

OFERTA BIZNES 2019

- szkolenia | konferencje | integracja | atrakcje -



POBYT W HOTELE KOZI GRÓD**** TO:

- spotkanie w zacisznym miejscu o rozległym terenie zielonym, blisko natury
- łatwość dojazdu, 25 km od centrum Gdańska
- 3 sale konferencyjne (możliwość połączenia) z przeszklonym korytarzem z widokiem na ogród
- Sala Kominkowa VIP z osobnym tarasem i częścią wypoczynkową
- możliwość elastycznej aranżacji przestrzeni
- szeroka propozycja przerw kawowych z ciasteczkami własnego wypieku
- wykwintna kuchnia składająca się głównie z potraw regionalnych w nowoczesnym, autorskim wydaniu
- 50 komfortowych pokoi, Centrum Rekreacji (basen, jacuzzi, sauna, sala fitness) kręgle, bilard

WYNAJEM SAL KONFERENCYJNYCH:

	DO 2 GODZIN	DO 6 GODZIN	POWYŻEJ 6 GODZIN
SALA A, B LUB C:	220 PLN	440 PLN	660 PLN
SALA KOMINKOWA VIP:	330 PLN	550 PLN	770 PLN

Wyposażenie: projektor multimedialny i ekran, wskaźnik laserowy/pilot do prezentacji, sprzęt nagłaśniający, flipchart (1 blok + 3 mazaki), materiały piśmiennicze (notesy, kartki, długopisy). Dodatkowo możemy zapewnić 52 calowy telewizor plazmowy.

SERWISY KAWOWE (od 8 osób, ciągle podczas szkolenia):

	DO 2 GODZIN	DO 6 GODZIN	CAŁODZIENNY
PODSTAWOWY:	18 PLN	24 PLN	27 PLN
STANDARD:	25 PLN	33 PLN	42 PLN
FRANCUSKI:	27 PLN	36 PLN	45 PLN
LUX:	35 PLN	46 PLN	52 PLN
FIT:	30 PLN	39 PLN	48 PLN




Całkowity kosztorys uzgadniany jest indywidualnie po zapoznaniu się z oczekiwaniami i potrzebami Klientów.
Ceny netto obowiązujące na 2019 rok.

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).



SALE SZKOLENIOWE I BANKIETOWE

możliwości ustawień i wymiary

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 bankietowym <i>po zewnętrznej / po obu stronach</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

Sala A

Powierzchnia (m ²)	44,64
Długość (m)	7,20
Szerokość (m)	6,20
Wysokość (m)	2,75

Sala B

Powierzchnia (m ²)	46,80
Długość (m)	7,20
Szerokość (m)	6,50
Wysokość (m)	2,75

Sala C

Powierzchnia (m ²)	70,50
Długość (m)	9,40
Szerokość (m)	7,50
Wysokość (m)	2,75

Kominkowa sala VIP + aneks

Powierzchnia (m ²)	68,75 + 15,40
Długość (m)	12,50 + 4,40
Szerokość (m)	5,50 + 3,50
Wysokość (m)	3,55



Kozi Gród
hotel & restaurant

PRZERWY KAWOWE

DO 2 GODZ. / DO 6 GODZ. / CAŁODZIENNA
UZUPEŁNIANA / UZUPEŁNIANA

1. ZESTAW PODSTAWOWY 18zł / 24zł / 27zł os:

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Krucho ciasteczka

2. ZESTAW STANDARD 25zł / 33zł / 42zł os:

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Pierniki w czekoladzie
- Krucho ciasteczka

3. ZESTAW FRANCUSKI 27zł / 36zł / 45zł os:

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Mini Croissanty
- Wybór dżemów

4. ZESTAW „FIT” 30zł / 39zł / 48zł os:

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Sałatka ze świeżych owoców
- Warzywa „crudites” z dipami

5. ZESTAW LUX 35zł / 46zł / 52zł os:

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Soki owocowe
- Pierniki w czekoladzie
- Krucho ciasteczka
- Świeże, krojone owoce
- Mini croissanty

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ, podane jednorazowo:

- Soki owocowe 6 zł
- Krucho ciasteczka 4 zł
- Pierniki w czekoladzie 4 zł
- Warzywa „cridites” z dipami 7 zł
- Croissanty 8 zł
- Sałatka owocowa 9 zł
- Asortyment kanapek 3 szt./os. 15 zł

Do każdego zestawu podajemy wodę źródlaną w dzbankach.

Podane ceny są cenami netto

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; biuro@kozigrod.pl

Data zmiany 10.12.2018

3

P
R
Z
E
R
W
Y

K
A
W
O
W
E

2
0
1
9

MENU SERWOWANE INDYWIDUALNE

50zł/osobę (min. liczba osób 8)

ZESTAW 1

- Staropolski żurek doprawiony aromatem wędzonki, suszonych grzybów i świeżo tartego chrzanu
- Smażony kotlecik z kurczaka w złocistej panierce, maślane ziemniaki, sałatka Colesław

ZESTAW 2

- Kremowa zupa ze świeżych warzyw podana z makaronem
- Sola smażona w panierce, sos tartare, ryż pilaf z warzywami i sałatka z kwaszonej kapusty

ZESTAW 3

- Toskańska zupa z pomidorów i soczewicy, kwaśna śmietana
- Ragout z dziczyzny, palona kasza gryczana, maślane warzywa

ZESTAW 4

- Aromatyczny rosół drobiowy z makaronem i kolorowymi warzywami
- Kotlet schabowy podany tradycyjnie z ziemniakami i mizerią

ZESTAW 5

- Zupa ogórkowa
- Dzik duszony z warzywami w stylu „chilli con carne”, kasza bulgur

ZESTAW 6 45zł/os Chef's choice

- Zupa
- Danie główne
- lub*
- Danie główne
- Deser

DO WYBRANEGO MENU PROPONUJEMY:

- **DESER 12zł/os.:**
 - Pieczony sernik, owoce, bita śmietana, sos z czerwonych owoców, mięta
 - Sałatka ze świeżych owoców, mięta, sos czekoladowy, gałka lodów
 - Czekoladowe ciasto, wiśnie we własnym żelu, bita śmietana
- **NAPOJE:**
 - Soki owocowe podane w dzbankach na stoły 13zł/1l.
 - Napoje gazowane 12zł/1l.
 - Kawa/herbata 7zł *lub* barek kawowy: kawa/herbata bez limitu 7zł/os

Do każdego zestawu podajemy wodę źródlaną w dzbankach na stoły

Podane ceny są cenami netto

MENU W FORMIE BUFETU

M
E
N
U

W

F
O
R
M
I

E

B
U

F
E

T
U

2
0

1
9

ZESTAW 1 (65zł/os min. liczba osób 10)

ZUPA:

–Kremowa zupa z sezonowych warzyw (podawana indywidualnie lub w kociołku)

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI:

- Wolno duszona karkówka podana we własnym sosie
- Pieczony filet dorsza, sos pomidorowy aromatyzowany ziołami prowansalskimi
- Penne w kremowym sosie z kurczakiem, pieczarki, oliwki, cebulka, tymianek
- Asortyment maślanych warzyw
- Dwa rodzaje surówek
- Pieczone ziemniaki, kasza jaglana

DESER: Czekoladowe ciasto brownie

ZESTAW 2 (72zł/os min. liczba osób 10)

ZUPA:

–Barszcz ukraiński (podawany indywidualnie lub w kociołku)

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI:

- Udka kurczaka marynowane w miodzie
- Ragou z dzika „hunter style”
- Pieczony filet pstrąga w lekkim sosie serowym
- Asortyment maślanych warzyw
- Dwa rodzaje surówek
- Ryż pilaf, gotowane ziemniaki

DESER: Ciasto z owocami

Do każdego zestawu podajemy wodę źródlaną w dzbankach na stoły

Podane ceny są cenami netto

MENU W FORMIE BUFETU

ZESTAW 3 (85zł/os min. liczba osób 15)

ZUPY (podawane w kociołku lub wybrana 1 zupa podana indywidualnie):

- Zupa grzybowa z ziemniakami
- Rosół drobiowy z makaronem i marchewką

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI:

- Pieczone udka kaczki, sos doprawiony foie gras
- Grillowane steki z polędwiczek wieprzowych w sosie aromatyzowanym trufkami
- Smażony sandacz, sos maślano-cytrynowy
- Asortyment maślanych warzyw
- Dwa rodzaje surówek
- Kasza bulgur, gotowane ziemniaki

DESERY: Pieczony sernik, ciasto z owocami

ZESTAW 4 (97zł/os min. liczba osób 20)

ZUPY (podawane w kociołku lub wybrana 1 zupa podana indywidualnie):

- Toskańska zupa z pomidorów, dziki ryż
- Kremowa zupa z leśnych grzybów, kwaśna śmietana, grzanki

DANIA GŁÓWNE Z DODATKAMI:

- Konfitowany filet gęsi Kołudzkiej w lekkim sosie żurawinowo-śliwkowym
- Grillowane steki z polędwiczek wieprzowych, sos trufkowy
- Pieczony łosoś, sos ze skorupiaków
- Asortyment maślanych warzyw
- Dwa rodzaje surówek
- Kasza bulgur, gotowane ziemniaki

DESERY: Pieczony sernik, ciasto z owocami, czekoladowe ciasto brownie

Do każdego zestawu podajemy wodę źródlaną w dzbankach na stoły

Podane ceny są cenami netto

DO WYBRANEGO MENU W FORMIE BUFETU,
PROponujemy DODATKOWO ASORTYMENT SAŁATEK, PRZEKĄSEK:

ZESTAW 1 (18zł/os min. liczba osób 10)

- Sezonowe sałaty, prażone ziarna, dressing winegrette
- Pomidory i mozzarella, dressing bazyliowy
- Domowy pasztet, kremowy chrzan
- Pieczywo, masło

ZESTAW 2 (37zł/os min. liczba osób 15)

- Sałatka „Szopska”
- Chrupiące sałaty, świeże warzywa, segmenty jajka, oliwki, solan, dressing
- Deska serów, orzechy, suszone owoce i winogrona
- Wolno pieczony schab na różowo, kremowy chrzan i pikle
- Tatar ze świeżo mielonej wołowiny, czerwona cebulka i ogórek konserwowy
- Śledzie marynowane w oleju z cebulką
- Pieczywo, masło

ZESTAW 3 (51zł/os min. liczba osób 20)

- Wolno pieczony rostbef na różowo, kremowy chrzan i pikle
- Śledź marynowany w oleju z cebulką
- Swojskie wędliny z restauracyjnej wędzarni
- Łosoś wędzony, cytryna
- Domowy pasztet, żurawina
- Sałatka Caprese, dressing bazyliowy
- Sałatka z chrupiących sałat i świeżych warzyw, kurczak, awokado, segmenty pomarańczy
- Pieczywo, masło

DO WYBRANEGO MENU PROponujemy NAPOJE:

- Soki owocowe podane w dzbankach na stoły 13zł/1l.
- Napoje gazowane 12zł/1l.
- Kawa / herbata 7zł lub barek kawowy: kawa/herbata bez limitu 7zł/os

DODATKOWO OFERujemy:

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

Podane ceny są cenami netto

MENU GRILL

ZESTAW 1 – 57zł/os

- Grillowana kiełbasa 150 gr
- Kotlety z karkówki marynowane z czosnkiem i rozmarynem 100 gr
- Udka kurczaka marynowane w miodzie z sosem sojowym 100 gr
- Ogórek kiszony-2 szt. na osobę
- Bułki – 3szt. na osobę
- Ketchup, musztarda
- Smalec wiejski ze skwarkami 90 gr
- Zupa gulaszowa „po myśliwsku” 250 ml

ZESTAW 2 – 89zł/os

- Zupa: żurek chrzanowy
- Dorsz w folii z masłem i koperkiem
- Karczek marynowany w słodkim chili i czosnku
- Żeberka BBQ
- Udka kurczaka marynowane
- Ziemniaki z masłem
- Asortyment sezonowych warzyw z ziołami i oliwą
- Chrupiące sałaty z fetą, skropione ziołowym dressingiem
- Sałata z aromatycznych pomidorów i ogórka doprawiona czerwoną cebulką
- Sałatka ziemniaczana
- Bułki, chlebek pita, musztarda, ketchup, ogórki kiszone
- Woda źródlana w dzbankach z cytryną

ZESTAW 3 – 109zł/os

- Chłodnik z naturalnego jogurtu i listków botwinki
- Węgierska zupa gulaszowa
- Łosoś skropiony sokiem z cytryny i oliwą
- Hamburgery z dziczyzny
- Udka kurczaka w miodowej glazurze
- Żeberka BBQ
- Karczek BBQ
- Ziemniaki z masłem
- Asortyment sezonowych warzyw z ziołami i oliwą
- Sałatka capresse z sosem ze świeżej bazylii
- Kolorowe sałaty z oliwkami i solanem, sos winegrette
- Sałatka z pieczonym kurczakiem i prażonymi pestkami
- Sałatka ziemniaczana z bekonem
- Bułki, chlebek pita, musztarda, ketchup, ogórki kiszone i konserwowe
- Woda źródlana w dzbankach z cytryną

G
R
I
L
L

2
0
1
9

Podane ceny są cenami netto

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; biuro@kozigrod.pl

Data zmiany 10.12.2018



MENU NA OGNISKO

ZESTAW 1 – 24zł/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

O
G
N
I
S
K
O

2
0
1
9

Podane ceny są cenami netto

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k/ Gdańska
+48 58 692 07 80 / +48 601 610 453
www.kozigrod.pl; biuro@kozigrod.pl

Data zmiany 10.12.2018

NAPOJE I ALKOHOLE

– GRUPY I BANKIETY –

WÓDKA

Wódka Wyborowa / Bols	0,5 l	39 zł
Wódka Finlandia / Absolut	0,5 l	64 zł
Wódka Finlandia / Absolut	0,7 l	88 zł

PIWO

Browar Amber: Żywe / Złote Lwy	keg 25 l	350 zł
Browar Carlsberg: Okocim / Kasztelan Niepasteryzowane	keg 30 l	350 zł

WINO

Wino bankietowe (białe - Vina Oria Macabeo i czerwone - Vina Oria Tempranillo)	0,75 l	40 zł
Wino wyselekcjonowane dla Hotelu Kozi Gród (białe – Pluvium Premium i czerwone – Pluvium Premium)	0,75 l	49 zł
Wino musujące Alita Brut Cuvee	0,75 l	49 zł

WHISKY

Ballantines / Johnnie Walker Red Label	0,7 l	99 zł
Jack Daniels	0,7 l	140 zł

GIN

Seagrams	0,7 l	90 zł
Gordon's Gin	0,7 l	110 zł

RUM

Angostura Reserva	0,7 l	100 zł
Bacardi White	0,7 l	110 zł
Bacardi Black	0,7 l	130 zł
Angostura 5YO	0,7 l	130 zł

NALEWKI

Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród	0,2 l / 0,5 l	29 zł / 69 zł
-------------------------------------	---------------	---------------

Soki	1 l	13 zł
Napoje gazowane	1 l	12 zł
Napoje gazowane	0,25 l	5 zł

Podane ceny są cenami netto

OPEN BAR

– GRUPY –

(min. liczba osób 8)

O
P
E
N

B
A
R

2
0
1
9

Zestaw I

Piwo:

Okocim
Carlsberg
Żywe

Wino bankietowe:

Białe (Vina Oria Macabeo)
Czerwone (Vina Oria Tempranillo)

49 zł/os.
(cena do 3 h)

69 zł/os.
(cena do 6 h)

ZestawII

Wódka:

Wyborowa, Bols

Whisky:

Ballantines
Johnnie Walker Red Label

Piwo:

Okocim
Carlsberg
Żywe

Wino bankietowe:

Białe (Vina Oria Macabeo)
Czerwone (Vina Oria Tempranillo)

89zł/os.
(cena do 3 h)

109zł/os.
(cena do 6 h)

Zestaw dodatkowy:

Kawa
Herbata
Soki
Napoje gazowane

25 zł/os.
(cena do 3 h)

39 zł/os.
(cena do 6 h)

Podane ceny są cenami netto