



HOTEL BARCZYŻNA
MEDICAL SPA

OFERTA SPOTKANIA ŚWIĄTECZNEGO



Święta Bożego Narodzenia to czas wyjątkowy. Pełen ciepła, życzliwości i wzajemnej bliskości. To też doskonały moment do podzielenia się sukcesami z pracownikami, współpracownikami i partnerami biznesowymi przy wspólnych stołach w serdecznej atmosferze. Zapraszamy Państwa do spędzenia tego magicznego czasu w miejscu pełnym zapachów Świąt, leśnej scenerii oraz pysznego jedzenia w Hotelu Barczyzna Medical Spa.

MIEJSCA



SALA KONFERENCYJNA A+B+C



SALA BANKIETOWA



SALA KAMERALNA



SALA REKREACYJNA



RESTAURACJA



KOMINKOWA

WYPOSAŻENIE SAL



Ekran



Rzutnik



Wskaźnik
laserowy



Mikrofon
bezprowodowy



Nagłośnienie



Flipchart



Markery



Klimatyzacja



Wi Fi

SPECYFIKACJA MIEJSC

Sala	Powierzchnia m ²	Stoły okrągłe (ilość miejsc)	Stoły proste (ilość miejsc)	Stoły koktailowe (ilość miejsc)
Konferencyjna A+B+C	285	144	156	120
Bankietowa	195	108	120	80
Kameralna	40		20	
Rekreacyjna	195	60	50	70
Kominkowa	40		22	
Restauracja	130		60	80
Restauracja nowa	60		20	



PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane talerzowe

Pakiet 1 cena 65 zł netto

ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa rybna / pieczony ziemniak
Krem z buraków z prażonymi migdałami

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Pierogi z kapustą i grzybami (6 szt na 1os.)
Smażony filet z karpia / puree ziemniaczane / warzywa pieczone w miodzie / sos maślany
Smażony filet z dorsza / risotto / brokuł
Pieczeń wieprzowa / kluski śląskie / zasmażane buraki z chrzanem
Polędwiczka wieprzowa / zapiekanka ziemniaczana / duszony szpinak / sos grzybowy
Risotta z kurkami (vege)

Kawa i herbata w cenie

Woda i soki w cenie

Napoje gazowane i alkohole według oferty

Pakiet 2 cena 85 zł netto

ZUPY (jedna do wyboru)

Zupa rybna z pulpetem rybnym
Consomme grzybowe / lane kluski koperkowe
Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Filet z łososia ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior
Filet z sandacza / puree z batatów / warzywa korzeniowe / sos kaparowy
Zraz wołowy z grzybami / kopytka / kapusta modra
Stek wołowy / podgrzybki a'la minut z patelni / ziemniaki / szpinak / demi glace
Risotto grzybowe / stek z selera (vege)
Ravioli z grzybami / lubczyk

Kawa i herbata w cenie

Woda i soki w cenie

Napoje gazowane i alkohole według oferty



PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu serwowane talerzowe

Pakiet 3 cena 105 zł netto

PRZYSTAWKA

Tatar z łososiem

ZUPY (jedna do wyboru)

Cappuccino z borowików / piana z mleka / mus grzybowy

Barszcz czerwony z krokiem ziemniaczanym i porem

Włoska zupa rybną z małżami

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru)

Polędwica z dorsza / ziemniaki truflowe / marchew / bisque krewetkowy

Filet z łososa ekologicznego MOWI / tłuczony groszek / kalafior

Schab z dzika / kasza gryczana / grzyby / skorzonera

Pieczeń cielęcą / seler / dynia / buraki / demi glace

Makaron orichetti z grzybami / prażone migdały (vege)

Zapiekanka warzywna z sałatką z rukoli i pomidorów

Udło z kaczki / pyzy / modra kapusta / pomarańcze / sos pieczeniowy

Kawa i herbata w cenie

Woda i soki w cenie

Napoje gazowane i alkohole według oferty

Menu bufetowe/platery

Pakiet 4 cena 125 zł netto

ZUPY (jedna do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

Zupa rybną z wędzonym łososiem

Krem grzybowy z grzankami

DANIA GŁÓWNE (4 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami

Filet z karpia w migdałach

Filet z karpia panierowany z pieczarkami

Filet z dorsza w sosie porowym

Pieczeń wieprzowa z karkówki

Filet z kurczaka w sosie z suszonych pomidorów

Polędwiczki tornedos w sosie grzybowym

Gulasz z dziczyzny z grzybami

Łazanki z kapustą i grzybami

DODATKI (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane

Puree ziemniaczane

Zapiekanka ziemniaczana

Kluski śląskie

Kopytka

Kapusta z grzybami

Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie

Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym

Buraki zasmażane z chrzanem

Fasolka szparagowa z bułką tartą

Bukiet surówek

Kawa i herbata w cenie

Woda i soki w cenie

Napoje gazowane i alkohole według oferty

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Menu bufetowe/platery

Pakiet 5 cena 165 zł netto

ZUPY (dwie do wyboru)

Barszcz czerwony z uszkami
Zupa z borowików z kwaśną śmietaną
Krem grzybowy z grzankami

DANIA GŁÓWNE (5 do wyboru - 2 porcji / osoba)

Pierogi z kapustą i grzybami
Filet z karpia w sosie po żydowsku
Sandacz w sosie kaparowym
Łosoś z grilla z warzywami
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
Schab wieprzowy duszony w sosie grzybowym
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie kurkowym
Udko z kaczki z jabłkiem
Lasagne z grzybami i szpinakiem
Łazanki z kapustą i grzybami

DODATKI (5 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Ziemniaki gotowane
Puree ziemniaczane
Zapiekanka ziemniaczana
Kopytka
Kluski śląskie
Kaszotto z warzywami
Kapusta z grzybami
Warzywa korzeniowe pieczone w miodzie
Kapusta modra duszona w soku porzeczkowym
Buraki zasmażane z chrzanem
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Selekcja sałat z dresingiem
Bukiet surówek
Sałatka z pieczonych buraków i orzechów

PRZEKĄSKI (4 do wyboru - 2 porcje / osoba)

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką
Śledź po kaszubsku
Łosoś w galarecie
Sandacz w galarecie
Karp w galarecie
Schab z śliwką i morelą
Polędwiczka nadziewana grzybami
Tatar z łososia z piklami
Roladka z kurczka z warzywami
Ryba po grecku
Carpaccio z łososia z serkiem śmietankowym

SALATKI (1 porcja/osoba)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka śledziowa z ziemniakami, ogórkiem kiszonym i burakami
Sałatka grecka z oliwkami
Sałatka cezarska
Sałatka z tuńczykiem

Kawa i herbata w cenie

Woda i soki w cenie

Napoje gazowane i alkohole według oferty

PROPOZYCJA MENU ŚWIĄTECZNEGO

Ceny netto

Zimny bufet

55 zł - 2 porcje / osoba

70 zł - 3 porcje / osoba

ZIMNY BUFET (ilość do wyboru ustalona indywidualnie)

Polędwiczka wieprzowa w sezamie z warzywami

Arbuz / sałata lodowa / feta / mięta

Sałata cezarska z grillowanym kurczakiem

Mix galantyn

Śledź w śmietanie z jabłkami i cebulką

Śledź po kaszubsku

Tatar z łososia z kaparami

Łosoś w galarecie

Sandacz w galarecie

Karp w galarecie

Schab z śliwką i morelą

Polędwiczka nadziewana grzybami

Roladka z kurczaka z warzywami

Ryba po grecku

Carpaccio z łososia z serem śmietankowym

Roladka kaczki faszerowana żurawiną

Sałatka śledziowa z selerem naciowym i gruszką

Pieczewo

Masło

Blacha okrągła - 80 zł / szt.

CIASTA (okrągła blacha)

Makowiec z sosem waniliowym

Brownie z polewą karmelowo-piernikową

Piernik z powidłami z czekoladą

Tradycyjny sernik

Jabłecznik

Tarta z białą czekoladą i owocami

Ciasto z budyniem i gruszkami

Ciasto czekoladowe

Minideserki (creme brule, tiramisu, pana cotta, mus czekoladowy) - 10 zł / szt.

Mufiny (czekoladowe, waniliowe, owocowe) - 8 zł / szt.

Minikoktajle owocowe - 6 zł / szt.

Świeże warzywa z dipem - 5 zł / szt.

Owoce plater - 70 zł / szt.

Deska serów lub wędlin cena 35 zł / szt

Tartinki z warzywami 5 szt / porcję - 12 zł

Monosałatki - różne 8 zł / szt.

Mini sandwitche - 8 zł / szt.

Mini wrap'y - 8 zł / szt.

NAPOJE I ALKOHOLE

Ceny netto



OPEN BAR STANDARD

Menu:

- napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki, napoje gazowane, kawa, herbata)
- piwo but. (Lech, Żywiec)
- wino (Gruzińskie)/Prosecco
- wódka (Wyborowa)

Cena 95 zł /os. netto (4 godz.)
 140 zł /os. netto (6 godz.)
 170 zł /os. netto (8 godz.)

Pakiet napojów:

Sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane
- bez ograniczeń - 20 zł/os.
Kawa i herbata bez ograniczeń - 10 zł / os.

Napoje i alkoholowe według spożycia

Woda niegazowana 1l – 7,5 zł
Sok owocowy 1l – 15 zł
Softy (napoje gazowane) 1l – 15 zł
Piwo but. (Lech, Żywiec) 0,5l – 12 zł

OPEN BAR PREMIUM

Menu:

- napoje bezalkoholowe (woda gazowana i niegazowana, soki, softy, kawa, herbata)
- piwo but. (Lech, Żywiec, Miłośław)
- wino (Gruzińskie)/Prosecco
- wódka (Finlandia)
- whiskey (Jack Daniels)
- rum (Captain Morgan)
- gin (Gordon's)

Cena 165 zł /os. netto (4 godz.)
 250 zł /os. netto (6 godz.)
 320 zł /os. netto (8 godz.)

Wódka (Wyborowa) 0,5l – 65 zł
Wódka (Finlandia) 0,5l – 90 zł
Wino (Gruzińskie) 0,75l – 65 zł
Whiskey (Ballantine's) 0,7l – 150 zł
Whiskey (Jack Daniels) 0,7l – 235 zł

Beczka z piwem 30l - 750 zł / 50l - 1050 zł

Dodatkowa opcja obsługi barmana na salach innych niż klubowa z indywidualną kartą drinków - 2000 zł
np.: Moito, Cosmopolitan, Cuba Libre, Gin&Tonic, Apperol, Mad dog, Frog (drink bezalkoholowy) - 18 zł / szt.

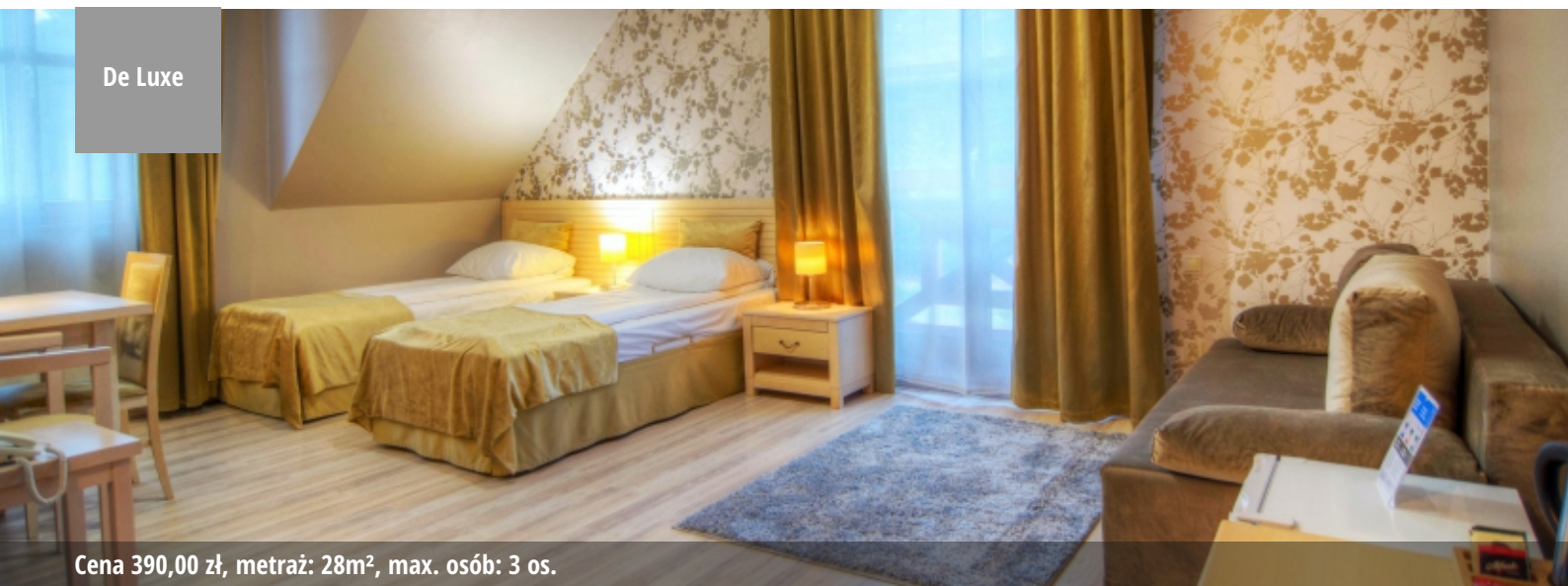
POKOJE HOTELOWE

Ceny netto

Nasz obiekt dysponuje 46 pokojami (prawie 100 miejsc noclegowych) w różnych konfiguracjach. Przestronne wnętrza i bogate wyposażenie zapewni Państwa Gościom możliwość komfortowego wypoczynku po szkoleniu lub konferencji.

CENY POKOI

Ceny obowiązują od Niedzieli do Czwartku. W Piątek i Sobotę obowiązują ceny standardowe



WYPOSAŻENIE POKOI



Telewizor



Minibar



Zestaw
do parzenia
kawy i herbaty



Klimatyzacja



Suszarka
do włosów



Zestaw
kosmetyków



Szlafrok



Ręczniki



Kapcie

W cenie noclegu oferujemy śniadanie, parking, dostęp do strefy Wellness.

Możliwość ustawienia stołów prostych oraz okrągłych

W cenie pakietów dekoracja świąteczna

Nie organizujemy opłatka

Imprezy z Dj max do godziny 2.00

Posiłek dla obsługi (DJ, orkiestra, fotograf, firma eventowa) - płatna 100%

KONTAKT

Hotel Barczyzna Medical SPA
Barczyzna 12
62-330 Nekla
www.hotelbarczyzna.pl
Tel. 61 611 02 25, 697 800 932
email: sprzedaz@hotelbarczyzna.pl

