



OFERTA BIZNESOWA 2018



Niezapomniane spotkanie biznesowe czy konferencja jest jak dobra kawa. Musi być zrobiona według Twojego życzenia i zawierać tylko te składniki, które lubisz. Jednak najważniejsze by była dobrej jakości i podana na czas. Pozwól nam być profesjonalnymi baristami Twojego biznesu. Nasza oferta zawiera gotowe pomysły na Twoje spotkanie, jak i możliwość przyrządzenia jej według Twoich preferencji.



- * Wszystkie ceny zawierają podatek VAT
- * Oferta dotyczy grup zorganizowanych minimum 10 osobowych
- * Oferta dotyczy zamówień z minimum tygodniowym wyprzedzeniem
- * Ewentualne zmiany w ilości zamówienia przyjmowane są do 5 dni przed rezerwacją

PRZYSTAWKI

Sałatka Caprese



Wędzona pierś z kaczki podana na chutney'u z gruszeki

Camembert zapiekany z orzechami i miodem w cieście francuskim z żurawiną



Sałatka Hugo z bekonem i grzankami czosnkowymi

Sałatka grecka



Grilowane płatki z kurczaka podane na sałatach z warzywami

Róża z łososia na grzance z dipem musztardowo – miodowym

Wędzony łosoś podany na sałacie z wasabi i kwaśną śmietaną

Ser kozi zapiekany z miodem i tymiankiem podany na rucoli



Pasztet z confit śliwkowym

Tatar z polędwicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami

Śledź na marynowanych paprykach z kolendrą

Bruchetta z grillowanymi warzywami i rucolą

Chrupiące kąski z kurczaka podane na sałatach z dipem cajun



danie wegetariańskie



danie wegańskie

ZUPY

Bulion z royalem jarzynowym

Rosół z makaronem

Żurek na maślanie z jajkiem i ziemniakami

Krem z białych jarzyn z grzankami

Krem ziemniaczany z boczkiem

Krem pieczarkowy

Zupa cebulowa z grzankami

Krem brokutowy z płatkami migdałów

Potrąka z kurczaka z warzywami, pieczywo

Zupa grzybowa z ziemniakami

Krem z pora z prażonym bekonem

Krem pomidorowy z bazyliowym pesto

Tajska zupa gulaszowa z polędwiczka wieprzową

Barszcz czerwony z krokietem

Zupa kalafiorowa z ziemniakami

Zupa gulaszowa, pieczywo

Żurek na maślanie, pieczywo

Krem marchwiowy z imbirem



danie wegetariańskie



danie wegańskie



Dania Główne

Filet z kurczaka SV w ziołach z sałatką colesław i puree

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

Devolay z frytkami i surówką z białej kapusty

Medalion drobiowy w sezamie surówką z marchwi i talarkami ziemniaczanymi

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

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną i ziemniakami z wody

Kotlet Gordon Blue ziemniakami opiekany w ziołach i sałatką colesław

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

Stek ze schabu zapiekany z grzybami w sosie pieczarkowym, ziemniaki gratin i buraki

Gnocchi w sosie serowym ze szpinakiem

Tilapia w koszulce serowej z kalaflorem i ziemniakami z wody

Rolada wołowa śląska z kluskami i modrą kapustą

Gulasz wołowy z papryką i ogórkiem podany na kaszy pęczak

Miruna w panierce z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty

Makaron pełnoziarnisty z warzywami i rucolą

Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym z ryżem i brokułami

Kieszka drobiowa z cukinią w sosie serowym z zapiekаныmi ziemniakami i kalaflorem

Grillowane tofu na warzywach w sosie tajskim z ryżem

Schab SV w sosie śliwkowym z modrą kapustą i kopytkami

Pstrąg z masłem ziołowym z pieczonymi talarkami i mixem sałat

Nadziewana papryka w aromacie śródziemnomorskim z kaszą kus-kus i sosem pomidorowym



danie wegetariańskie



danie wegańskie



DESERY

Panna cotta z musem owocowym

Crème brûlée z gruszką

Kawowy crème brûlée

Mus czekoladowy

Lody vaniliowe z malinami

Terina jogurtowo – limonkowa z musem owocowym

Sernik truskawkowy na zimno z jadalną ziemią czekoladowo- orzechową

Sernik na mozaice czekoladowej

Deser tiramisu

Szarlotka na ciepło z lodami

Sałatka owocowa z gałką sorbetu truskawkowego



Dodatkowo do dań serwowanych:

Sok i woda niegazowana w karafkach – łącznie 250 ml/napoju/os.

Menu Bufetowe (dla grup minimum 30 osobowych)

Propozycja bufetowa I

Bulion z royalem jarzynowy
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 dresingiem, surówka z marchwi z pomarańczą, surówka z białej kapusty)

Propozycja bufetowa II

Żurek na maślanie
Krem pomidorowy
Roladka drobiowa z brokułami w sosie paprykowym
Kotlet Gordon Blue
Penne w sosie pieczarkowym
Ziemniaki smażone parisienne
Puree ziołowe
Bar Sałatkowy (mix sałat z dresingiem, buraki, surówka z selera)

Propozycja bufetowa III

Zupa grzybowa
Krem marchwiowy z imbirem
Potrawka z kurczaka w sosie cebulowym
Pieczeń w karczku
Tilapia w koszulce serowej
Ryż z warzywami
Ziemniaki z wody
Bar Sałatkowy (mix sałat z dresingiem, surówka z białej kapusty, pomidory, ogórek)

Propozycja bufetowa IV

Zupa cebulowa
Krem z białych jarzyn
Pulpety drobiowe w sosie pomidorowym
Schab po staropolsku w sosie śmietanowo - pieczeniowym
Panga na ragou warzywnym
Ryż
Ziemniaki w ziołach
Bar Sałatkowy (mix sałat z dresingiem, surówka z selera, surówka z marchwi z pomarańczą)

Dodatkowo:

Sok i woda niegazowana w karafkach – łącznie 250 ml/os.

Bufet słodki (szarlotka, sernik) 1 porcja/os.

Zimna płyta

Propozycja I (do 16 os.)

Półmisek wędlin
Deska serów
Pikle
Sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło

Propozycja II (od 16 os.)

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

Propozycja III (od 16 os.)

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, masetka smakowe

Propozycja IV (od 16 os.)

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

Propozycja V (od 50 os.) - wiejski wóz z dekoracją

Kiełbasy wędzone i podsuszane
Szynki wędzone
Schab w miodzie
Boczek pieczony
Krupniok
Salceson
Smalec
Paszтет pieczony
Ogórki kiszzone
Pikle
Chrzan/musztarda
Żurek na maślanie
Pieczywo, masło, masetka smakowe



Przerwy kawowe

Rodzaj Przerwy	Jednorazowa	Uzupelniana 1 raz	Całodzienna
Przerwa Standard Kawa Dallmayer z ekspresu przelewowego 300 ml/os. Kawa bezkofeinowa - dostępna Wybór herbat (czarna, zielone, 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 – dostępne			
Przerwa Premium Kawa Dallmayer z ekspresu przelewowego 300 ml/os. Kawa bezkofeinowa - dostępna Wybór herbat (czarna, zielone, malinowa, earl grey) 1 szt./os. Woda mineralna niegazowana 125 ml/os. Soki owocowe tarczyn 125 ml/os. Wybór ciastek wypiekanych, francuskich z nadzieniem mix 2 szt./os. Mleko, cytryna, cukier biały, cukier brązowy, miód - dostępne			
Powyższe przerwy kawowe można rozbudować o: Sernik Szarlotka Sałatka owocowa Stiki warzywne z dipem jogurtowym Shake owocowy (sezonowy) Ciastka francuskie wypiekane wytrawne mix) Ciastka kruche mix			

Przekąski Finger Food

Wytrawne

Tartinki

Kanapka standard na pieczywie tostowym

Mini sałatka z kurczakiem

Tuńczyk teryjaki na wodorostach wakame

Kanapka premium na pieczywie tostowym

Vitello Tonato

Sałatka z gruszki, żurawiny i sera pleśniowego

Krewetki Black Tiger w aromacie anyżu z dipem sojowym

Kanapka na chlebie jasnym lub ciemnym

Kurczak na pikantno na musie mango

Tarta ze szpinakiem i wędzonym łososiem

Tarta z serem pleśniowym i gruszką

Wędzona pierś z kaczki z musem z trawy cytrynowej i jabłka

Roladki z tramezzini z pikantnym salami i papryką

Sałatka caprese

Tatar z wędzonego łosia podany na piklowanych ogórkach

Sałatka śródziemnomorska

Gravlax z kwaśną śmietaną

Rostbef argentyński z piklami marynowanymi w whiskey i dipem dijon

Pralina z koziego sera w migdałach i śliwkowym ketchupie

Ciastka francuskie wytrawne

Słodkie

Kawowy crème brulle

Ciastka francuskie ze słodkim nadzieniem

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



danie wegetariańskie



danie wegańskie



Aktywne bufety

Aktywny bufet słodki– przygotowywanie deserów za pomocą ciekłego azotu – live cooking – ok. 2-3 h (w zależności od ilości Gości)



Wspólne gotowanie z Szefem Kuchni
Hotelu Hugo Business&Spa***



Aktywny Bufet Sushi z możliwością aktywnego uczestnictwa Gości
live cooking – ok. 2-3 h (w zależności od ilości Gości)

Cennik alkoholi

Opcja rozliczania według zużycia przy wcześniejszym ustaleniu asortymentu

Nazwa
SAUZA SILVER / GOLD 0,7 L
METAXA 5* 0,7 L
JOHNNY WALKER RED 0,7 L
JOHNNY WALKER BLACK 0,7 L
JACK DANIEL'S 0,7 L
BALLANTINES FINEST 0,7 L
GIN SEAGRAM'S 0,7 L
MALIBU 0,7 L
CAMPARI 0,7 L
MARTINI 1 L
BLUE CURACAO 0,7 L
BECHEROVKA 0,5 L
FINLANDIA SMAKOWA 0,7 L
WÓDKA WYBOROWA 0,5L
WÓDKA FINLANDIA 0,5L
WINO DOMU BIAŁE/CZERWONE 0,7L
PIWO TYSKIE KEG 30L
PIWO TYSKIE KEG 50L
PIWO KSIAŻĘCE PSZENICZNE KEG 30L
PIWO KSIAŻĘCE AMERYKAŃSKA IPA KEG 20L

Sale konferencyjne

Doświadczenie i profesjonalne przygotowanie to gwarancja udanego spotkania biznesowego.
Do Państwa dyspozycji oddajemy 5 profesjonalnie wyposażonych sal konferencyjnych

Sala Biznesowa

Sala Bankietowa

Strefa Konferencyjna

(Sala Kongresowa/Sala Kominkowa /Sala Kameralna)

				
		układ teatralny	układ szkolny	układ w podkowę / wspólny stół
Sala Kongresowa	80 m ²	120	48	80
Sala Bankietowa	72 m ²	100	30	62
Sala Kominkowa	65 m ²	80	40	40
Sala Kameralna	20 m ²	12	—	12
Sala Biznesowa	18 m ²	—	12	16



Atrakcje

W Hotelu Hugo Business & SPA *** zapomnisz o nudzie, a wolny czas spędzisz aktywnie eksploatując swoje ciało w terenowych zmaganiach. W naszym obiekcie zarówno dorośli jak i ich pociechy znajdą dla siebie interesujące zajęcia. Zarówno przy doskonałej pogodzie jak i nieco gorszej aurze oferujemy Państwu wiele atrakcji. Jesteśmy w stanie zapewnić naszym Gościom mnóstwo aktywności na świeżym powietrzu – spływy kajakowe, rejsy promem po kanale gliwickim, rajdy rowerowe, rajdy quadami, a nawet loty balonem! Naszą zaletą jest indywidualne podejście do upodobań każdego Gościa – ogranicza nas jedynie Państwa wyobraźnia! Wszystko to, aby spełnić Państwa najbardziej wyszukane potrzeby. Również w okresie zimowym polecamy liczne atrakcje na śniegu: kulig, wyścigi psich zaprzęgów, skutery śnieżne czy olimpiady sportowe na śniegu. Największą zaletą hotelu jest przepiękny teren w postaci parku z zabytkowymi, odrestaurowanymi leżakownikami, który jest wprost idealny na pikniki plenerowe, imprezy integracyjne czy wieczory tematyczne. Więcej szczegółów różnego rodzaju atrakcji dla grup zorganizowanych dostępne w ofercie eventowej 2018





Serdecznie Zapraszamy

Hotel Hugo Business & Spa***

ul. Orkana 14
47-230 Kędzierzyn-Koźle

Damian Knapik

dyrektor hotelu
tel.: +48 881 932 995
damian.knapik@hotelhugo.pl

Dawid Kostyk

specjalista ds. marketingu i sprzedaży
tel. +48 668 779 797
dawid.kostyk@hotelhugo.pl

www.hotelhugo.pl