



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 mięsna, rzemieślnicze nalewki, ręcznie robione trufle
- 50 komfortowych pokoi, Centrum Rekreacji (basen, jacuzzi, sauna, sala cardio), kręgle, bilard

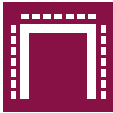
W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie
- Bezpłatny parking
- Nielimitowane wejścia do hotelowego Centrum Rekreacji:
 - basen • jacuzzi • sauna • sala cardio
- Atrakcje zewnętrzne:
 - Park linowy • Siłownia zewnętrzna
- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą, jest możliwość skorzystania z **kręgielni (2 tory), sali bilardowej, 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
Sala bilardowa:	220 PLN	440 PLN	660 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
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 2022 r.

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

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

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.

Obiad w formie bufetu

Cena 112 zł / os.

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami

Danie główne:

- Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pieczony filet dorsza z cytrusami
- **VEGE:** Ratatouille w cukinii
- Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem
- Ryż z warzywami
- Surówka z marchewki

Deser:

- Sernik z sosem czekoladowym

Przystawki:

80 g/os., do wyboru

• Kaszubski śledź na ziemniaku z kwaśną śmietaną	11 zł
• Pate z kaczki z żelem owocowym i chrupiącą grzanką	12 zł
• Szyńka dojrzewająca, podana na sałatce z melona, świeżego ogórka z bukietem sałat	14 zł
• Pieczony rostbef wołowy, coulis malinowe z kozim serem	15 zł
• Tatar z jelenia z domowymi marynatami i suszonym żółtkiem	15 zł
• Łosoś gravlax na kolorowej sałatce z winegretem pomarańczowym	15 zł
• VEGE: Sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi i sosem pesto	13 zł
• VEGE: Hummus z suszonych pomidorów na grillowanych warzywach z chrupiącą grzanką	13 zł

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Zupy:

250 ml/os., do wyboru

• Rosół z wiejskiej kury z kluseczkami	12 zł
• Tradycyjny żurek z jajkiem	14 zł
• Kremowa zupa z pomarańczy z szarpaną kaczka	14 zł
• Zupa rybna z mulami - na pomidorach z filetem białej ryby	18 zł
• Gulaszowa z dziczyzny	17 zł
• Consome z dzikich grzybów z łazankami	17 zł
• VEGE: Krem z pomidorów	12 zł
• VEGE: Krem z pieczarek na mleku kokosowym	14 zł

Danie główne:

120 g/os., do wyboru

• Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami	19 zł
• Kurczak w płatkach kukurydzianych	19 zł
• Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym	19 zł
• Sznycelki z kurczaka	19 zł
• Kotlet de volaille z masłem i pietruszką	19 zł
• Trybowane udo z kurczaka w sosie tikka masala	19 zł
• Żeberka wieprzowe w sosie BBQ	18 zł
• Pieczony fileć dorsza z cytrusami	19 zł
• Pieczony fileć pstrąga w panierce ziołowej	17 zł
• Bitki wołowe duszone w sosie własnym	19 zł
• Polędwiczka wieprzowa w sosie własnym	19 zł
• Fileć sandacza w sosie ze skorupiaków	22 zł
• Pieczony łosoś na szpinaku z sosem serowym	22 zł
• Pieczona pierś z kaczki z sosem jagodowym	22 zł
• Gulasz z jelenia i dzika w stylu myśliwskim	22 zł
• Udka z gęsi confit z sosem żurawinowym	22 zł
• VEGE: Stek z kalafiora z oliwą truflową	18 zł
• VEGE: Ratatouille w cukinii	18 zł

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Dodatki:

150 g/os., do wyboru

• Ziemniaki gotowane aromatyzowane koprem	8 zł
• Ziemniaki zapiekane ze świeżym tymiankiem	8 zł
• Frytki stek house	8 zł
• Ryż z warzywami	8 zł
• Kasza gryczana z cebulką	8 zł
• Kasza pęczak z pieczarkami	8 zł
• Fasola szparagowa z czosnkiem	8 zł
• Surówka z marchewki	8 zł
• Surówka z białej kapusty	8 zł
• Buraczki zasmażane w czerwonym winie	9 zł
• Surówka z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty	9 zł
• Sałata green mix z sosem winegret	9 zł
• Puree ziemniaczane ze skórką pomarańczy	9 zł
• Kopytka z estragonem	9 zł
• Kapusta zasmażana z boczkiem	10 zł
• Marchewka baby z groszkiem	10 zł
• Frytki z batatów	11 zł
• Warzywa grillowane na maśle ziołowym	11 zł
• Kremowe risotto z warzywami	15 zł
• Gratin ziemniaczany z brokułami	15 zł

Desery:

120 g/os., do wyboru

• Creme brulee	12 zł
• Panna cotta z musem malinowym	12 zł
• Sernik z sosem czekoladowym	13 zł
• Szarlotka z sosem angielskim	13 zł
• Tiramisu	14 zł
• Biskopt z truskawkami i mascarpone	16 zł
• Brownie	16 zł
• Mix owoców filetowanych	16 zł

Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

Zimne przekąski:

60g/os., do wyboru

• Koszyk pieczywa z masłem - 1 sztuka	6 zł
• Mix ryb wędzonych (makrela, pstrąg, śledź)	8 zł
• Mix mięs pieczonych (szynka, karkówka, schab)	9 zł
• Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli	8 zł
• Pasztet z dziczyzny	8 zł
• Rolada schabowa ze śliwką	9 zł
• Roladka z wędzonego łososa z musem paprykowym i oliwkami	9 zł
• Śledzie po kaszubsku	8 zł
• Sałatka caprese z pesto bazyliowym	10 zł
• Sałatka Cezar z kurczakiem	10 zł
• Sałatka grecka	9 zł
• Pate z gęsich wątróbek z karmelizowaną gruszką	9 zł
• Sałatka z grillowanych karczochów i szynki parmeńskiej	10 zł
• Pierś z kaczki oraz sos z owoców leśnych	12 zł
• Gravlax marynowany w koprze i domowej nalewce	14 zł
• Tatar z łososa i świeżego ogórka	14 zł
• Sałatka green mix z owocami morza	14 zł
• Sałatka z burakiem, kozim serem i orzechami	14 zł
• Rostbef pieczony na różowo z serem bursztyn	15 zł

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

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

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

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:

- Chłodnik litewski

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

- | | |
|---|-------|
| • Chłodnik litewski | 13 zł |
| • Kociółek mięsny | 16 zł |
| • VEGE : Chłodnik z ogórków na mleku kokosowym | 15 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
- Szaszyk wieprzowy _____ 19 zł
- Szaszyk z krewetek i cukinii _____ 23 zł
- **VEGE:** Szaszyk z cukinii, bakłażana i tofu _____ 17 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.

- Kielbasa
- Smalec
- Pieczywo
- Musztarda
- Ogórek
- Ketchup

Do wybranego menu proponujemy:

- Kociołek mięsny (250 ml/os) _____ 15 zł
- Chłodnik litewski (250 ml/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
- Herbata
- Soki
- Napoje gazowane

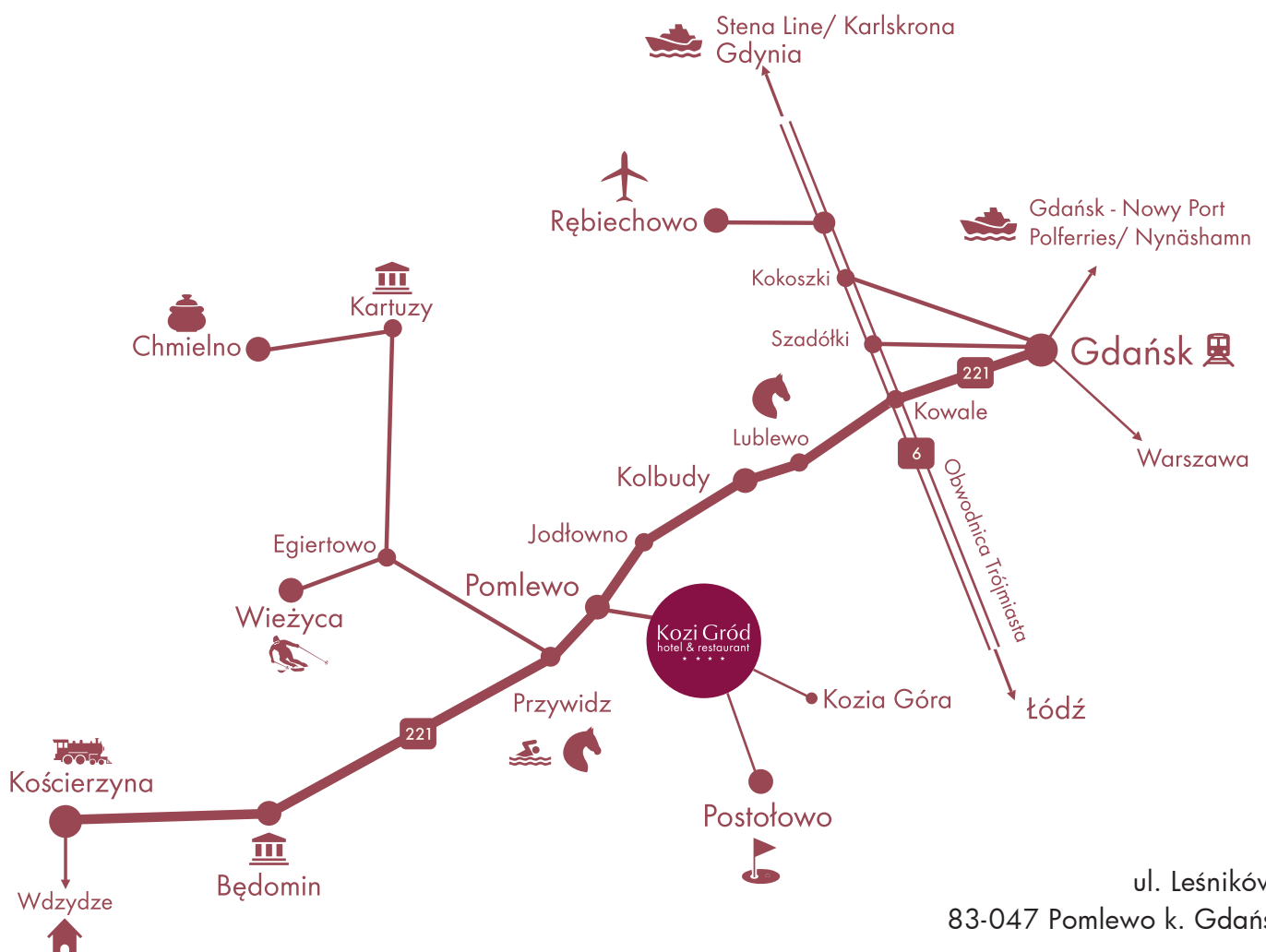


Ceny netto obowiązujące w 2022 r.

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