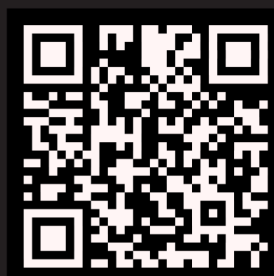




NOCLEGI
SZKOLENIA
KONFERENCJE
INTEGRACJE
SPOTKANIA VIP



NOCLEGI

Zapraszamy do skorzystania z propozycji noclegowej w Pałacu Jugowice – miejscu, które wyróżnia się najwyższym standardem komfortu i elegancji, zgodnie z indywidualnymi preferencjami Gości. Dysponujemy 28 pokojami 2os., w trzech różnych standardach.



W RAMACH NOCLEGU ZAPEWNIAMY:

- Bogate śniadania w formie bufetu szwedzkiego, przygotowane ze świeżych regionalnych produktów.
- Nielimitowany dostęp do SAUN JUGOWICE w godzinach otwarcia, obejmujący sauny: fińskie, infrared, balie z zimną i gorącą wodą, basen, podgrzewane jacuzzi i strefy relaksu. Strefa funkcjonuje zgodnie z zasadami zdrowego saunowania jako przestrzeń bez tekstylu.
- Monitorowane miejsca parkingowe przy budynku noclegowym, gwarantujące bezpieczeństwo i wygodę

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00 i trwa do godziny 11:00 dnia następnego.

SZKOLENIA KONFERENCJE

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie sale, zapewniające komfortowe warunki do organizacji spotkań biznesowych, szkoleń i konferencji. Obie sale są w pełni wyposażone (rzutniki i ekrany oraz nagłośnienie, flipcharty, szybki dostęp do internetu).



Sala konferencyjna

Idealna przestrzeń dla grup od 20 do 120 osób, doskonale przystosowana do pracy i prezentacji. Sala oferuje wiele możliwości aranżacji przestrzeni.



Salka przy winiarni

Kameralne miejsce dla grup od 10 do 20 osób, idealne na warsztaty i spotkania w mniejszym gronie.



ATRAKCJE DLA GRUP

- Wycieczka wyjazdowa do największych atrakcji turystycznych regionu organizowana za pośrednictwem hotelu
- Rytuał saunowy prowadzony przez Pałacowych Saunamistrzów, możliwość korzystania ze strefy wellness w wolnym czasie
- Wycieczka z wykwalifikowanym przewodnikiem na rowerach elektrycznych po trasach MTB
- Warsztaty kulinarne lub degustacja win

Współpracujemy z firmami specjalizującymi się w organizowaniu warsztatów, szkoleń czy eventów integracyjnych





www.palacjugowice.com
events@palacjugowice.com
748 446 394

GASTRONOMIA

Oferujemy szeroki wachlarz usług gastronomicznych, które z przyjemnością dostosujemy do indywidualnych potrzeb. Każde menu przygotowujemy według Państwa preferencji, dbając o najwyższą jakość i wyjątkowy smak potraw.

W naszej ofercie znajdują się opcje wegańskie, wegetariańskie, a także możliwość przygotowania dań na bazie produktów bezglutenowych. Jesteśmy elastyczni i zawsze dopasowujemy gastronomię do charakteru wydarzenia, tak aby każdy element współgrał ze sobą i tworzył spójną całość.





www.palacjugowice.com
events@palacjugowice.com
748 446 394

PRZERWY KAWOWE

Zapraszamy do skorzystania z oferty przerw kawowych, które doskonale uzupełnią spotkania biznesowe, szkolenia oraz konferencje.

Oferujemy różne warianty, dostosowane do Państwa potrzeb, w dwóch formach:

- Przerwa uzupełniana – bufet dostępny przez cały czas trwania wydarzenia, regularnie uzupełniany.
- Przerwa jednorazowa – serwowana w określonym czasie, w formie gotowego zestawu.

Każda z przerw kawowych może zostać dostosowana do Państwa indywidualnych preferencji.



STANDARD

- Woda mineralna w karafkach
- Kawa z ekspresu, wybór herbat
- Szarlotka z miodem z lokalnej pasieki
- Mini croissanty maślane



DELUXE

- Woda mineralna w karafkach
- Soki owocowe w karafkach
- Kawa z ekspresu, wybór herbat
- Tradycyjny sernik
- Brownie z wiśniami
- Owoce filetowane



PREMIUM

- Woda mineralna w karafkach
- Soki owocowe w karafkach
- Kawa z ekspresu, wybór herbat
- Tradycyjny sernik
- Ciasto Raffaello
- Owoce filetowane
- Mini sandwiche (3 rodzaje)
- Mini tortille



FITNESS

- Woda mineralna w karafkach
- Kawa z ekspresu, mleko roślinne, wybór herbat, miód z lokalnej pasieki
- Mini sałatki - monoporcje, 2 rodzaje
- Kulki mocy: mieszanka daktyli, migdałów, nasion chia i kakao
- Mus z mango i kokosa
- Owoce filetowane,
- Warzywa z hummusem
- Tarta z suszonymi pomidorami

LUNCH/KOLACJA

SERWOWANE

ZESTAW I

Zupa
Danie główne
Deser

ZESTAW II

Zupa
Danie główne (2 propozycje)
Deser

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

W FORMIE BUFETU

ZESTAW I

Zupa w kociołku
Dania główne (do wyboru 3 propozycje)
Dodatki warzywne (do wyboru 2 propozycje)
Dodatki skrobiowe (do wyboru 2 propozycje)
Deser (2 propozycje)

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

ZESTAW II

Zupa w kociołku
Dania główne (do wyboru 3 propozycje)
Dodatki warzywne (do wyboru 3 propozycje)
Dodatki skrobiowe (do wyboru 3 propozycje)
Deser (3 propozycje)

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

ZESTAW III

Zupa w kociołku
Dania główne (do wyboru 3 propozycje)
Dodatki warzywne (do wyboru 2 propozycje)
Dodatki skrobiowe (do wyboru 2 propozycje)
Deser (4 propozycje)

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach LEMONIADA CYTRYNOWA

*Wybór dań jest uzależniony od pory roku oraz indywidualnych preferencji



KOLACJA W FORMIE GRILLA

DO 4H

ZESTAW I

Zupa w kociołku
Dania z grilla (3 propozycje)
Zimne przekąski
Deser
Pieczywo
Paleta sosów grillowych, ketchup, musztarda

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

ZESTAW II

Zupa w kociołku
Dania z grilla (4 propozycje)
Zimne przekąski
Deser
Pieczywo
Paleta sosów grillowych, ketchup, musztarda

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach

ZESTAW III

Zupa w kociołku
Dania z grilla (5 propozycji)
Zimne przekąski
Deser
Pieczywo
Paleta sosów grillowych, ketchup, musztarda

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach lemoniada cytrynowa 3l

*Wybór dań jest uzależniony od pory roku oraz indywidualnych preferencji





UROCZYSTA KOLACJA

KOLACJA SERWOWANA

- Przystawka (do wyboru 1 propozycja)
- Zupa (serwowana lub w wazach (do wyboru 1 propozycja)
- Danie główne (do wyboru 1 propozycja)
- Deser (do wyboru 1 propozycja)

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach.

KOLACJA PÓŁMISKOWA

- Zupa podana w wazach lub indywidualnie (do wyboru 1 propozycja)
- Dania główne podane na półmiskach (do wyboru 3 propozycja)
- Dodatki skrobiowe podane półmiskowo (do wyboru 3 propozycje)
- Dodatki warzywne podane półmiskowo (3 propozycje)
- Ciasta w bufecie (2 rodzaje)

Napoje: bufet kawowo herbaciany, kawa z ekspresu, woda mineralna w karafkach, sok jabłkowy i pomarańczowy w karafkach.

*Wybór dań jest uzależniony od pory roku oraz indywidualnych preferencji

SOWIOGÓRSKA ZIMNA PŁYTA

Aby zapewnić jeszcze dłuższy i bardziej komfortowy czas spędzony przy stole, oferujemy możliwość rozszerzenia kolacji o dwa rodzaje zimnej płyty. Starannie skomponowane zestawy przekąsek pozwolą przedłużyć event nawet do 6 godzin.

ZESTAW I

- Sowiogórska deska wędlin własnego wyrobu
- Sowiogórska deska regionalnych serów
- Sałatka Cezar
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło

ZESTAW II

- Sowiogórska deska wędlin własnego wyrobu
- Sowiogórska deska regionalnych serów
- Roladki z łososia i serka śmietankowego, roladki z warzywami
- Mini vol-au-vent – francuskie, kruche babeczki z nadzieniem pieczarkowym i serowym
- Sałatka z pieczonym burakiem, fetą i miodem z lokalnej z pasieki
- Sałatka Cezar
- Pieczywo własnego wypieku
- Masło

*Wybór dań jest uzależniony od pory roku oraz indywidualnych preferencji





DODATKOWE DANIE CIEPŁE PODANE W BUFECIE

Proponujemy dodatkowe danie kolacyjne, które doskonale dopełni menu i przedłuży czas trwania imprezy. Serwowane w bufecie, zapewni Gościom smaczny akcent, który umili wieczór:

DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA:

- Barszcz z krokietem (do wyboru: z kapustą i grzybami, mięsem i kapustą, pieczarkami oraz serem)
- Bigos Sowiogórski z pieczywem własnego wypieku
- Zupa grzybowa z grzankami i serem
- Żurek z ekologicznym jajkiem i białą kielbasą
- Gulasz wieprzowy z ziemniakami
- Ragout wołowe
- Podsmażane pierogi ruskie



www.palacjugowice.com
events@palacjugowice.com
748 446 394

OPEN BAR

Oferujemy nielimitowany dostęp do odpowiednio schłodzonych alkoholi w formie open bar, serwowanych w bufecie lub w stołach. Zapewniamy również dodatki, takie jak cytrusy, lód czy inne akcesoria, a także eleganckie szkło, które podkreśli charakter wydarzenia.



PAŁAC DLA BIZNESU
www.palacjugowice.com

OPEN BAR

OPEN BAR STANDARD

- Wódka Wyborowa, butelki 0,5l
- Wino domu, włoskie półwytrawne: białe i czerwone w karafkach 0,5l

OPEN BAR PREMIUM

- Piwo lane (regionalne Sowie lub Cieszyn)
- Wódka Wyborowa
- Wino domu, włoskie półwytrawne: białe i czerwone w karafkach 0,5l
- Gin (Beefeater)
- Whisky (Jameson lub Jack Daniels)

OPEN BAR PRESTIGE

- Piwo lane (Sowie lub Cieszyn)
- Wódka (Wyborowa lub J.A Baczewski)
- Wino domu, włoskie półwytrawne: białe i czerwone w karafkach 0,5l
- Gin (Beefeater)
- Whisky (Jameson lub Jack Daniels)
- Rum (Havana Club, Bacardi Carta Blanca)

NAPOJE GAZOWANE podane w bufecie w szklanych buteleczkach 0,2l

- Coca-Cola, Coca-Cola Zero
- Sprite
- Fanta





www.palacjugowice.com
events@palacjugowice.com
748 446 394

SPOTKANIA VIP

Proponujemy wyśmienite menu à la carte w połączeniu z profesjonalnie dobranym wine pairingiem, tworząc niezapomniane doznania kulinarne. Eleganckie nakrycie stołu oraz perfekcyjnie dobrane detale podkreślą rangę wydarzenia, zapewniając wyjątkową atmosferę.

Propozycja:

- Starannie skomponowane menu à la carte
- Doskonale dobrane wina przez sommeliera
- Elegancka aranżacja stołu
- Profesjonalna, dyskretna obsługa
- Możliwość organizacji dodatkowych atrakcji (degustacje, muzyka na żywo, pokazy kulinarne)



PAŁAC JUGOWICE UL.GŁÓWNA 4,
57-430 JUGOWICE
+48 748 446 394
EVENTS@PALACJUGOWICE.COM

