



ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA

OFERTA

KONFERENCYJNA

ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA



ARCHE

HOTEL CZĘSTOCHOWA

JURA ZACZYNA SIĘ TUTAJ... IDEALNE MIEJSCE NA TWOJĄ KONFERENCJĘ!

Zapraszamy do organizacji konferencji, szkoleń i spotkań biznesowych w Hotelu Arche w Częstochowie – nowoczesnym obiekcie położonym w zacisznym centrum miasta, u wrót malowniczej Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

Oferujemy przestronne sale konferencyjne, wyposażone w nowoczesny sprzęt multimedialny, które zapewnią komfortowe warunki zarówno dla kameralnych spotkań, jak i dużych wydarzeń biznesowych.

Połączenie profesjonalnego zaplecza z wyjątkowym otoczeniem przyrody sprawia, że każda konferencja staje się nie tylko efektywna, ale i inspirująca.

Zapraszamy do współpracy.

Cena noclegu zawiera:

- śniadania w formie bufetu
- nieograniczony dostęp do WiFi
- dostęp do strefy relaksu: 2 sauny,

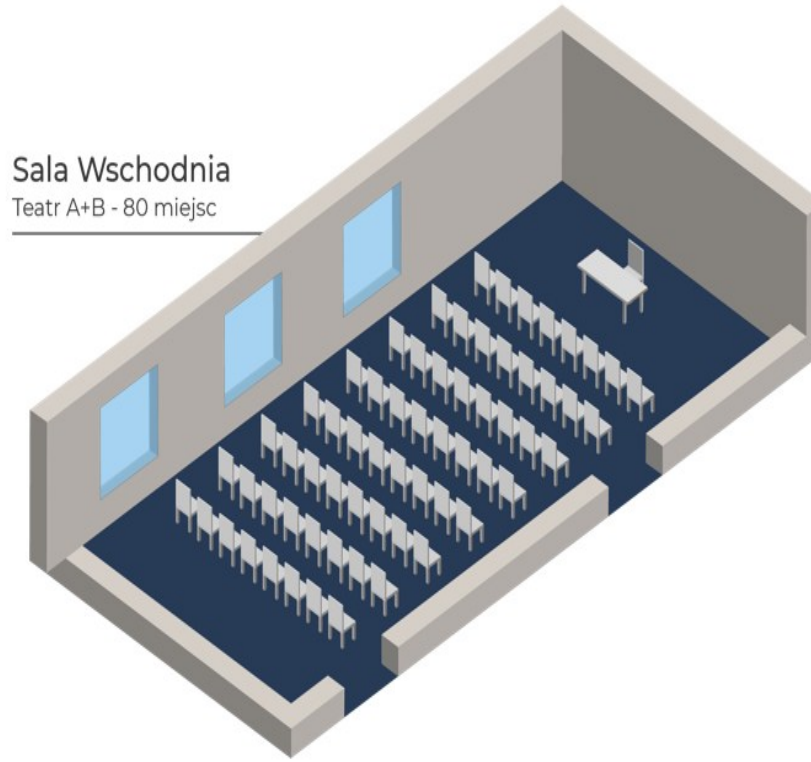
Check in: 14:00

Check out: 10:00

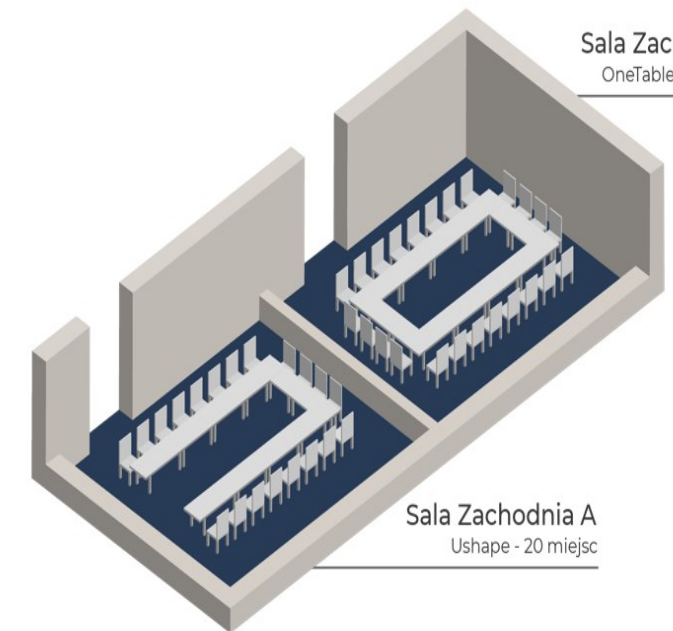


SALA ZACHODNIA I WSCHODNIA

Sala Wschodnia
Teatr A+B - 80 miejsc

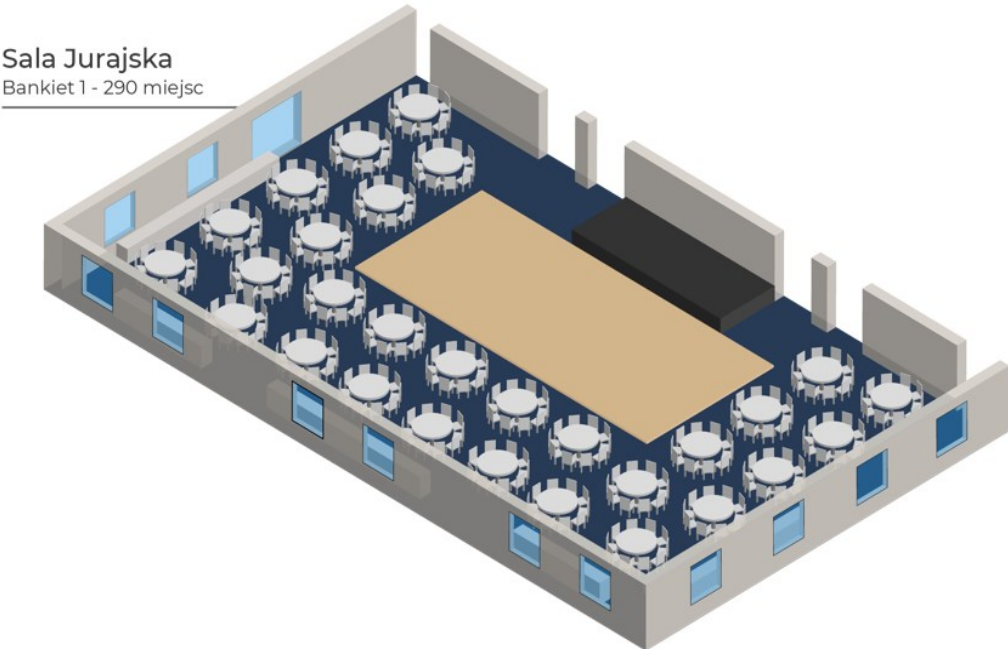
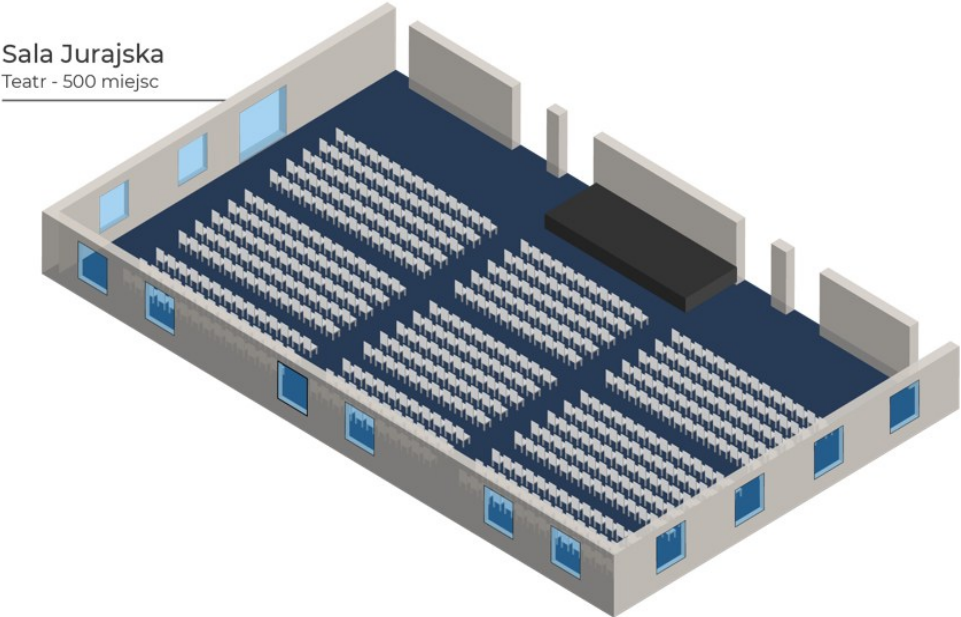
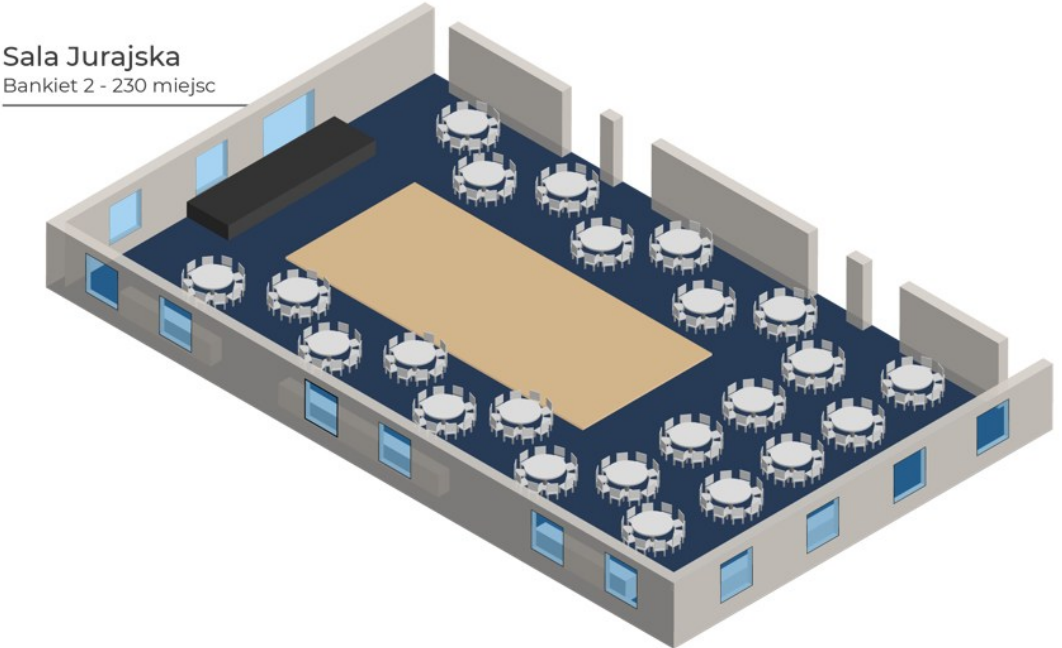
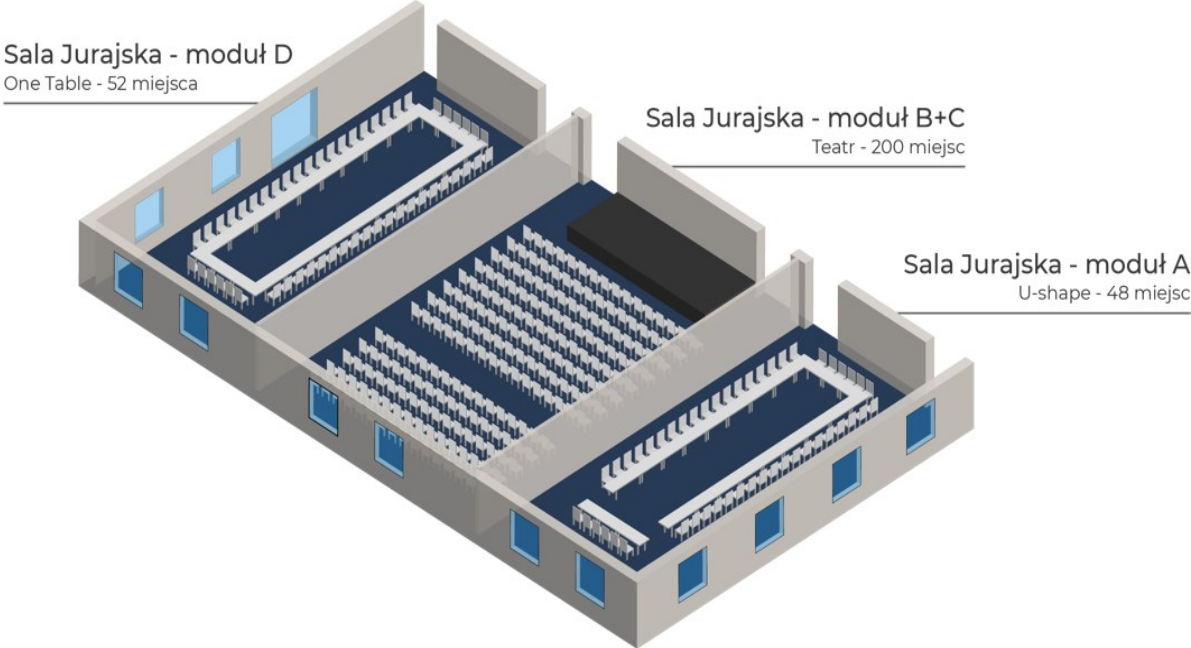


Sala Zachodnia B
OneTable - 24 miejsca

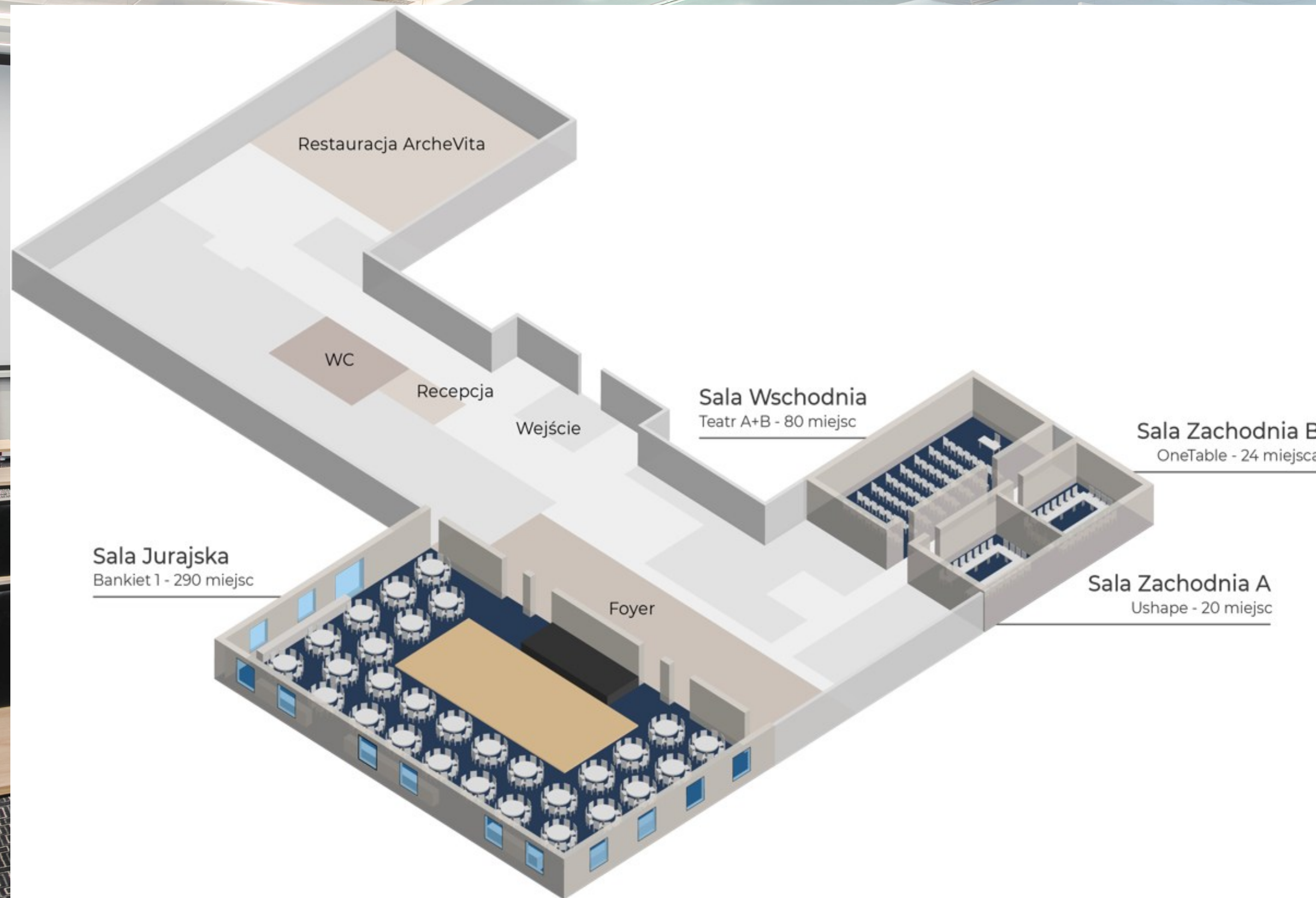


Sala Zachodnia A
Ushape - 20 miejsc

WIZUALIZACJE SALA JURAJSKA



WIZUALIZACJA CAŁY PARTER



SALE KONFERENCYJNE

LICZBA OSÓB W SALI ORAZ CZAS TRWANIA WYNAJMU	Cena netto	Wielkość sali
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 20 OSÓB, DO 4 GODZIN - ZACHODNIA A, ZACHODNIA B, WSCHODNIA A. WSCHODNIA B	1500	SALA O POWIERZCHNI 50m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 50 OSÓB, DO 4 GODZIN - ZACHODNIA A+B, WSCHODNIA A+B	2000	SALA O POWIERZCHNI 100m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 100 OSÓB, DO 4 GODZIN - JURAJSKA A, JURAJSKA C, JURAJSKA D	2500	SALA O POWIERZCHNI 120 - 170m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 200 OSÓB, DO 4 GODZIN - JURAJSKA A + B, JURAJSKA C + D	3000	SALA O POWIERZCHNI 285m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 500 OSÓB, DO 4 GODZIN - JURAJSKA ABCD	6000	SALA O POWIERZCHNI 571m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 20 OSÓB, CAŁY DZIEŃ - ZACHODNIA A, ZACHODNIA B, WSCHODNIA A, WSCHODNIA B	2000	SALA O POWIERZCHNI 50m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 50 OSÓB, CAŁY DZIEŃ - ZACHODNIA A+B, WSCHODNIA A+B	3000	SALA O POWIERZCHNI 100m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 100 OSÓB, CAŁY DZIEŃ - - JURAJSKA A, JURAJSKA C, JURAJSKA D	5000	SALA O POWIERZCHNI 120 - 170m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ DO 200 OSÓB, DO 4 GODZIN - JURAJSKA A + B, JURAJSKA C+D	5000	SALA O POWIERZCHNI 285m ²
WYNAJEM SALI KONFERENCYJNEJ POWYŻEJ 500 OSÓB, CAŁY DZIEŃ – JURAJSKA ABCD	8000	SALA O POWIERZCHNI 571m ²

MENU SERWOWANE

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

PRZYSTAWKA

1. Rostbef podwędzany z piklowana dynią piżmową, kremem chrzanowym i czarną gorczycą, pieczywo maślane
2. Śledź wędzony, sałatka z ziemniaka pieczonego, ogórek kiszony, chips z jarmużu, kwaśna śmietana, oliwa szczypiorkowa
3. Cannelloni z grzybami, emulsja grzybowa, dziki brokuł

ZUPA

1. Zupa borowikowa z kluskami lanymi
2. Krem z cukinii z pistacjami i cynamonem
3. Zupa myśliwska

DANIE GŁÓWNE

1. Kotlet de volaille z kurczaka kukurydzianego, masło truflowe, puree ziemniaczane, marchew baby, dziki brokuł, sos cytrusowy
2. Filet z kaczki, soft polenta, sałatka z buraków, orzechy ziemne, demi-glace
3. Okoń morski, pieczona dynia, pesto z pestek dyni, brukselka z czosnkiem, sos holenderski
4. Ragout z fasoli, stek z tofu, ponzu, sezam

DESER

1. Fondant z białą czekoladą, żel z pomarańczy, kandyzowane cytrusy
2. Tartaletka karmelowa, plaster miodu, lody śmietankowe
3. Sernik tofu, śliwka węgierska, sos śliwkowy

Menu w wersji 1-daniowej - 70zł/ 64,81zł netto/ os. (danie główne)

Menu w wersji 2-daniowej - 90zł/ 83,33zł netto/ os. (zupa, danie główne)

Menu w wersji 3-daniowej - 125zł/ 111,11zł netto/ os. (przystawka lub deser, zupa, danie główne)

Menu w wersji 4-daniowej - 145zł/ 134,26zł netto/ os. (przystawka, zupa, danie główne, deser)



MENU BUFETOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

BUFET SZEFA KUCHNI I

Zalewajka Częstochowska
Krem z dyniowy z amaretto
Udziec drobiowy nadziewany chorizo
Biała ryba gotowana na parze/ veloute
z owoców morza
Spaghetti aglio e olio
z pieczoną papryką i parmezanem
Sezonowe warzywa w maśle migdałowym
Ziemniaki zasmażane z boczkiem i ziołami
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

105zł/ osoba

97,22zł netto

VAT: 8%

BUFET SZEFA KUCHNI II

Krupnik z kaszą mazurską i pulpetami
Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków
z tymiankiem i grzybami
Wieprzowina w sosie myśliwskim
Dorsz pieczony po baskijsku
Lasagne al forno
Brokuły w sosie parmezanowym
Puree ziemniaczane z prażoną cebulką
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

105zł/ osoba

97,22zł netto

VAT: 8%

BUFET SZEFA KUCHNI III

Rosół z kluskami spaetzle i warzywami jullienne
Krem kalafiora z miso
Kurczak tika masala (pita)
Chili con carne z wołowiną
Wegańskie bolognese
Ryż jaśminowy
Smażone warzywa po tajsku
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

105zł/ osoba

97,22zł netto

VAT: 8%

MENU BUFETOWE

(rezerwacje grupowe - minimum 30 osób)

BUFET SZEFA KUCHNI IV

Aromatyczne zupa
Danie mięsne
Danie rybne
Danie wegetariańskie
Dodatek skrobiowy
Dodatek warzywny
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

95zł/ osoba

87,96zł netto

VAT: 8%



GALA DINNER

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)



PROPOZYCJA I

PRZYSTAWKI

Marynowany łosoś w soli morskiej i cukrze, sałatka z kopru włoskiego i selera naciowego
Pastrami z rostbefu, salsa z pieczonej papryki, bazylia
Plastry pieczonego fileta z indyka marynowanego w ziołach Prowansalskich, pesto z suszonych pomidorów i bazylii
Sałatka z pieczonych buraków i dyni piżmowej, marynowane tofu w sosie sojowym, cykorja, orzechy pekan
Sałatka Cezar z kurczakiem
Sałatka Nicejska z krewetkami
Sałatka z smażonym serem Hallumi, dressing wiśniowy, roszponka, orzechy włoskie
Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

Tajska zupa z krewetkami i kurczakiem
Pieczone uda z kurczaka w sosie chimichuri
Policzki wołowe wolno gotowane, purée ziemniaczane karmelizowana szalotka
Filet z dorsza Atlantyckiego w cieście piwnym, ciepły sos Tatarski
Pirogi ukraińskie z duszoną cebulą
Wegański „kurczak” w sosie z kapeluszów borowików, bób
Pieczone młode ziemniaki, z rozmarynem i czosnkiem
Blanszowane warzywa sezonowe z masłem pietruszkowym

DESERY

Dulce de leche – flan karmelowy
Ciasto czekoladowe Brownies
Ciasto z wiśniami

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKI

Carpaccio z pieczonego buraka w miodzie i oliwie z oliwek, marynowane tofu w sosie sojowym, śliwka węgierka, orzechy włoskie
Szynka dojrzewająca z salsą z melona i pomarańczy, rukola, parmezan
Zielona sałatka z brokułem, smażonym serem Hallumi i wędzonym łososiem na ciepło,
Pieczony seler w cieście chlebowym, salsa z zielonego ogórka i selera naciowego, segmenty grejpfruta, sos aromatyzowany czarnym bzem
Sałatka z makaronu Penne z suszonym pomidorem, czarne oliwki, Salami Napoli, pestki słonecznika
Plastry polędwiczki wieprzowej w sosie tuńczykowym, mix sezonowych sałat, capary
Pieczony kalafior w oleju kokosowym, humus kalafiorowy, owoce granatu, orzechy Pekan
Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

oksańska zupa z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
Wolno gotowana szynka wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym, pieczony kalafior
Filet z łososa w sosie aglio z grillowaną papryką
Ravioli z riccotą i szpinakiem, masło szałwiowe, świeży szpinak
Kasza pęczak z boczniakiem i pesto z zielonej pietruszki z ziarnami słonecznika
Blanszowany brokuł z palonym masłem i prażonym migdałem

DESERY

Panna Cotta
Tiramisu
Tarta z owocami leśnymi

CENA

do 2 godzin: 130 zł/ 120,37zł netto/ os.
do 4 godzin: 190 zł/ 175,92zł netto/ os.
do 6 godzin: 230 zł/ 212,96zł netto/ os.

GALA DINNER

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z piklami podany na grzance czosnkowej
Śledzie marynowane w cebuli i kaparach
Śledzie marynowane w pomidorach i sosie BBQ
Śledzie marynowane w musztardzie i miodzie
Plastry pieczonego indyka z salsą
z caparów i kiszonych ogórków, sałata dębowa
Sałatka z cykorią, pieczoną gruszką,
sos z sera gorgonzola, orzechy włoskie
Humus z pieczonej papryki, ser Hallumi, grillowana
papryka, prażone migdały
Carpaccio z wędzonej piersi kaczey,
pieczone żółte i czerwone buraki, mus z koziego sera
Sałatka z makaronu Fusili z czarnymi oliwkami i
gotowanym w oliwie tuńczykiem, młody szpinak,
prażony słonecznik
Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

Żurek Staropolski
Pieczone udko kaczki z sosem żurawinowym,
kasza bulgur z majerankiem
Pieczony filec z sandacza w sosie muslinowym,
szyjki rakowe
Rolada wołowa z boczkiem i kiszonym ogórkiem,
czerwona kapusta
Gołąbki z dziczyzną z sosem z leśnych grzybów
aromatyzowanym jałowcem
Pierogi z kapustą i grzybami,
oliwa borowikowa, pietruszka
Kopytka z oscypkiem na maśle klarowanym
Blanszowany kalafior z bułką na maśle

DESERY

Budyń z sosem truskawkowym
Sernik ze skórką pomarańczową
Ciasto Sacher

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy na grzance
Pesacio z łososia z salsą z selera naciowego
i zielonego ogórka, rukola
Vege tatar z preparowanym ryżem
Plastry wędzonego rostbefu w dymie jabłkowym
z salsą z pieczonej papryki i kaparów
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka z gruszką gotowaną w czerwonym winie,
cykoria sos z sera gorgonzola, orzechy pekan
Śledzie na 3 sposoby
Zielona sałatka z brokułem, smażonym serem hallumi
i wędzonym pstrągiem Jurajskim

DANIA CIEPŁE

Krem Kalafiorowy aromatyzowany truflą
Policzki wołowe wolno gotowane, karmelizowana szalotka
Eskalopki z indyka duszone w białym winie i pomidorach
z pesto pietruszkowym
Pieczony filec z łososia w sosie muslinowo szpinakowym
i caparami
Pierogi Ukraińskie z skarmelizowaną cebulą
Vegańska zapiekanka makaronowa z grillowanymi warzywami
Pieczone plastry młodych ziemniaków z rozmarynem
i tymiankiem
Blanszowany bukiet sezonowych warzyw z masłem cytrynowym

DESERY

Mus czekoladowy z pomarańczą
Ciasto z wiśniami
Tarta jabłkowa z kremem waniliowym

CENA

do 2 godzin: 130 zł/ 120,37zł netto/ os.
do 4 godzin: 190 zł/ 175,92zł netto/ os.
do 6 godzin: 230 zł/ 212,96zł netto/ os.

PRZERWY KAWOWE

PRZERWY KAWOWE	do 2 h	do 4 h	do 8 h
Kawa, herbata, woda, soki	35zł 28,46zł netto	45zł 36,59zł netto	60zł 48,78zł netto
Konferencyjny niezbędnik: Babka piaskowa, bajaderki, mini bezy, ciasto marchewkowe	20zł 18,52zł netto	30zł 27,78zł netto	40zł 37,04zł netto
Owoce filetowane	30zł 27,78zł netto	45zł 41,67zł netto	60zł 55,56zł netto
Owoce w całości	20zł 18,52zł netto	30zł 27,78zł netto	40zł 37,04zł netto
Ciasto 1 rodzaj – Szarlotka	25zł 23,15zł netto	40zł 37,04zł netto	50zł 46,30zł etto
Ciasto 5 rodzajów: Sernik, szarlotka, ptysie, bajaderki, mini bezy	35zł 32,41zł netto	45zł 41,67zł netto	70zł 64,81zł

PRZERWY KAWOWE	Podane jednorazowo	Do 2h	
PAKIET KAWOWY BASIC Kawa, herbata, woda, soki + Konferencyjny niezbędnik podany jednorazowo (czas trwania przerwy 30 minut)	45zł 36,98zł netto		
Tortilla z pieczonym kurczakiem, papryką i kolendrą (2szt/ os)		25zł 23,15zł netto	
Bagietka pszenna i wieloziarnista z szynką i pomidorem, serem żółtym i ogórkiem, pastą hummus i pieczoną papryką (2 szt/ os)		30zł 27,78zł netto	
Domowa granola, jogurt naturalny, suszone owoce, orzechy (1szt/ os)		15zł 13,89zł netto	
Owocowe smoothie (100ml/ os)		15zł 13,89zł netto	
Shot warzywny pomidor, seler, chilli / pietruszka, jabłko, mięta (100ml/ os)		15zł 13,89zł netto	
Słone muffiny ze szpinakiem i fetą (2szt/ os)		20zł 18,52zł netto	
Słone muffiny z szynką i ananasem (2szt/ os)		20zł 18,52zł netto	

WELCOME DRINKI ORAZ SOFTY

WELCOME DRINKI

Wino musujące z likierem **20zł / 16,26zł netto osoba**

Drink na bazie wódki, ginu, prosecco (2 składniki) **24zł / 19,51zł netto osoba**

Koktajl na bazie dowolnego alkoholu (3 składniki) **29zł / 23,57zł netto osoba**

SOFTY PROPOZYCJA I

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie

Wybór herbat

Woda niegazowana w dzbankach

Soki owocowe w dzbankach

do 2 h - 45 zł/ 36,58zł netto

do 4 h - 69 zł/ 56,09zł netto

do 6 h - 85 zł/ 69,10zł netto

do 8 h - 99 zł/ 80,48zł netto

SOFTY PROPOZYCJA II

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie

Wybór herbat

Woda niegazowana w dzbankach

Soki owocowe w dzbankach

Napoje gazowane 0,2l

Lemoniada

do 2 h - 60 zł/ 48,78zł netto

do 4 h - 90 zł/ 73,17zł netto

do 6 h - 115 zł/ 93,50zł netto

do 8 h - 145zł/ 117,88zł netto

OPEN BAR

PROPOZYCJA I

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
Wybór herbat
Woda niegazowana w dzbankach
Soki owocowe w dzbankach
Wódka Ostoya na stołach lub w bufetach
Wino białe i czerwone w stołach lub na bufetach

do 2 h - 120 zł/ 97,56zł netto
do 4 h - 160 zł/ 130,08zł netto
do 6 h - 190 zł/ 154,47zł netto
do 8 h - 215 zł/ 174,79zł netto

PROPOZYCJA II

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
Wybór herbat
Woda niegazowana i gazowana w dzbankach
Soki owocowe w dzbankach
Napoje gazowane 0,2l (2szt. /os.)
Wódka Ostoya na stołach lub w bufetach
Wino białe i czerwone w stołach lub na bufetach
Whisky Jack Daniels
Piwo Żywiec lane

do 2 h - 165 zł/ 134,14zł netto
do 4 h - 215 zł/ 174,79zł netto
do 6 h - 245 zł/ 199,18zł netto
do 8 h - 275 zł/ 223,57zł netto

PROPOZYCJA III

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
Wybór herbat
Woda niegazowana i gazowana w dzbankach
Soki owocowe w dzbankach
Napoje gazowane 0,2l bez ograniczeń
Wódka Ostoya na stołach lub w bufetach
Wino białe i czerwone w stołach lub na bufetach
Obsługa barmańska kolorowych alkoholi:
Whisky: Jack Daniel's, Jameson, Chivas 12
Rum Bacardi, Gin Beefeater, Prosecco, Aperol
Piwo Żywiec lane bez ograniczeń
Piwo bezalkoholowe

do 2 h - 185 zł/ 150,40zł netto
do 4 h - 245 zł/ 199,18zł netto
do 6 h - 295 zł/ 239,83zł netto
do 8 h - 325 zł/ 264,22zł netto

ALKOHOLE

PORPOZYCJE ALKOHOLI ROZLICZANYCH WEDLE SPOŻYCIA

Wino housowe Nos Racines 0,75l 90 zł

Prosecco 0,75l 95 zł

Wódka Ostoya 0,5l 90 zł

Wódka Dwór Sieraków Superior 0,7l 320zł

Whisky Jack Daniel's 0,7l 260 zł

Whisky Jameson 0,7l 280zł

Whisky Chivas 12 Y.O. 0,7l 330zł

Piwo Żywiec lager 20l (roll bar) 650zł

Napoje gazowane 0,2l 12zł

OPŁATA KORKOWA (grupy od 30 osób)

Powyżej 100 osób – 25zł/ osoba

Do 100 osób - 30 zł/ osoba

**Podane ceny są cenami brutto
(23% VAT)**



AKTYWNA JURA – PRZYGODA CZEKA TUŻ ZA ROGIEM!

OFERTA WYBRANYCH ATRAKCJI

Podane ceny za atrakcje są orientacyjne.

W przypadku zainteresowania, którąś z atrakcji wrócimy do Państwa z indywidualną wyceną dla wskazanej przez Państwa liczby osób.

GPS CHALLENGE

(rezerwacje grupowe – minimum 20 osób)

NASZA FLAGOWA ATRAKCJA NA JURZE

OFERTA ZAWIERA:

Przygotowanie gry/ trasy GPS

Przygotowanie punktów kontrolnych/ specjalnych

Wyposażenie grup w najwyższej jakości odbiorniki GPS marki Garmin

Pakiet cateringowy (woda, owce, batony)

2 zadania specjalne prowadzone przez animatorów

Koordinację całości programu

Nagrodę dla zwycięskiej grupy

Cena programu: 12 000 zł netto +23% VAT

Zadania specjalne: 2 000 zł netto/ zadanie + 23% VAT

Liczba uczestników: 20 – 50 osób

ARCHE GPS JURA ADVENTURE

Przygodowo - integracyjny program, w całości realizowany w najpiękniejszym krajobrazowo regionie Jury.

Uczestnicy wyposażeni w zdjęcia satelitarne, mapy oraz wysokiej klasy odbiorniki GPS GARMIN, wyruszą w teren celem dotarcia do tajemniczych punktów, znajdujących się w najciekawszych krajobrazowo i historycznie miejscach. W trakcie gry na uczestników czekają liczne zadania tematyczne oraz ciekawe przygody m.in. średniowieczne rycerskie szranki, rekreacyjna wspinaczka skałkowa, plener malarski.

Program Arche GPS Jura Adventure składa się z czterech wersji tematycznych:

CHALLENGE Z ELEMENTAMI SPORTÓW EKSTREMALNYCH

TRAVEL Z ELEMENTAMI TURYSTYCZNO - KRAJOZNAWCZYMI

LIGHT WERSJA SPACEROWO REKREACYJNA

HISTORY Z ELEMENTAMI HISTORYCZNYMI

Wszystkie wersje gry ARCHE GPS JURA ADVENTURE, zostały przygotowane przez najlepszych jurajskich przewodników, instruktorów wspinaczki, lokalnych artystów i pasjonatów jurajskiej historii. Nad przebiegiem każdego programu, czuwa profesjonalna (licencjonowana) kadra przewodnicka. Powyższy program za każdym razem jest indywidualnie dostosowany do każdej grupy, uwzględniając oczekiwania uczestników, czas jaki grupa ma do dyspozycji, porę roku oraz warunki atmosferyczne. Program ten dostępny jest wyłącznie dla klientów Hotelu Arche Częstochowa.



OFF- ROAD

(rezerwacje grupowe – minimum 6 osób)

POZA DROGĄ

Jazda OFF ROAD W dosłownym tłumaczeniu „off – road” oznacza „poza drogą”, trzymanie się z dala od utartych, asfaltowych szlaków. Jazda za kierownicą samochodu terenowego to pełna adrenaliny przygoda dla prawdziwych twardzieli i twardzielek, którym nie straszne są woda, piach i błoto.

W zależności od wybranej lokalizacji jazdy realizowane są w terenie lub na specjalnie przygotowanym torze OFF ROAD. Samochody terenowe, którymi realizowane są jazdy to specjalnie zmodyfikowane auta seryjne, przystosowane do trudnych warunków i wymagających tras. Napęd 4x4, potężna moc silnika i wysokie zawieszenie sprawiają, że dla tych pojazdów praktycznie nie ma trasy nie do pokonania.

Wyprawy samochodami terenowymi to atrakcja uniwersalna, niezależna od pory roku oraz warunków pogodowych i zawsze udana.

Cena: 2200 zł netto/ samochód

minimum logistyczne: 2 samochody (6 – 8 osób)



AKADEMIA GOLFA W ROSA GOLF CLUB

(rezerwacje grupowe – minimum 10 osób, maksymalnie 120 osób)

SPĘDŹ WYJĄTKOWY DZIEŃ NA JEDNYM Z NAJPIĘKNIEJSZYCH
PÓŁ GOLFOWYCH W POLSCE - ROSA GOLF CLUB,
ODDALONYM OD NASZEGO HOTELU O 20 MINUT JAZDY SAMOCHDEM

PROGRAM AKADEMII GOLFA

Omówienie podstaw gry w golfa, prezentacja i objaśnienie sprzętu

Nauczanie i prezentacja swingu:

Ćwiczenia doskonalące, gra z mat na driving range, korekta błędów

Nauczanie krótkiej gry:

Podstawy gry z bunkra, gra z bunkra do celów, chipping i pitching

Nauczanie puttingu:

Objaśnienie techniki, ćwiczenia wprowadzające, ćwiczenia puttingu

Konkurs – mini turniej golfowy na putting green dla wszystkich uczestników

Ogłoszenie wyników – wręczenie ewentualnych nagród

Dla grup powyżej 70 osób obowiązuje wycena indywidualna

Ceny nie zawierają kosztu transportu na pole golfowe Rosa Golf Club (14km)

Pole golfowe jest dostępne od połowy kwietnia do połowy października

KOSZT ORGANIZACJI AKADEMII GOLFA	
Akademia 2-godzinna dla 10 osób	2100zł netto
Akademia 3-godzinna dla 10 osób	3150zł netto
Akademia 2-godzinna dla 20 osób	3800zł netto
Akademia 3-godzinna dla 20 osób	5500zł netto
Akademia 2-godzinna dla 30 osób	5500zł netto
Akademia 3-godzinna dla 30 osób	8300zł netto
Akademia 2-godzinna dla 40 osób	7400zł netto
Akademia 3-godzinna dla 40 osób	11000zł netto
Akademia 2-godzinna dla 50 osób	9200zł netto
Akademia 3-godzinna dla 50 osób	13800zł netto
Akademia 2-godzinna dla 60 osób	11000zł netto
Akademia 3-godzinna dla 60 osób	16500zł netto
Akademia 2-godzinna dla 70 osób	12850zł netto
Akademia 3-godzinna dla 70 osób	19300zł netto

WARSZTATY BARMAŃSKIE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

PYSZNE DRINKI I DOBRE WSPOMNIENIA

Niezapomnianą przygodę w świecie koktajli! Warsztaty barmańskie to wyjątkowa okazja, by nauczyć się sztuki tworzenia pysznych, kolorowych drinków pod okiem profesjonalnych barmanów. Zapewniamy pełne wyposażenie, wysokiej jakości produkty i fachową obsługę, która poprowadzi Was przez wszystkie etapy barmańskiej sztuki.

Podczas warsztatów:

Poznacie historię i składniki najpopularniejszych koktajli.

Dowiecie się, jak używać sprzętu barmańskiego i dobierać odpowiednie szkło do każdego drinka.

Nauczymy Was, jak samodzielnie przygotowywać klasyczne drinki.

Stworzycie własne kompozycje smakowe, eksperymentując z różnymi składnikami.

Na koniec czeka na Was mini konkurs barmański z nagrodami dla najlepszych barmanów, co sprawi, że rywalizacja i zabawa będą na najwyższym poziomie! To nie tylko nauka, ale także mnóstwo radości i pozytywnej energii – idealna zabawa na męski event, która połączy wszystkich w świetnej atmosferze!

Kompletny sprzęt na indywidualne stanowisko, każde stanowisko wykonuje po 2-3 koktajle.

Czas trwania: do 2 godzin

Cena: od 165 zł netto/ osoba

Liczba uczestników: 30 - 70 osób



MĘSKIE GRANIE

(rezerwacje grupowe – minimum 40 osób)

GRY NASZEGO DZIECIŃSTWA W WERSJI EVENTOWEJ

Giga Gry to świetna okazja, by poczuć adrenalinę i doświadczyć intensywnej rywalizacji. Idealna atrakcja na męski event, która łączy elementy współzawodnictwa i wspólnej zabawy.

Wśród dostępnych gier znajdują się m.in.:

WYŚCIGI KONNE – SPRAWDŹ, KTO Z WAS OKAŻE SIĘ NAJLEPSZYM JEŹDŹCEM!

GIGA STATKI – STRATEGICZNA WALKA O DOMINACJĘ – KTO ROZBIJE FLOTĘ PRZECIWNIKA?

BEER PONG I Y-PONG – KLASYCZNE WYZWANIA W DUŻYM WYDANIU – EMOCJE GWARANTOWANE!

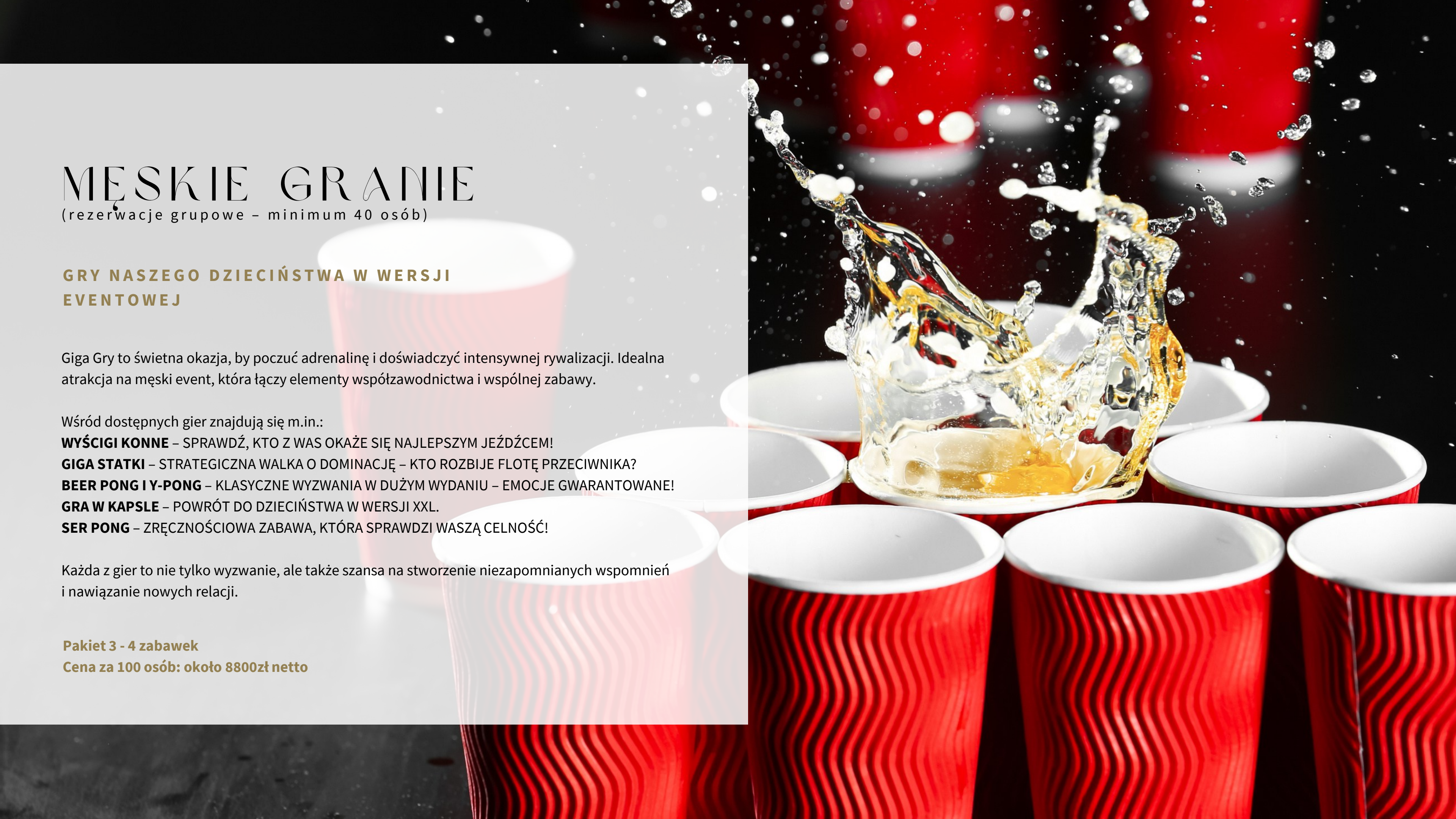
GRA W KAPSLE – POWRÓT DO DZIECIŃSTWA W WERSJI XXL.

SER PONG – ZRĘCZNOŚCIOWA ZABAWA, KTÓRA SPRAWDZI WASZĄ CELNOŚĆ!

Każda z gier to nie tylko wyzwanie, ale także szansa na stworzenie niezapomnianych wspomnień i nawiązanie nowych relacji.

Pakiet 3 - 4 zabawek

Cena za 100 osób: około 8800zł netto





WARUNKI REZERWACJI

1. Rezerwacje wstępne zakładane są na termin 7 dni na prośbę przesłaną mailowo.
2. W celu potwierdzenia i zagwarantowania rezerwacji konieczne jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 50% wartości zamówienia.
3. Wysokość odstępnego po podpisaniu umowy wynosi:

- w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **do 90 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **30%** wartości wynagrodzenia
- w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 89 dnia do 60 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **50%** wynagrodzenia
- w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 59 dnia do 30 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **70%** wynagrodzenia
- w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 29 dnia do 7 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **90%** wynagrodzenia
- w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 6 dnia** przed rozpoczęciem pobytu do dnia rozpoczęcia pobytu oraz niewykorzystania rezerwacji – **100% wynagrodzenia**

Po podpisaniu Umowy – brak możliwości bezpłatnej anulacji rezerwacji.



SZANOWNI PAŃSTWO

Mam nadzieję, że powyższa oferta spełnia Państwa oczekiwania i będziemy mieli przyjemność gościć Państwa w Arche Hotel Częstochowa.

W przypadku pytań, pozostaję do dyspozycji.

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA, ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa
34 34 74 074, sprzedaz@hotelczestochowa.com, www.hotelczestochowa.com

ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA