



Kozi Gród
hotel & restaurant



Oferta biznes 2022

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, począwszy 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 mięsiwa, rzemieślnicze nalewki oraz ręcznie robione trufle
- 50 komfortowych pokoi, Centrum Rekreacji (basen, jacuzzi, kompleks saun, strefa crossfit), kręgle, bilard




W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie
- Bezpłatny parking
- Nielimitowane wejścia do hotelowego Centrum Rekreacji:
 - basen • jacuzzi • kompleks saun • strefa crossfit
- Atrakcje zewnętrzne:
 - Park linowy • Siłownia zewnętrzna
- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą, jest możliwość skorzystania z **kręgielni (2 tory), stołu bilardowego, kortu tenisowego i rowerów.**

Wynajem sal konferencyjnych:

	Do 2 godzin	Do 6 godzin	Powyżej 6 godzin
Sala A lub B:	240 PLN	480 PLN	730 PLN
Sala C:	300 PLN	550 PLN	790 PLN
Sala kominkowa VIP:	360 PLN	610 PLN	850 PLN
Pawilon Bankietowy:		wycena indywidualna	

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 podkowa <i>po zew. / po obu str.</i>	 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

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).

<p>Sala A</p> <p>Powierzchnia (m2): 44,64</p> <p>Długość (m): 7,20</p> <p>Szerokość (m): 6,20</p> <p>Wysokość (m): 2,75</p>	<p>Sala B</p> <p>Powierzchnia (m2): 46,80</p> <p>Długość (m): 7,20</p> <p>Szerokość (m): 6,50</p> <p>Wysokość (m): 2,75</p>	<p>Sala C</p> <p>Powierzchnia (m2): 70,50</p> <p>Długość (m): 9,40</p> <p>Szerokość (m): 7,50</p> <p>Wysokość (m): 2,75</p>
<p>Kominowa Sala VIP + aneks</p> <p>Powierzchnia (m2): 68,75 + 15,40</p> <p>Długość (m): 12,50 + 4,40</p> <p>Szerokość (m): 5,50 + 3,50</p> <p>Wysokość (m): 3,55</p>	<p>Pawilon Bankietowy</p> <p>Powierzchnia (m2): 450</p> <p>Długość (m): 30</p> <p>Szerokość (m): 15</p> <p>Wysokość (m): 5</p>	

Wyposażenie:

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

Dodatkowo możemy zapewnić 52-calowy telewizor plazmowy.

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

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

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

Zestaw standard 27 zł / 34 zł / 37 zł

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

Zestaw LUX 39 zł / 51 zł / 63 zł

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

Dodatki do przerwy kawowej, podane jednorazowo:

- Soki owocowe 15 zł
- Ciastka FIT 10 zł
- Croissanty 12 zł
- Asortyment kanapek 3 szt./os 19 zł

Zestaw standard „plus” 36 zł / 46 zł / 58 zł

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

Zestaw FIT 43 zł / 54 zł / 65 zł

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

- Kruche ciasteczka 8 zł
- Świeże warzywa z dipami 11 zł
- Sałatka owocowa 13 zł
- Patera owoców filetowanych 65 zł



Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

STANDARD

Cena 50 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami

Danie główne:

- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Surówka z marchewki

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

ZESTAW 2

Zupa:

- Krem z pomidorów

Danie główne:

- Pieczony filet pstrąga w panierce ziołowej
- Ryż z warzywami
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

ZESTAW VEGAN

Zupa:

- Zupa kukurydziana z curry

Danie główne:

- Makaron ryżowy z warzywami

Deser:

- Sałatka owocowa

SUPER

Cena 60 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Żurek staropolski z jajkiem

Danie główne:

- Karkówka w sosie cygańskim/myśliwskim
- Ziemniaki zapiekane
- Surówka z białej kapusty

Deser:

- Szarlotka z sosem angielskim

ZESTAW 2

Zupa:

- Krem z pieczarek na mleku kokosowym

Danie główne:

- Pieczony filet dorsza z cytrusami
- Ryż z warzywami brunoise
- Sałata green mix z sosem winegret

Deser:

- Creme brulee

ZESTAW VEGAN

Zupa:

- Krem z pieczarek na mleku kokosowym

Danie główne:

- Stek z kalafiora z oliwą truflową
- Ryż z warzywami brunoise
- Sałata green mix z sosem winegret

Deser:

- Sałatka owocowa

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

LUX

Cena 70 zł / os.

ZESTAW 1

Zupa:

- Zupa gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym
- Kopytka z estragonem
- Buraczki zasmażane w czerwonym winie

Deser:

- Brownie

ZESTAW 2

Zupa:

- Kremowa zupa z pomarańczy

Danie główne:

- Filet sandacza w sosie ze skorupiaków
- Gratin ziemniaczany z brokułami
- Sałata green mix z sosem winegreť

Deser:

- Tiramisu

ZESTAW VEGAN

Zupa:

- Barszcz ukraiński z grzybami

Danie główne:

- Wegańskie klopsiki w sosie pomidorowym
- Kasza gryczana z cebulką
- Surówka z białej kapusty

Deser:

- Grillowany ananas z sorbetem cytrynowym

Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Menu serwowane do 20 osób.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

STANDARD

Cena 99 zł / os.

ZESTAW 1

Zupy:

- Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami

Dania główne:

- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Pieczony filet pstrąga w panierce ziołowej
- Penne w sosie pomidorowym
- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Warzywa gotowane na parze

Surówki:

- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty
- Surówka z marchewki

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

ZESTAW 2

Zupy:

- Krem z pomidorów

Dania główne:

- Trybowane udo kurczaka w sosie sweet-chilli
- Gulasz wieprzowy z warzywami korzennymi
- Paluszki rybne
- Spaghetti aglio e olio
- Ziemniaki zapiekane z tymiankiem
- Kopytka z masłem

Surówki:

- Surówka z selera
- Surówka z marchewki

Deser:

- Creme brulee

SUPER

Cena 119 zł / os.

Zupy:

- Żurek staropolski z jajkiem
- Krem z pieczarek na mleku kokosowym

Dania główne:

- Karkówka w sosie cygańskim/myśliwskim
- Trybowane udo z kurczaka w sosie tikka masala
- Pieczony filet dorsza z cytrusami
- Spaghetti z oliwkami i suszonymi pomidorami
- Ryż z warzywami brunoise
- Ziemniaki zapiekane

Surówki:

- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty
- Surówka z marchewki

Desery:

- Szarlotka z sosem angielskim
- Creme brulee

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

LUX

Cena 159 zł / os.

Zupy:

- Zupa gulaszowa z dziczyzny
- Kremowa zupa z pomarańczy

Dania główne:

- Bitki wołowe duszone w sosie własnym
- Kotlet de volaille z masłem i pietruszką
- Filet sandacza w sosie ze skorupiaków
- Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym
- Kasza gryczana z cebulką
- Gratin ziemniaczany z brokułami
- Buraczki zasmażane w czerwonym winie

Surówki:

- Surówka z białej kapusty
- Sałata green mix z sosem winegret
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty

Desery:

- Brownie
- Tiramisu
- Mix owoców filetowanych

Minimalna liczba osób: 15

Bufet uzupełniany.

Czas trwania bufetu do 2,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodczanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

STANDARD

Cena 39 zł / os.

- Pasztet z dziczyzny
- Mix mięs pieczonych (szynka, karkówka, schab)
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli
- Sałatka grecka
- Deska serów
- Koszyczek pieczywa z masłem

SUPER

Cena 59 zł / os.

- Rolada schabowa ze śliwką
- Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami
- Śledzie po kaszubsku
- Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami
- Deska serów
- Koszyk pieczywa z masłem

LUX

Cena 79 zł / os.

- Mix ryb wędzonych (makrela, pstrąg, śledź)
- Sałatka cesar z kurczakiem
- Pate z gęsich wątróbek z karmelizowaną gruszką
- Sałatka z grillowanych karczochów i szynki parmeńskiej
- Pierś z kaczki, sos z owoców leśnych
- Gravlax marynowany w koprze i domowej nalewce
- Deska serów
- Rostbef pieczony na różowo z serem bursztyn
- Koszyk pieczywa z masłem

Minimalna liczba osób: 10

Zimne przekąski podane po ciepłym posiłku, jednorazowo w przeliczeniu na osobę.

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Dania na ciepło przed

24:00 do wyboru

- | | |
|---|---------|
| • VEGE Bigos (150 g/os.) _____ | 12 zł |
| • Kociołek mięsny (150 g/os.) _____ | 16 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą od 50 do 70 osób
(konieczne potwierdzenie dostępności i ceny) _____ | 1800 zł |
| • Dzik pieczony podany z kaszą od 100 do 120 osób
(konieczne potwierdzenie dostępności i ceny) _____ | 2500 zł |
| • Prosiak do 15 kg _____ | 1300 zł |

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

- | | |
|---|----------|
| • Prosecco (na przywitanie) _____ | 12 zł/os |
| • Nalewka (na przywitanie) _____ | 7 zł/os |
| • Barek Kawowy - Kawa i herbata
do 1 godziny _____ | 9 zł/os |
| • Napoje gazowane i soki
do 1 godziny _____ | 12 zł/os |

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Grill w formie bufetu

Cena 142 zł / os.

Zupa:

- Gulaszowa z dziczyzny

Danie główne:

- Kiełbaska śląska
- Karkówka w piwnej marynacie
- Udo kurczaka w miodowej marynacie
- Dorsz w ziołach
- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem
- Surówka z marchewki
- Surówka z białej kapusty
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup/musztarda

Zupy:

250 ml/os., do wyboru

- Żurek z jajkiem _____ 14 zł
- Gulaszowa z dziczyzny _____ 16 zł
- VEGE: Krem z pomidorów _____ 15 zł

Dania z grilla

120 g/os., do wyboru

- Kiełbasa śląska _____ 12 zł
- Kaszanka z jabłkiem i cebulką _____ 12 zł
- Kiełbasa myśliwska z dziczyzny _____ 13 zł
- Karkówka w marynacie piwnej _____ 16 zł
- Piekielny boczek _____ 16 zł
- Udo z kurczaka w miodowej
marynacie _____ 16 zł
- Pierś z kurczaka w marynacie
sataye _____ 19 zł
- Dorsz w ziołach _____ 19 zł

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Dania z grilla

120g/os., do wyboru

- Łosoś na cytrusach _____ 22 zł
- Kofta z dziczyzny _____ 19 zł
- Szaszłyk wieprzowy _____ 19 zł
- Szaszłyk z krewetek i cukinii _____ 23 zł
- **VEGE:** Szaszłyk z cukinii, bakłażana i tofu _____ 19 zł
- **VEGE:** Kotlet warzywny _____ 17 zł

Dodatki:

150g/os., do wyboru

- Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem _____ 8 zł
- Surówka z marchewki _____ 8 zł
- Surówka z białej kapusty _____ 8 zł
- Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty _____ 9 zł
- Sałata green mix z sosem winegret _____ 9 zł
- Sałatka ziemniaczana _____ 9 zł
- Warzywa grillowane na maśle ziołowym _____ 11 zł
- Tortilla serowa z pomidorami i czosnkiem -1 szt. _____ 13 zł
- Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. _____ 6 zł
- Zestaw: smalec + ogórek kiszony _____ 9 zł
- Ketchup/musztarda _____ 3 zł

Ceny podane przy każdej z pozycji obowiązują przy menu w formie bufetu.

W przypadku wybrania formy serwowanej do podanej ceny należy doliczyć 10%.

Menu na ognisko

25 zł /os.

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

Do wybranego menu proponujemy:

- Kociółek mięsny (250 ml/os) _____ 16 zł
- **VEGE:** Bigos (150 g/os) _____ 13 zł

Dodatkowo oferujemy:

- Patery z owocami na stoły _____ 65 zł / patera
- Tort _____ cena ustalana indywidualnie
- Alkohol _____ asortyment i cena ustalana indywidualnie

Ceny netto obowiązujące w 2022 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 w karafce _____	1 l	55 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	17 zł
• Napoje gazowane _____	1 l	16 zł
• Napoje gazowane _____	0,2 l	10 zł



Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Zestaw 1

Cena 58 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 83 zł /os.
(cena do 6 h)

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

Piwo:

- Okocim
- Złote Lwy

Wino bankietowe

Zestaw 2

Cena 97 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 119 zł /os.
(cena do 6 h)

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

Wódka:

- Wyborowa

Whisky:

- Ballantines

Piwo:

- Okocim
- Złote Lwy

Wino bankietowe

Zestaw dodatkowy

Cena 33 zł /os.
(cena do 3 h)

Cena 52 zł /os.
(cena do 6 h)

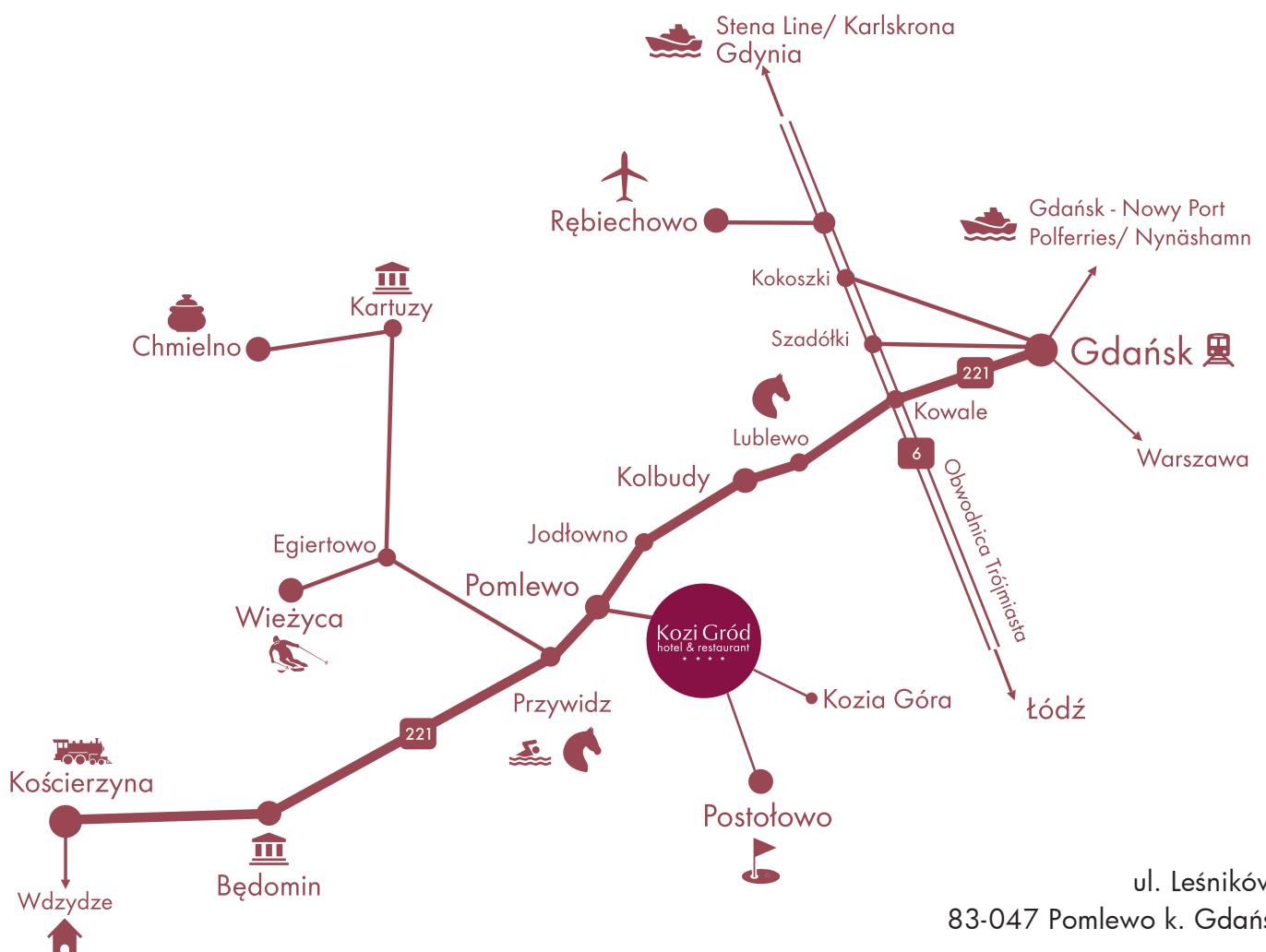
12 zł /os.
(cena za każdą
kolejną rozpoczętą
godzinę)

- Kawa
- Soki
- Herbata
- Napoje gazowane



Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

jesteśmy tu dla Ciebie



ul. Leśników 3

83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 58 320 71 67 / +48 58 692 07 80

repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl