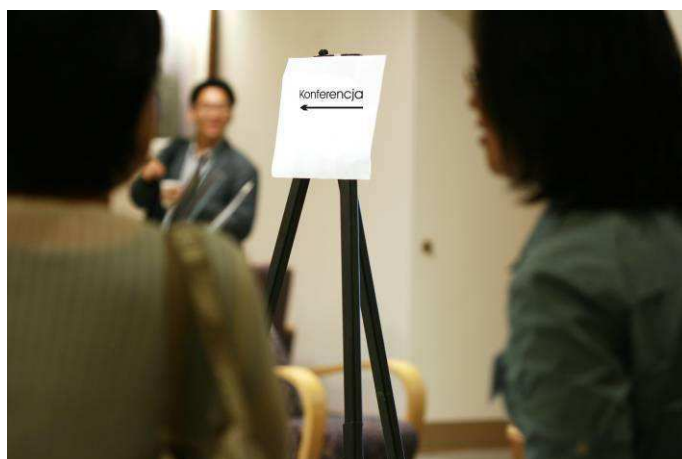


Oferta konferencyjna Park Hotel



**Drogi kontrahencie, do każdego spotkania podchodzimy indywidualnie,
jesteśmy w stanie zrobić każde spotkanie pod wskazany budżet.**

To co nas różni to elastyczność i pełen profesjonalizm.

**Park Hotel w Szczecinie zastrzega sobie prawo zmian. Podane ceny
zawierają podatek VAT**

Wynajem sal

Sala / Czas wynajmu	Do 5 godzin	Powyżej 5 godzin
Bankietowa	800 zł	1200 zł
Kominkowa	400 zł	600 zł
Oranżeria	300 zł	500 zł

W cenę wynajmu sali wliczone jest wyposażenie konferencyjne:

- projektor multimedialny o wysokiej rozdzielczości
- ekran panoramiczny
- flipchart
- pilot do zmiany slajdów
- laptop
- wskaźnik laserowy
- sprzęt do wideokonferencji
- 2 mikrofony bezprzewodowe w tym jeden nagłowny
- dostęp do internetu bezprzewodowego

Sala/ ustawienie	Kinowe	"U" / jeden stół	Szkolne
Bankietowa - 127 m2	130	80 / 40	30
Kominkowa	40	0 / 20	0
Oranżeria	20	0 / 20	0

Sala Bankietowa



Sala przystosowana do organizacji konferencji dla nawet stu trzydziestu osób (w ustawieniu kinowym) lub mniejszych, przy jednym stole czy stole ustawionym w literę U. Idealnym rozwiązaniem dla organizacji szkoleń jest ustawienie szkolne – przy dwuosobowych stołach, dla trzydziestu osób. Z okien Sali Bankietowej roztacza się piękny widok na park. Sala Bankietowa sąsiaduje z Salą Okrągłą, w której znajduje się wyjście na patio. W Sali Okrągłej organizowane są także przerwy kawowe czy lunchy w formie bufetu.



Ustawienie kinowe



Ustawienie w literę U

Sala kominkowa



Stanowi ona idealne miejsce do organizacji mniejszych spotkań biznesowych, np. szkoleń. Przy jednym długim stole zasiądzie w niej do trzydziestu dwóch osób, natomiast w ustawieniu kinowym, można w niej zorganizować spotkanie nawet dla czterdziestu osób. Sala jest klimatyzowana, co zapewni naszym Gościom komfort także w upalne dni.



Ustawienie przy jednym stole

Oranżeria



Przepiękne, w całości przeszklone pomieszczenie, stanowi idealne tło niewielkich spotkań biznesowych, tak rozmów kwalifikacyjnych, jak i szkoleń. Z Oranżerii roztacza się piękny widok na patio Pod Kasztanem, z niego natomiast – na park. Możliwe ustawienia krzeseł i stołów w Oranżerii to kinowe oraz przy jednym długim stole – obydwie dla dwudziestu osób.



Przerwy kawowe



Standardowa (20 zł/os.)

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Ciasto naszego wypieku

Kanapkowa (28 zł/os.)

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Kanapki koktajlowe (3 szt./os.)

Owocowa (28 zł/os.)

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Owoce świeże

Przerwa kawowa ciągła (38 zł/ os)

Na powitanie i dwukrotnie uzupełniony cały asortyment

Kawa
Herbata
Woda mineralna
Soki owocowe
Ciasto naszego wypieku

Śniadanie (70 zł/os.)
(powyżej 10 osób)



Półmisek mięs i wędlin
Półmisek serów
Półmisek ryb
Wybór twarożków
Salatki sezonowe
Świeże warzywa
Konfitury, miód
Wybór płatków śniadaniowych
Jogurty
Owoce

Jajecznicza, jajka sadzone, omloty (do 15 osób zamówienie indywidualne)

Parówki, kielbaski (do 15 osób zamówienie indywidualne)

Kawa, herbata

Woda mineralna, soki owocowe

Lunch



Menu bufetowe

Bufet I (70 zł/os.)

Bufet ciepły

Krem z pieczonej papryki i pomidorów z pesto ziołowym

Grillowany filet z kurczaka z sosem curry

Mix warzyw gotowanych

Mieszany ryż basmati z dzikim

Bufet zimny

Mus z wędzonej ryby w kruchej babeczce

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Schab gotowany sous vide z ziołami

Pomidory z serem Mozzarella i pesto bazyliowym

Mix salat z marynowanym burakiem, kozim serem i winegretem

Pieczyno, masło

Bufet słodki

Muffinki z kremem

Panna Cotta z sosem owocowym

Bufet II (80 zł/os.)
(powyżej 20 osób)

Bufet ciepły

Zupa krem z białych warzyw z ziołowymi grzankami
Kotleciki mielone ze smażonymi pieczarkami i cebulą
Makaron z suszonymi pomidorami i szpinakiem
Pieczone warzywa korzeniowe

Bufet zimny

Tatar z łososia z musztardą francuską i świeżym ogórkiem
Paszтет w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli
Karkówka marynowana w ziołach
Warzywa marynowane
Bukiet sałat z kurczakiem i sosem koktajlowym
Pieczyno, masło

Bufet słodki

Creme brulee
Muffinki z kremem
Świeże owoce

Bufet III (100 zł/os.)
(powyżej 20 osób)

Bufet ciepły

Orientalna zupa z kurczakiem i mlekiem kokosowym
Schab w sosie z zielonego pieprzu
Smażony fileт z dorsza na szpinaku z sosem kaparowym
Ryż pilaw
Pieczone ziemniaki z ziołami

Bufet zimny

Tatar z tuńczyka z dodatkami na pumperniku
Rolada z łososia wędzonego z serkiem ziołowym
Parfait z wątróbki drobiowej z dodatkiem Brandy i z konfiturą
Rostbef pieczony na różowo
Salata z marynowanymi krewetkami i warzywami z sosem czosnkowym
Mix sałat z fetą grecką
Pieczyno, masło

Bufet słodki

Tirami su
Jabłka z bitą śmietaną i herbatnikami
Mus czekoladowy
Świeże owoce

Bufet IV (120 zł/os.)
(powyżej 20 osób)

Bufet ciepły

Zupa rybna z owocami morza
Łosoś pieczony na szpinaku
Polędwiczka wieprzowa z sosem pomidorowym z kaparami i czosnkiem
Pierogi z mięsem i okrasą
Gotowany kalafior z bułką tartą
Smażone kopytka

Bufet zimny

Krewetki marynowane na bukietcie sałat
Tortilla z łososiem, warzywami i sosem koktajlowym
Rostbef pieczony na różowo
Karkówka z dzika pieczona w jałowcu
Wybór francuskich serów
Liście rukoli z gravlaxem i sosem koperkowym
Sałaty ze smażoną piersią kaczki, filecikami pomarańczy i sosem malinowym
Pieczywo, masło

Bufet słodki

Babeczki z budyniem i owocami
Muffinki z kremem
Mys czekoladowy
Świeże owoce

Propozycja menu serwowanego

Zestaw I (70 zł/os.)

Zupa

Minestrone

Danie główne

Filet z kurczaka faszerowany musem truflowym, podany na ragout warzywnym z sosem pomidorowym i krokietami ziemniaczanymi

Deser

Szarlotka z gałką lodów

Zestaw II (90 zł/os.)

Zupa

Krem z selera z oliwą truflową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa ze szpinakiem, rosti ziemniaczane, sos grzybowy

Deser

Tarta z owocami

Zestaw III (120 zł/os.)

Przystawka

Siekany filet z tuńczyka z musztardą francuską i oliwą truflową

Zupa

Krewetkowa z warzywami julienne

Danie główne

Zrazy z dzika faszerowane śliwką i warzywami w sosie własnym podane z kluseczkami francuskimi i zasmażanymi burakami

Deser

Mus z avocado z filecikami z grapefruita i świeżą miętą

Koordinacja spotkań biznesowych



Sebastian Czepułkowski

tel.: 91 434 00 50

tel. kom.: 693 720 154

mail: dyrektor@parkhotel.szczecin.pl