

* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

„Hostí vítame, odchádzame ako priatelia”





Hotel Piwniczna SPA & Conference, známy aj ako „Čierna Ovca“, je jedinečným spojením luxusu a lásky k folklóru. Exkluzívne interiéry, prestížne SPA, výnimočná kuchyňa a komorná atmosféra s dušou – to všetko pocítite už od prvého kroku.

Hotel sa nachádza v malebnom regióne Sąddeckých Beskýd a vítá hostí od augusta 2013. Po celý tento čas nás sprevádza motto:

„HOSTÍ VÍTAME, ODCHÁDZAME AKO PRIATELIA.“

Týmito slovami sa riadi celý náš tím. Úsmev, srdečný prístup a ochota pomôcť v každom okamihu – to sú naše priority.



Toto miesto umožňuje vyčistiť myseľ, vzdialiť sa od každodennosti, dobiť si energiu a naplniť sa novými, kreatívnymi nápadmi.





Inšpiráciu čerpáme z hôr a folklóru, ktoré v spojení s modernými technológiami a najvyšším štandardom služieb vytvárajú novú kvalitu. Zamilujte sa do výnimočných výhľadov, pracujte efektívne v našich komfortných priestoroch, ale zároveň doprajte oddych svojej mysli. Zregenerujte sa v našej SPA zóne, využite relaxačné procedúry a vychutnajte si regionálne jedlá pripravené z lokálnych surovín. Objavte čaro nášho hotela a doprajte si skutočný oddych.



K dispozícii máte 21 jednolôžkových a dvojlôžkových izieb vo vysokom štandarde a s originálnym dizajnom, ako aj 15 apartmánov, z toho 2 exkluzívne – vybavené otvorenými kúpeľňami priamo v priestore izby. Každá izba je jedinečná a odlišná, no spája ich koncepcia interiéru v štýle etno dizajnu a veľmi vysoký štandard vybavenia.



HEDONI SPA

Sme presvedčení, že v každom z nás drieme hedonista. Preto sme vytvorili HedoniSPA – kráľovstvo pôžitku pre tých, ktorí si cenia potešenie a vedia, po čom túžia.

Naše dvere sú otvorené pre všetkých, ktorí túžia po blaženom oddychu a chcú sa nechať uniesť jedinečným zážitkom.

V duchu našej filozofie sme vytvorili miesto, kde je naplnenie vašich prání na dosah ruky a obklopujúca atmosféra vás uvedie do stavu blaženého relaxu.



Pozývame vás využiť naše atrakcie. K dispozícii máte:

- bazénovú zónu – ideálnu na plávanie a vodné hry,
- solnú jaskyňu – miesto relaxu s blahodarnou mikroklimou,
- saunovú a parnú zónu – pre dokonalé uvoľnenie a regeneráciu,
- jacuzzi – teplé kúpele s hydromasážou.

Ponúkame vynikajúce podmienky na oddych a regeneráciu síl v komfortnej atmosfére.

Úplnú relaxáciu a regeneráciu zabezpečia naše procedúry:

<https://www.hotelpiwniczna.pl/hedonispa/zabiegi>

KONFERENČNÁ ZÓNA

V ponuke hotela sa nachádzajú aj dve plne vybavené a klimatizované konferenčné sály s celkovou rozlohou 170 m², dostupné v rámci skupinového pobytu.

Hotel Piwniczna SPA & Conference je ideálnym miestom na organizáciu konferencií, seminárov, školení či naoko obyčajných obchodných stretnutí.



GASTRONOMICKÁ PONUKA

Restauracja Czarna Owca čerpá inšpiráciu z bohatej beskydskej a lemkovskej tradície a servíruje autentické chute regiónu.

Ponúkame dve malebné terasy na brehu rieky Poprad, kde si môžete vychutnať vynikajúcu kuchyňu a zároveň obdivovať nádherné výhľady. Náš tím s radosťou pripraví individuálne objednávky a vytvorí špeciálne menu pre podujatia organizované v našej reštaurácii.

Pozývame vás zoznámiť sa s kompletným menu reštaurácie Czarna Owca dostupným na stránke www.hotelpiwniczna.pl.



KÁVOVÁ PRESTÁVKA

Kávová prestávka

- Káva, čaj
- Džúsy
- Voda

Kávová prestávka jednorazová.

- Káva, čaj
- Džúsy
- Voda
- Croissanty
- Dánske koláčky
- Košík ovocia
- Zeleninové tyčinky s dipom

Kávová prestávka doplňovaná.

- Káva, čaj
- Džúsy
- Voda
- Croissanty
- Dánske koláčky
- Košík ovocia
- Zeleninové tyčinky s dipom



NAVYŠE ODPORÚČAME

- Čerstvo lisovaný džús
- Zeleninové shoty
- Zdravý chia dezer
- Ovocné špízy
- Mini tarta s ovocím
- Domáci koláč (tvarohový, jablkový, lesný mach, čokoládový, kráľovský, malinová pena – na výber)
- Farebné sendviče a tortilly v pohárikoch (coleslaw / kyslé uhorky)
- Prosecco vo forme prípitku na slávnostný úvod

SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom

I. ponuka

- krémová polievka z bielej zeleniny s trufľovým olejom
- kurací filet v omáčke zo sušených paradajok na pyrė so šalátom z červenej kapusty
- krehký koláč s ovocím
-

II ponuka

- vývar s cestovinou
- kapustové závitky v hubovej omáčke
- domáci jablkový koláč posypaný škoricou so zmrzlinou

III ponuka

- cibuľový krém s cesnakovým krutónom
- bravčová panenka v omáčke z dubákov podávaná so zemiakovo-syrovými plackami a šalátom coleslaw
- domáci makovník s polevou



SERVÍROVANÝ OBED

ku každej ponuke voda s citrónom

IV ponuka

- zemiakový krém
- bravčové rezne v šťave vlastnej prípravy podávané so zemiakmi s kôprom a šalátom zo zeleru
- tvarohový koláč s čokoládovou polevou
-

V ponuka

- aperitív: pohár prosecca s malinou
- dlho varený vývar
- kačacie prsia s malinovou omáčkou podávané na trufľovom pyrė, s brokolicou
- Pavlova torta
- digestív: pohár likėru „Czarna Owca“





BUFETOVÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom
doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb

I ponuka

Polievka

- staropoľský žurek s vajíčkom

Hlavné jedlá

- kurací filet v citrónovo-rozmarínovej omáčke
- „chlpaté“ knedle s kyslou kapustou
- bravčový krk v šťave vlastnej prípravy
- zemiakové pyré / mladé zemiaky s kôprom (na výber)
- varené zeleniny
- ravioli so špenátom

Šaláty

- miešaný šalát s vinaigrette
- šalát z póru a mrkvy z vlastnej záhrady

Dezert

- domáci jablkový koláč posypaný škoricou



BUFETOVÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom
doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb

II ponuka

Polievka

- minestrone

Hlavné jedlá

- obalovaný treska / pečený pstruh (na výber)
- morčací filet v smotanovej omáčke
- spaghetti bolognese
- regionálne „ľomnicaňské“ pirohy s oškvarkami
- zemiakové gratinované
- zelenina pripravovaná na pare

Šaláty

- miešaný šalát s dresingmi (vinaigrette a cesnakový)
- niçoise šalát

Dezert

- monodeserty / ovocie

SLÁVNOSTNÁ SERVÍROVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom

I ponuka

Polievka

- paradajkovo-paprikový krém

Hlavné jedlo

- losos s rosti zemiakmi, podávaný s hráškom cukrovým a chrenovou omáčkou alebo dusený morčací filet vo víne podávaný na špenátovom „kaszotto“ s pečenou cviklovou salsou

Dezert

- Pavlova torta s ovocím a malinovým krémom

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky



SLÁVNOSTNÁ SERVÍROVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom

II ponuka

APERITÍV

- pohár prosecca s malinou

PREDJEDLO

- cviklové carpaccio s rukolou, vlašskými orechmi a parmezánom

POLIEVKA

- hríbový krém s petržlenovým „senom“

HLAVNÉ JEDLO

- kačacie prsia podávané na regionálnych haluškách s pyré z červenej kapusty

DEZERT

- čokoládová Lava Love

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky



GRIOVANÁ VEČERA

Dku každej ponuke voda s citrónom doplňovaná počas 2 hodín. min. 20 osôb

POLIEVKA

- tradičný žurek s bielou klobásou
- kyslá kapusta (kwaśnica)

HLAVNÉ JEDLÁ

- staropoľský bigos
- marinovaný bravčový krk
- vegetariánske špízy
- kuracie špízy
- jaternica s cibuľou a jablkom
- oscypek
- kurací „drumstick“
- zemiaky pečené v pahrebe

DOPLNKY

- šalát s bryndzou
- pastierske placky
- cesnakové maslo



DOPLNKY

BALÍČEK NÁPOJOV

- káva, čaj, džúsy
- čapované pivo „Trzy Korony“
- víno „Čiernej Ovce“ Oveja – biele alebo červené
- Uvítací aperitív
- likér „Čiernej Ovce“ (vlastná výroba) – uvítací alkoholový shot

TEPLÉ JEDLO V BUFETE (na výber)

- gulášová polievka
- ľomnické pirohy
- „chlpaté“ knedle
- bigos
- guláš z vnútorností
- lemkovské kapsy (mäsová alebo vegetariánska verzia)



Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- rolovaná slanina
- doska pečených mias (bravčový krk a bravčové karé)
- plnené pečivá s mäsom a kapustou
- paštéta s brusnicami
- miešaný šalát so slnečnicovými semienkami a sušenými paradajkami v horčicovo-medovej omáčke
- šalát z bôbu
- vegánsky coleslaw s majonézou
- krehké košíčky plnené hummusom
- tortilla v troch variantoch
- pastierske placky

Predjedlá bufet (doplňovaný do 2 hodín)

- regionálna syrová doska
- regionálna mäsová doska
- domáca masť so škvarkami
- šalát s bryndzou
- zeleninová záhrada a domáce nakladané produkty
- pastierske placky

SLADKÝ KÚTIK

- monodeserty
- ovocná tarta
- domáce koláče
- ovocie
- ovocné špízy



DOPLNKY

Open WHITE SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola



Open Bar BLACK SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola
- Vodka Finlandia / Ogiński / Ostoja
- Čapované pivo (keg)

Open Bar GOLD SHEEP

- Káva, čaj, voda
- Jablkový a pomarančový džús
- Sprite, Fanta, tonic, Coca-Cola
- Vodka Finlandia / Ogiński / Ostoja
- Čapované pivo (keg)
- domáce víno

BIZNIS SPA

Pozývame vás využiť našu výnimočnú ponuku Biznis SPA v Hedoni Spa – miesto, kde sa profesionalita stretáva s relaxom na najvyššej úrovni. Vytvorili sme špeciálny balíček určený pre biznis klientelu, ktorá chce spojiť efektívnu prácu s regeneráciou tela a mysle.

Relax v SPA

Po intenzívnom pracovnom dni vás pozývame do našej SPA zóny, kde na vás čakajú relaxačné procedúry, masáže, ako aj prístup do sáun a bazénov. Naš kvalifikovaný personál sa postará o to, aby sa každý hosť cítil výnimočne a načerpal nové sily pred ďalšími výzvami.



Okrem toho ponúkame množstvo atrakcií, ktoré spríjemnia každé podujatie:

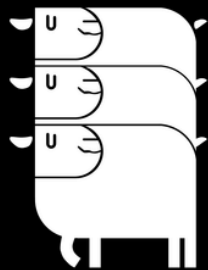
- opeka s pečením barana (max. 35 porcií)
- splav na raftoch, kajakoch a lodiach
- prenájom futbalového ihriska
- prenájom športovej haly (volejbal, basketbal, futbal)
- lezecká stena
- laserový paintball
- horská výprava na elektrických cross motocykloch SURRON
- NITRO karting
- jazda na vozoch
- individuálne tréningy s osobným trénerom
-

- keramické dielne – Art Ceramika
- pešia túra po okolí Piwnicznej so sprievodcom
- návšteva regionálneho pivovaru Trzy Korony spojená s degustáciou
- služba „zbojníckeho“ otvárania šumivého vína / šampanského metódou Sabrage
- individuálna služba barmana
- terénna hra
- off-road jazdy
-



- goralský večer s regionálnou kapelou
- DJ
- živá hudba
- barmanské workshopy
- vinárske workshopy
- návšteva dedinky Nestville v Starej Ľubovni spojená s degustáciou whisky





* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

