



CENTRUM
SZKOLENIOWO -
KONFERENCYJNE

HOTEL WITEK ★★★★★

O NAS

10 SAL KONFERENCYJNYCH
140 MIEJSC NOCLEGOWYCH
360 MIEJSC PARKINGOWYCH

ZAPEWNIAMY PAŃSTWU PEŁNĄ OBSŁUGĘ W ZAKRESIE ORGANIZACJI KONFERENCJI, SZKOLEŃ I BANKIETÓW. WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W TEJ BRANŻY POZWALA ZASPOKOIĆ WSZELKIE POTRZEBY ORGANIZATORÓW.

BLISKO KRAKOWA, Z SZYBKIM DOJAZDEM, Z DUŻYM BEZPŁATNYM PARKINGIEM. ZAPRASZAMY!

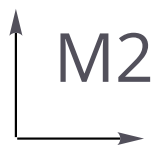

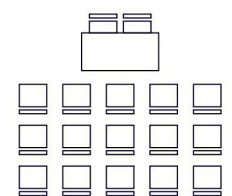
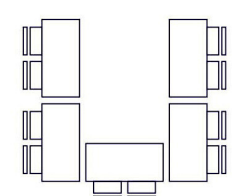
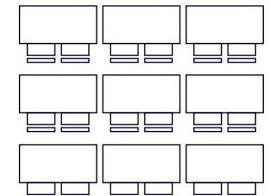
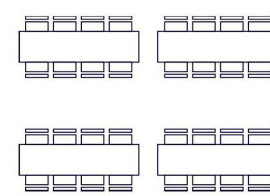
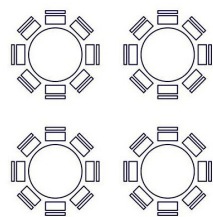




SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE



S A L E K O N F E R E N C Y J N E

NAZWA SALI	WIELKOŚĆ		UKŁAD				
	 M2	 H					
	POWIERZCHNIA	WYSOKOŚĆ	TEATRALNY	PODKOWA	SZKOLNY	BANKIET	OKRĄGLY
WITKOWA CHATA	210	3,0-4,5	150	50	80	120	90
SALA NATURA	250	2,7	150	50	70	140	100
SALA NATURA 1/2	70	2,7	70	24	35	X	X
KOMINKOWA	130	2,7	60	40	40	80	60
PARKOWA	46	2,7	40	20	26	20	X
TARASOWA	46	2,7	40	20	26	20	X
SALON VIP	65	2,7	30	20	24	30	X
OGRODOWA	33	2,7	24	16	12	X	X
KAMERALNA	24	2,7	10	10	10	X	X
MORSKA	38	2,7	30	18	16	X	X

CENNIK SAL KONFERENCYJNYCH

NAZWA SALI	DO 4 GODZIN	DO 8 GODZIN	DODATKOWA GODZINA
WITKOWA CHATA	1700	3000	400
SALA NATURA	1200	1600	200
SALA NATURA 1/2	900	1100	100
KOMINKOWA	900	1200	150
PARKOWA	500	700	100
TARASOWA	500	700	100
SALON VIP	700	1000	150
OGRODOWA	400	600	100
KAMERALNA	350	500	100
MORSKA	400	600	100
NOVA	350	500	100



*WSZYSTKIE CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO

WYPOSAŻENIE I UDOGODNIENIA



KLIMATYZACJA



RZUTNIK MULTIMEDIALNY



DOSTĘP DO INTERNETU



FLIPCHART + MARKERY



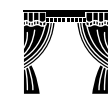
MIKROFON + NAGŁOŚNIENIE



SPRZĘT TV/VIDEO



DOSTĘP DO ŚWIATŁA DZIENNEGO



MOŻLIWOŚĆ PEŁNEGO ZACIEMNIENIA



UDOGODNIENIA DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH



OFERTA GASTRONOMICZNA

PRZERWY KAWOWE

LUNCH DO WYBORU

PODSTAWOWA:

- KAWA Z EKSPRESU 1 SZT./OS.
- WYBÓR HERBAT 1 SZT./OS.
- WODA GAZOWANA 500 ML 1 SZT./OS.
- WODA NIEGAZOWA 500 ML 1 SZT./OS.
- CIASTECZKA KRUCHE 150 G/OS.

JEDNORAZOWA: 35 ZŁ/OS

CIĄGŁA: 60 ZŁ/OS (DODATKOWE 2 UZUPEŁNIENIA)

SŁODKA:

- KAWA Z EKSPRESU 1 SZT./OS.
- WYBÓR HERBAT 1 SZT./OS.
- WODA GAZOWANA 500 ML 1 SZT./OS.
- WODA NIEGAZOWA 500 ML 1 SZT./OS.
- CIASTECZKA KRUCHE 150 G/OS.
- CIASTO DOMOWE 2 SZT./OS.
- ROGALIKI Z NADZIENIEM OWOCOWYM 2 SZT./OS.

JEDNORAZOWA: 48 ZŁ/OS

CIĄGŁA: 75 ZŁ/OS (DODATKOWE 2 UZUPEŁNIENIA)

***OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OS.**

WSZYSTKIE CENY PODANE W OFERCIE

SĄ CENAMI NETTO

OWOCOWA:

- KAWA Z EKSPRESU 1 SZT./OS.
- WYBÓR HERBAT 1 SZT./OS.
- WODA GAZOWANA 500 ML 1 SZT./OS.
- WODA NIEGAZOWA 500 ML 1 SZT./OS.
- OWOCE FILETOWANE 150 G/OS.

JEDNORAZOWA: 40 ZŁ/OS

CIĄGŁA: 65 ZŁ/OS (DODATKOWE 2 UZUPEŁNIENIA)

SŁONA:

- KAWA Z EKSPRESU 1 SZT./OS.
- WYBÓR HERBAT 1 SZT./OS.
- WODA GAZOWANA 500 ML 1 SZT./OS.
- WODA NIEGAZOWA 500 ML 1 SZT./OS.
- MINI KANAPECZKI DEKORACYJNE 3 SZT./OS.
- MINI BABECZKI Z TWAROŻKIEM I WARZYWAMI 2 SZT./OS.

JEDNORAZOWA: 50 ZŁ/OS

CIĄGŁA: 70 ZŁ/OS (DODATKOWE 2 UZUPEŁNIENIA)

DODATKOWO:

- CROISSANTY 2 SZT./OS: 10 ZŁ
- WYBÓR BUŁECZEK Z DODATKAMI: 16 ZŁ (2 SZT./OS. MIĘSNA I WEGE)
- NAPOJE GAZOWANE (2X200 ML./OS.): 18 ZŁ
- SOKI OWOCOWE W DZBANKACH (250 ML./ OS.): 9 ZŁ

ZUPA:

- BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI GRZYBOWYMI
- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI
- DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KREM POMIDOROWY Z GRZANKĄ

DANIE GŁÓWNE:

- FILET Z KURCZAKA/ POMIDORY SUSZONE/ BURAKI W MIODZIE/ FRYTKI STEKOWE
- SCHAB PIECZONY/ SOS PIECZARKOWY/ ZIEMNIAKI OPIEKANE/ SURÓWKA
- PAPRYKA PIECZONA/ KASZA KUS-KUS/ SOS KAPAROWY
- KARK WIEPRZOWY/ MARMOLADA Z CZERWONEJ KAPUSTY/ ZIEMNIAKI
- DORSZ PIECZONY/ GNOCHI/ SURÓWKA

DESER:

- PROFITEROLES/ GORĄCA CZEKOLADA/ LODY WANILIOWE
- BABECZKA NA KRUCHYM CIEŚCIE/KREM BUDYNIOWY/OWOCE

CENY:

2 DANIA (ZUPA+ DANIE GŁÓWNE): 70 ZŁ

3 DANIA (ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER): 85 ZŁ

DO KAŻDEGO ZESTAWU WODA GRATIS.

KOSZT SOKÓW OWOCOWYCH DO ZESTAWU WYNOSI 9 ZŁ NETTO/OS. – 250 ML

***OFERTA OBOWIĄZUJE OD 10 OS.**

***WSZYSTKIE CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO**

OFERTA GASTRONOMICZNA

LUNCH BUFETOWY

MENU I: 90 ZŁ / OS.

DANIA GŁÓWNE:

- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI
- ZUPA PIECZARKOWA Z LANYM CIASTEM
- PIERŚ Z KURCZAKA GRILLOWANA Z ANANASEM I ŻURAWINĄ
- PIECZONA KARKÓWKA W SOSIE WŁASNYM
- LECZO WARZYWNE

DODATKI I NAPOJE:

- KLUSKI ŚLĄSKIE
- RYŻ Z WARZYWAMI
- BUFET SAŁATKOWY
- BUFET DESERÓW
- KOMPOT, WODA,

MENU II: 100 ZŁ / OS.

DANIA GŁÓWNE:

- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI
- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- INDIK W SOSIE SEROWYM
- PULPECIKI W SOSIE CHRZANOWYM
- SPAGHETTI AGLIO E OLIO

DODATKI I NAPOJE:

- ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
- KUSKUS Z ZIOŁAMI
- BUFET SAŁATKOWY
- BUFET DESERÓW
- KOMPOT, WODA,

MENU III: 115 ZŁ / OS.

DANIA GŁÓWNE:

- KREM Z KALAFIORA
- ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KURCZAK SUPREME W SOSIE JAŁOWCOWYM
- MORSZCZUK ARGENTYŃSKI SAUTÉ
- WEGETARIAŃSKIE KOTLECICKI Z KASZY JAGLANEJ

DODATKI I NAPOJE:

- GNOCCHI
- ZIEMNIAKI ŁÓDECZKI (WEDGES)
- BUFET SAŁATKOWY
- BUFET DESERÓW
- KOMPOT, WODA,

MENU IV: 130 ZŁ / OS.

DANIA GŁÓWNE:

- KREM POMIDOROWY
- ŻUREK Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- KONFITOWANA NOGA Z KACZKI
- POLICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z WARZYWAMI
- PIEROGI RUSKIE
- DORSZ Z PIKANTNYM AJVAREM I WARZYWAMI BRUNOISE

DODATKI I NAPOJE:

- ZIEMNIACZKI Z ROZMARYNEM
- CZARNA SOCZEWICA Z ZIELONYM GROSZKIEM
- BUFET SAŁATKOWY
- BUFET DESERÓW
- CIASTA DOMOWE
- KOMPOT, WODA,

*OFERTA OBOWIĄZUJE OD 25 OS. WSZYSTKIE CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO

*BUFET KAWOWO-HERBACIANY - 10 ZŁ/OS.

USŁUGI NOCLEGOWE

HOTEL WITEK OFERUJE 140 MIEJSC NOCLEGOWYCH, W TYM:
POKOJE 1, 2, 3 - OSOBOWE TYPU ECONOMY, SUPERIOR, 1, 2 - OSOBOWE TYPU
STANDARD, 1 POKÓJ DLA GOŚCI NIEPEŁNOSPRAWNYCH, 4 STUDIA
DWUPOZIOMOWE ORAZ STUDIO BIZNES.

WSZYSTKIE POKOJE WYPOSAŻONE SĄ Z MYŚLĄ O WYGODZIE, KOMFORCIE I
BEZPIECZEŃSTWIE GOŚCI, DLATEGO W PRZYTULNYCH POMIESZCZENIACH
ZNALEŹĆ MOŻNA KLIMATYZACJĘ, MINI-BAR, TV, RADIO, TELEFON, WI-FI,
ZESTAW DO PARZENIA KAWY I HERBATY ORAZ SUSZARKI DO WŁOSÓW W
ŁAZIENKACH.

W POKOJACH O PODWYŻSZONYM STANDARDZIE DODATKOWO ZNAJDUJĄ
SIĘ: EKSPRES DO KAWY, SZLAFROKI ORAZ PUCHOWE KAPCIE.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



+48 12 66 23 500



HOTEL@HOTELWITEK.COM.PL



[HTTPS://WWW.HOTELWITEK.PL/](https://www.hotelwitek.pl/)



HANDLOWCÓW 14, 32-085 MODLNICZKA,
KRAKÓW, POLSKA



HOTEL WITEK ★★★★★