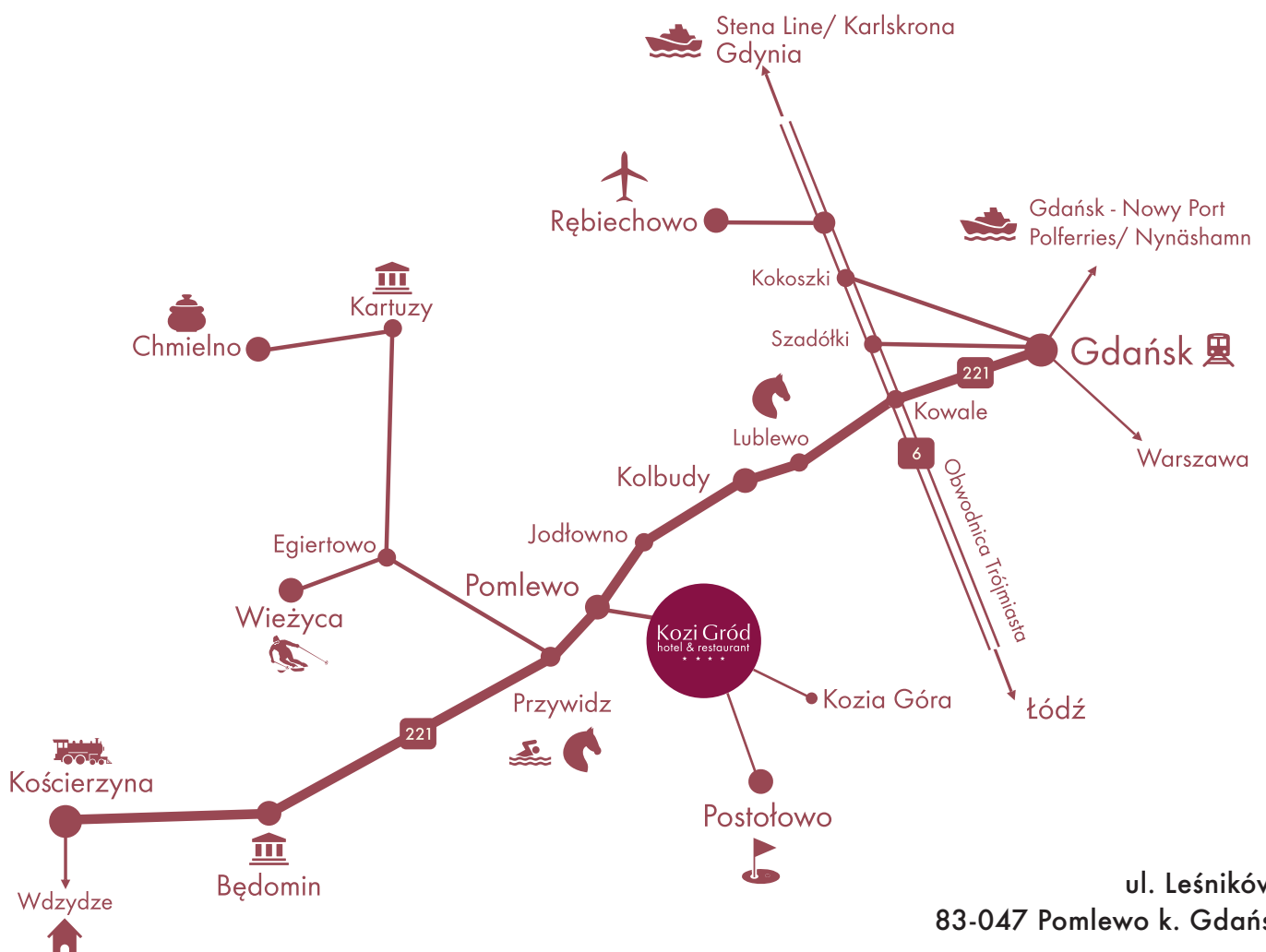
- Kawa
- Herbata
- Soki
- Napoje gazowane



Ceny netto obowiązujące w 2021 r.

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

jesteśmy tu dla Ciebie



ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl