

# Wynajem sal

Wydarzenia, szkolenia i spotkania

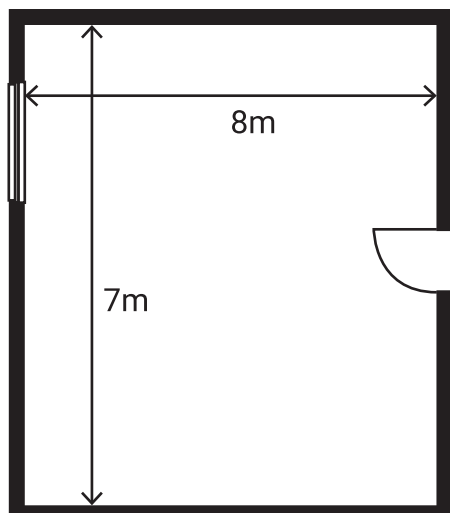
Zarezerwuj swoją salę już dziś

☎ +48 17 857 18 92

✉ imprezy@phrz.pl

Podane ceny są cenami brutto.

# Sala spotkań LK06



- Umebrowanie sali
- Klimatyzacja
- Projektor multimedialny
- Internet WiFi + LAN

- Materiały piśmiennicze
- Sale na parterze budynku
- Sala z oknem do światła dziennego
- Duży bezpłatny parking

Wynajem do 4h

300 PLN

Wynajem powyżej 4h

90 PLN /h

## Możliwe układy sali:



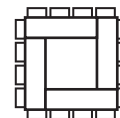
**Układ teatralny**  
45 osób



**Układ w literę U**  
22 osób

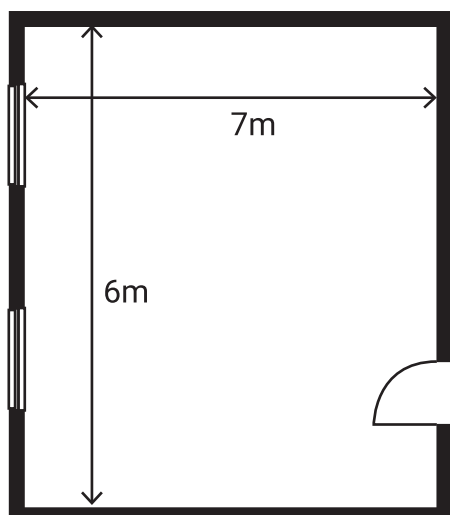


**Układ szkolny**  
20 osób



**Układ obiad / kolacja**  
38 osób

# Sala wydarzeń LK07



- Umebrowanie sali
- Klimatyzacja
- Projektor multimedialny
- Internet WiFi + LAN

- Sale na parterze budynku
- Sala z oknem do światła dziennego
- Duży bezpłatny parking

Wynajem do 4h

300 PLN

Wynajem powyżej 4h

90 PLN /h

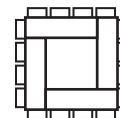
## Możliwe układy sali:



**Układ teatralny**  
35 osób



**Układ w literę U**  
22 osoby



**Układ obiad / kolacja**  
32 osoby



# Napoje i przekąski



## Pakiet BASIC

Serwis jednorazowy  
(bez uzupełnienia)

Obsługa kelnerska

Obejmuje:

Kawę, Herbatę, Wodę

**18.00 PLN**

/osobę za dzień

## Pakiet BIZNES

Serwis całoniewy  
(uzupełniany)

Podany w Sali

Obejmuje:

Kawa z ekspresu,  
Herbata,  
Woda w Karafkach,  
Soki w Karafkach,  
Krucze ciasteczka

**35.00 PLN**

/osobę za dzień

## Pakiet PREMIUM

Serwis całoniewy  
(uzupełniany)

Podany w Sali

Obejmuje:

Kawa z ekspresu,  
Herbata,  
Woda w Karafkach,  
Soki w Karafkach,  
Krucze ciasteczka,  
mini deserk i kanapki  
(3szt. /os.)

**70.00 PLN**

/osobę za dzień



# Lunche i obiady



## Pakiet BASIC

Danie główne do wyboru

**39.00 PLN**  
/osobę

## Pakiet BIZNES

Zupa i Danie główne  
do wyboru

**49.00 PLN**  
/osobę

## Pakiet PREMIUM

Zupa, Danie główne  
i deser do wyboru

**59.00 PLN**  
/osobę

## Dania do wyboru w ramach wymienionych pakietów

### Zupy

1. Bulion z pieczonej kaczki z makaronem
2. Krem z pomidorów z bazyliowym pesto
3. Krem z białych warzyw z oliwą truflową

### Dania główne

1. Roladka drobiowa faszerowana warzywami, puree ziemniaczane, selekcja sałat, sos tymiankowy
2. Polędwiczka wieprzowa souvie, pieczone ziemniaki, szpinak duszony, sos z grzybów leśnych
3. Dorsz w ziołowej kruszącej, puree ziemniaczane z palonym masłem, marchewka baby duszona w cytrusach

### Desery

1. Sernik z sosem truskawkowym
2. Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
3. Leśny mech z kremem mascarpone i granatem