

OFERTA WYNAJMU SALI KONFERENCJNEJ

Poniżej znajduje się opis wyposażenia Sali konferencjno / bankietowej w Park Hotel Rzeszów oraz cenny wynajmu Sali w zależności od czasu najmu.

- ✓ **Audio-Video-IT**
Nagłośnienie, mikrofony bezprzewodowe, dostęp do Internetu WiFi bezpłatny, ekran projekcyjny, stół pod projektor i laptopa
- ✓ **Umeblowanie**
Stół dla prowadzących, stół koktajlowy, wygodne stoły i krzesła dla uczestników, Flipchart, materiały papiernicze i pisenicze dla uczestników,
- ✓ **Dodatkowe elementy wliczone w cenę**
Sala klimatyzowana i posiada wentylację mechaniczną
Sala z dostępem do światła dziennego i możliwość zaciemnienia
Sala na parterze budynku
Bezpłatny duży zamknięty parking
Ułożenie Sali na życzenie klienta

Cenny brutto za nowo rozpoczętą godzinę najmu

Poniżej 2 godzin	160,00 PLN/h
Od 2 godzin do 8 godzin	105,00 PLN/h
Powyżej 8 godzin	95,00 PLN/h

Usługi dodatkowo płatne

Projektor multimedialny	100,0 zł/dzień
Napoje i przekąski	do indywidualnej wyceny
Lunch / obiady / kolacje / grille	do indywidualnej wyceny
Pokoje hotelowe dla uczestników	do indywidualnej wyceny

Poniżej przykładowe menu dla przerw z napojami oraz lunch które serwuje Restauracja Folwark. Ofertę można modyfikować w zależności od preferencji.

KONTAKT W SPRAWIE INDYWIDUALNEJ OFERTY

Tel: +48 502 327 836

eMail: imprezy@phrz.pl



PRZERWY KAWOWE

- Przerwa kawowa jednorazowa lub ciągła (całodniowa)
- kawa z ekspresu, herbata, soki, woda
- Słodki bufet lub bufet z mini przekąskami

LUNCH / OBIADO – KOLACJE

- ***Pakiet I – 1 daniowy do wyboru***
 - Tradycyjny rosół domowy z makaronem
 - Krem z pomidorów z ziołową grzanką
 - Krem z białych warzyw z bazyliowym pesto – wersja wegetariańska
 - Kurczak grillowany na warzywnym risotto z sosem tzatziki
 - Medaliony rybne z frytkami i surówką z kiszzonej kapusty
 - Makaron penne z grillowanymi warzywami z oliwą z suszonych pomidorów – wersja wegetariańska
- ***Pakiet II – 2 daniowy do wyboru***
 - Bulion z pieczonej kaczki z makaronem
 - Żurek z ziemniakami i jajkiem
 - Krem z kapusty cypryjskiej z grzanką ziołową – wersja wegetariańska
 - Roladka drobiowa z farszem grzybowym podana z puree ziemniaczanym, mixem młodych sałat i sosem tymiankowym
 - Duo-pieczeniowe – schab i karkówka podawane z zapiekаныmi ziemniakami, salsą z buraka oraz z sosem własnym
 - Lasagne warzywna z sosem pomidorowym i mixem sałat – wersja wegetariańska