



Hotel Hugo
★★★
Business & Spa

OFERTA BIZNESOWA 2021



Inspirujące miejsce

NIEZWYKŁE MOŻLIWOŚCI

Co wyróżnia Hotel Hugo Business & Spa***?



Brak ukrytych kosztów

Wszystkie koszty są już uwzględnione w poniższej ofercie. Nie zaskoczą Państwa żadne dodatkowe opłaty.



Zaplecze konferencyjne

Na potrzeby Państwa spotkań oddajemy odpowiednio wyposażone oraz klimatyzowane sale konferencyjne.



Doświadczenie

Posiadamy duże doświadczenie w organizacji eventów biznesowych. Cieszymy się zaufaniem i pozostajemy w stałej współpracy z wieloma partnerami biznesowymi.



Wyśmienita kuchnia

Menu możemy dowolnie modyfikować i dostosować do Państwa oczekiwań. Oferujemy opcje wegetariańskie i wegańskie.



Profesjonalny personel

Zarówno przed, jak i w trakcie przebiegu spotkania towarzyszyć będzie Państwu i służyć pomocą nasz zaangażowany personel.



Komfortowe pokoje hotelowe, przestronny parking

Oferujemy 42 komfortowe pokoje hotelowe z bazą noclegową dla 90 osób. Dysponujemy 60 miejscami parkingowymi, monitorowanymi całodobowo.



Strefa Wellness

Zapraszamy na Strefę Wellness z: krytym basenem, sunsky, kompleksem 4 saun, salą fitness i pokojem relaksu. Ponadto zachęcamy do skorzystania ze Spa z grota solną i gabinetami odnowy biologicznej.

Przystawki

Bruchetta z grillowanymi warzywami i rucolą



Chrupiące kąski z kurczaka podane na sałatach z salsą

Grillowane płatki z kurczaka podane na sałatach z warzywami

Grillowany ser górski (2 szt.) z pikantną żurawiną, pieczonym burakiem i prażonymi orzechami pini



Pasztet z sosem cumberland

Róża z łososia na grzance z dipem musztardowo-miodowym

Sałatka halloumi z owocami, chipsem pszennym i winegret



Sałatka Hugo z bekonem, grzankami czosnkowymi i winegret

Ser kozi zapiekany z miodem, podany na rucoli



Śledź marynowany z pieczonym burakiem, jabłkiem, z chrzanem i grzanką

Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami

Wędzony łosoś podany na sałacie z wasabi i kwaśną śmietaną



danie wegetariańskie



danie wegańskie



Zupy

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

Bulion z royalem jarzynowym

Krem brokułowy z płatkami migdałów

Krem marchwiowy z imbirem

Krem pieczarkowy

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto

Krem z białych jarzyn z grzankami

Krem z pora z prażonym bekonem

Krem ziemniaczany z boczkiem

Potrawka z kurczaka z warzywami, pieczywo

Rosół z makaronem

Tajska zupa gulaszowa z polędwiczką wieprzową

Zupa cebulowa z grzankami

Zupa grzybowa z ziemniakami

Zupa gulaszowa wołowa, pieczywo

Zupa kalafiorowa z ziemniakami

Żurek na Maślance Głubczyńskiej z jajkiem i ziemniakami (tylko serwowany)

Żurek na Maślance Głubczyńskiej, pieczywo (tylko w bufecie)



danie wegetariańskie



danie wegańskie

Dania główne

De volaille z frytkami i surówką z białej kapusty

Dorsz z pary w sosie pietruszkowym, z kalafiozem i ziemniakami z wody

Filet z kurczaka SV w ziołach z sałatką colesław i puree

Filet z kurczaka zapiekany z cukinią i pomidorem, z gratin ziemniaczanym i mini marchewką

Gnocchi w sosie serowym ze szpinakiem

Grillowana pierś z indyka w sosie curry i trawy cytrynowej, warzywa i ryż z sezamem

Grillowane tofu na warzywach w sosie tajskim z ryżem

Gulasz wołowy z papryką i ogórkiem, podany na kaszy pęczak

Kotlet Cordon Bleu z ziemniakami opiekаныmi w ziołach i sałatką colesław

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami z wody

Makaron pełnoziarnisty z warzywami i rucolą

Medalion drobiowy w sezamie z surówką z marchwi i talarkami ziemniaczanymi

Miruna w panierce z frytkami i surówką z kiszanej kapusty

Pstrąg z masłem ziołowym, z pieczonymi talarkami i mixem sałat

Pulpety drobiowe w sosie pieczarkowym z ryżem i brokułami

Rolada wołowa śląska z kluskami i modrą kapustą

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym z kluskami gnocchi i brokułami

Schab nadziewany boczkiem i podgrzybkami po staropolsku z sosem pieczeniowo-śmietanowym, z kluskami i kapustą zasmażaną

Schab SV w sosie cebulowym z burakami na zimno i kopytkami

Stek ze schabu zapiekany z grzybami w sosie pieczarkowym, z gratin ziemniaczanym i zieloną fasolką szparagową



danie wegetariańskie



danie wegańskie



Desery

Creme brulle z gruszką

Deser tiramisu

Fondant czekoladowy

Kawowy creme brulle

Rzemieślnicze lody waniliowe z malinami

Mus czekoladowy

Panna cotta z musem owocowym

Sałatka owocowa z gałką sorbetu truskawkowego

Sernik na mozaice czekoladowej

Szarlotka na ciepło z lodami



Do posiłków polecamy:

- Sok i woda niegazowana w karafkach (łącznie 250 ml napoju/os.)
- Kawa i herbata w dzbankach (po 1/os.)

Menu bufetowe (dla grup minimum 30-osobowych)

Propozycja bufetowa 1.:

Bulion z royalem jarzynowym

Krem pieczarkowy

Filet z kurczaka zapiekany warzywami i serem

Płatki schabu w sosie pieprzowym

Farfalle w sosie warzywnym

Puree ziołowe

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Bar sałatkowy: mix sałat z dressingiem, surówka z marchwi z pomarańczą, surówka z białej kapusty

Propozycja bufetowa 2.:

Żurek na Maślance Głubczyńskiej

Krem pomidorowy

Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym

Kotlet Cordon Bleu

Penne w sosie pieczarkowym

Talarki ziemniaczane

Puree ziołowe

Bar sałatkowy: mix sałat z dressingiem, buraki, surówka z ogórka z kwaśną śmietaną

Propozycja bufetowa 3.:

Zupa grzybowa

Krem marchwiowy z imbirem

Potrąwka z kurczaka w sosie cebulowym

Pieczeń z karczku

Dorsz z pary

Ryż z warzywami

Ziemniaki z wody

Bar sałatkowy: mix sałat z dressingiem, surówka z białej kapusty, surówka z ogórka z kwaśną śmietaną

Propozycja bufetowa 4.:

Zupa cebulowa

Krem z białych jarzyn

Pulpety drobiowe w sosie pieczarkowym

Schab po staropolsku w sosie śmietanowo-pieczeniowym

Pstrąg

Ryż

Ziemniaki w ziołach

Bar sałatkowy: mix sałat z dressingiem, surówka z ogórka z kwaśną śmietaną, surówka z marchwi z pomarańczą

Do menu bufetowego polecamy:

- Bufet słodki: sernik/szarlotka (łącznie 1 porcja/os.)
- Sok i woda niegazowana w karafkach (łącznie 250 ml napoju/os.)
- Kawa i herbata w dzbankach (po 1/os.)

Zimna płyta w bufetach

Propozycja 1.

Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i kiełbas
Deska serów
Tymbaliki z kurczaka z piklowaną cebulą
Śledź w miodzie i chilli
Pikle
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

Propozycja 2.

Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i kiełbas
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Paszтет w sosie cumberland
Mini sandwiche z twarogiem oliwkowym i suszonymi pomidorami
Rostbef z remouladą i piklami
Śledź w miodzie i chili
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 3.

Włoskie szynki dojrzewające z tapenadą
Półmisek mięs pieczonych
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i oliwą truflową
Krewetki na wodorostach wakame
Łosoś podwędzany w sianie na sałatce z kopru włoskiego
Pierś z kaczki na czerwonej kapuście z malinami
Sałatka nicejska
Sałatka teriyaki
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 4. (od 50 os.): wiejski wóz z dekoracją

Kiełbasy wędzone i podsuszane
Szyunki wędzone
Schab w miodzie
Boczek pieczony
Krupniok
Salceson
Smalec
Paszтет pieczony
Ogórki kiszane
Pikle
Chrzan/musztarda
Pieczywo, masło, masełka smakowe

Propozycja 5.: własna kompozycja (min. 8 składników)

Carpaccio z pieczonego buraka z parmezanem i oliwą truflową
Deska serów
Deska serów z musztardą z czerwonych winogron
Krewetki na wodorostach wakame
Łosoś podwędzany w sianie na sałatce z kopru włoskiego
Mini sandwiche z twarogiem oliwkowym i suszonymi pomidorami
Paszтет w sosie cumberland
Pieczywo, masło
Pieczywo, masło, masełka smakowe
Pierś z kaczki na czerwonej kapuście z malinami
Pikle
Pótmisek mięs pieczonych
Pótmisek wędlin i kiełbas
Rostbef z remouladą
Sałatka brokułowa
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Sałatka nicejska
Sałatka teriyaki
Śledź w miodzie i chili
Tymbaliki z kurczaka z piklowaną cebulą
Włoskie szyunki dojrzewające z tapenadą

Mają Państwo możliwość zaserwowania zimnej płyty w stole za opłatą.

Przerwy kawowe

Rodzaj przerwy	Jednorazowa	Uzupełniana 1 raz	Całodzienna
<p>Przerwa Standard</p> <p>Kawa Dallmayr z ekspresu przelewowego (300 ml/os.) Kawa bezkofeinowa Wybór herbat: czarna, zielona, malinowa, earl grey (1 szt./os.) Woda mineralna niegazowana (125 ml/os.) Soki owocowe Tarczyn (125 ml/os.) Wybór ciasteczek kruchych mix (50 g/os.) Mleko, cytryna, cukier biały, cukier brązowy, miód</p>			
<p>Przerwa Premium</p> <p>Kawa Dallmayr z ekspresu przelewowego (300 ml/os.) Kawa bezkofeinowa Wybór herbat: czarna, zielona, malinowa, earl grey (1 szt./os.) Woda mineralna niegazowana (125 ml/os.) Soki owocowe Tarczyn (125 ml/os.) Wybór wypiekanych ciastek francuskich ze słodkim nadzieniem mix (2 szt./os.) Mleko, cytryna, cukier biały, cukier brązowy, miód</p>			

Powyższe przerwy kawowe można rozbudować o:

Sernik (1/os.)
Szarlotka (1/os.)
Wypiekane ciastka francuskie wytrawne (1 szt./os.)
Wypiekane ciastka francuskie ze słodkim nadzieniem (1 szt./os.)
Ciastka kruche mix (50 g/os.)
Sałatka owocowa (1/os.)
Stiki warzywne z dipem jogurtowym (1/os.)

Przekąski

Kanapka standard na pieczywie tostowym *(możliwa wersja wegetariańska)*

Kanapka standard na chlebie jasnym lub ciemnym *(możliwa wersja wegetariańska)*

Kanapka premium na pieczywie tostowym *(możliwa wersja wegetariańska)*

Kanapka premium na chlebie jasnym lub ciemnym *(możliwa wersja wegetariańska)*

Tartinki *(możliwa wersja wegetariańska)*

Przekąski Finger Food – wytrawne

Gravlax z kwaśną śmietaną

Krewetki Black Tiger w aromacie anyżu z dipem sojowym

Kurczak na pikantno na musie mango

Mini sałatka z kurczakiem

Pralina z koziego sera w migdałach i śliwkowym ketchupie

Roladki z tramezzini z pikantnym salami i papryką

Rostbef argentyński z piklami marynowanymi w whiskey i dipem dijon

Sałatka caprese

Sałatka śródziemnomorska

Sałatka z gruszki, żurawiny i sera pleśniowego

Tarta z serem pleśniowym i gruszką

Tarta ze szpinakiem i wędzonym łososiem

Tatar z wędzonego łososa podany na piklowanych ogórkach

Tuńczyk teriyaki na wodorostach wakame

Vitello Tonnato

Wędzona pierś z kaczki z musem z trawy cytrynowej i jabłka

Przekąski Finger Food – słodkie

Kawowy creme brulle

Mus czekoladowy z maliną i migdałami

Mus limonkowy z crunchem

Panna cotta z salsą ananasową w aromacie kokosu

Rożek czekoladowy z czarną porzeczką

Truskawki w mięcie z mascarpone i pistacjami



Cennik alkoholi

Opcja rozliczania według zużycia przy wcześniejszym ustaleniu asortymentu.

Wódka	WYBOROWA 0,5 l
	FINLANDIA 0,5 l
Wino	WINO DOMU BIAŁE 0,7 l
	WINO DOMU CZERWONE 0,7 l
Piwo	PIWO OKOCIM keg 30 l
	PIWO OKOCIM keg 50 l
Whisky	JOHNNY WALKER RED 0,7 l
	JOHNNY WALKER BLACK 0,7 l
	JACK DANIEL'S 0,7 l
	BALLANTINE'S FINEST 0,7 l
Inne alkohole kolorowe	BECHEROVKA 0,7 l
	BLUE CURACAO 0,7 l
	CAMPARI 0,7 l
	FINLANDIA SMAKOWA 0,7 l
	J.A. BACZEWSKI DRY GIN 0,7 l
	MALIBU 0,7 l
	MARTINI 1 l
	METAXA 5* 0,7 l
	SAUZA SILVER 0,7 l
	SAUZA GOLD 0,7 l

Atrakcje



Niewątpliwą zaletą Hotelu Hugo Business & Spa*** jest teren parku z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakowniami. Zrealizowaliśmy już wiele rozmaitych atrakcji dla grup - ogranicza nas jedynie Państwa wyobraźnia!

Sale konferencyjne

STANDARDOWE WYPOSAŻENIE SAL:



Klimatyzacja



Dostęp do internetu



Światło dzienne



Ekran



Mikrofon



Flipchart




Projektor



Sala Biznesowa

↗ 18 m²

 max 30



20



30




12



Sala Bankietowa

↗ 72 m²

 max 100



62



100



30

Strefa Konferencyjna



Sala Kongresowa



80 m²



max 120



60



120



48



Sala Kominkowa



65 m²



max 80



40



80



40



Sala Kameralna



20 m²



max 15



12



15



9



Serdecznie zapraszamy!

Hotel Hugo Business & Spa***

ul. Orkana 14

47-230 Kędzierzyn-Koźle

OPIEKUN GOŚCI

Dawid Kostyk

tel. +48 668 779 797

dawid.kostyk@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl

Oferta dotyczy grup zorganizowanych, minimum 10-osobowych,
przy zamówieniach z minimum tygodniowym wyprzedzeniem.

Ewentualne zmiany w menu oraz liczbie osób
przyjmowane są do 7 dni przed terminem rezerwacji.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.