

# WIOSENNY PAKIET KONFERENCYJNO - INTEGRACYJNY

w Hotelu Meta ★★★★★



**PAKIET STANDARD**

15-25 uczestników

559,00 PLN/ os

**PAKIET SREBRNY**

25-100 uczestników

539,00 PLN/ os

**PAKIET ZŁOTY**

101 - 250 uczestników

509,00 PLN/ os

## W cenie każdego pakietu:

- nocleg w pokoju 2 - osobowym
- śniadanie w formie bufetu
- lunch lub kolacja tajska
- przerwa kawowa do 2 h
- wynajęcie Sali Konferencyjnej z wyposażeniem
- strefa Wellness z basenem

## Wyposażenie Sali Konferencyjnej

- podwieszany rzutnik
- ekran dostosowany do wielkości sali
- flipchart z kolorowymi mazakami
- sterowana klimatyzacja
- dostęp do szybkiego internetu
- wskaźnik laserowy

## Możliwość uzupełnienia przerwy kawowej o:

- świeże owoce w całości - 10 zł / os.
- sezonowe owoce filetowe ( 100 g/ os) - 15 zł/ os.
- ciasta z hotelowej cukierni (2 rodzaje) - 10 zł/ os.
  - muffiny i croissanty - 15 zł/ os.
- finger food (krewetka, kozi ser, awokado, szynka parmeńska, rukola, hummus, warzywa) - 10 zł/ os/ szt.
- świeżo wyciskany sok z pomarańczy / z grejpfruta - 200ml/os, - 15 zł/ os.
- świeżo wyciskany sok wielowarzywny - 200ml/os. - 10 zł/ os.

## Propozycja Lunch lub Kolacja Tajska:

### PRZYSTAWKI:

- edamame - gotowane strączki soi
- spring rolls vege / wołowina - chrupiące sajgonki z sosem śliwkowym

### ZUPA:

- misoshiru - zupa na bazie pasty sojowej z tofu i glonami wakame

### DANIE GŁÓWNE:

- curry zielone lub czerwone (krewetka/kurczak) - gęste i intensywne, podane z ryżem jaśminowym

### SUSHI PLATTERS ( 6 szt./os) (przykładowe rolki)

- uramak krewetka w tempurze/awokado/ tobiko
- futomak z warzywami w tempurze/yuzu/mayo
- futomak z tatarskim z łososia w tempurze/ spicy mayo
- uramak z wołowiną/ zielona cebulka/ trufla
- futomak z seriolą/ awokado/ ogórek/ szczypiorek

### NAPOJE:

- woda gazowana/ niegazowana



Hotel Meta Resort Vine Spa  
ul. Skośna 4 Szczyrk  
+48 (33) 817 88 74  
marketing@meta-hotel.pl



Zadzwoń i zapytaj o wolne terminy!

Rezerwacje poniedziałek - czwartek - dodatkowe 5% rabatu!