

* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości, żegnamy przyjaciół”





Hotel Piwniczna Spa & Conference, znany również jako „Czarna Owca”, to unikalne połączenie luksusu i miłości do folkloru. Ekskluzywne wnętrza, prestiżowe SPA, wyśmienita kuchnia oraz kameralny klimat z duszą – poczujesz to już od progu. Położony w malowniczym Beskidzie Sądeckim, nasz hotel przyjmuje gości od sierpnia 2013 roku. Przez cały ten czas przyświeca nam motto:

“WITAMY GOŚCI, ŻEGNAMY PRZYJACIÓŁ”

Tymi słowami kieruje się w swojej pracy cała załoga. Uśmiech, ciepłe spojrzenie, chęć pomocy na każdym kroku - to nasze priorytety.



Tym razem przedstawiamy Państwu ofertę konferencyjną i tutaj możemy pisać oficjalnym językiem o pracy, prelekcjach, ale bądźmy szczerzy... każdej konferencji, spotkaniu biznesowemu, towarzyszy też aspekt związany z odpoczynkiem i nawiązywaniem nowych znajomości. My mówimy wprost:

Zwolnij bo Ci wolno



To miejsce pozwala oczyścić umysł,
zdystansować się od codzienności,
naładować akumulatory i napełnić
się nowymi, kreatywnymi pomysłami.





Czerpiemy inspirację z gór i folkloru, które w połączeniu z nowoczesną technologią i najwyższym standardem obsługi tworzą nową jakość. Zakochaj się w niezwykłych widokach, pracuj efektywnie w naszych komfortowych przestrzeniach, ale pozwól też odpocząć umysłowi. Zregeneruj się w naszej strefie SPA, skorzystaj z relaksujących zabiegów i rozsmakuj się w regionalnych daniach przygotowanych z lokalnych składników. Odkryj urok naszego hotelu i pozwól sobie na prawdziwy odpoczynek.



Do Waszej dyspozycji przygotowano 21 jedno- i dwuosobowych pokoi o wysokim standardzie i ciekawej aranżacji oraz 15 apartamentów, w tym 2 ekskluzywne – wyposażone w otwarte na pokój salony kąpielowe. **Każdy pokój jest inny**, wyjątkowy, ale łączy je koncepcja wystroju w stylu etno design oraz bardzo wysoki standard wyposażenia.





Specyfikacja posiadanych pokoi

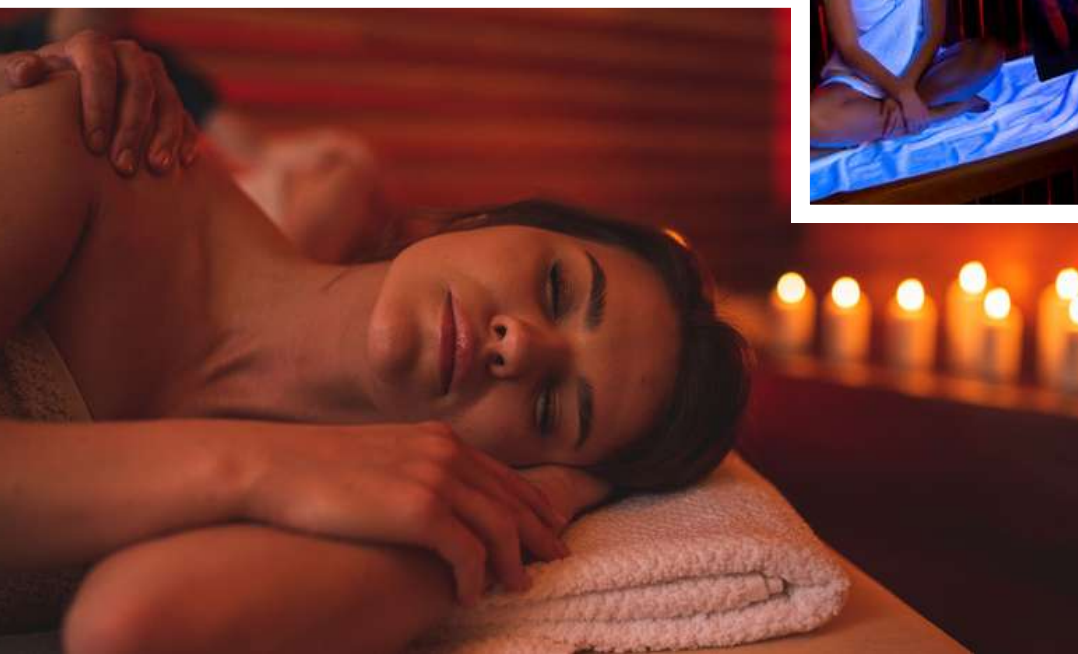
- 15 pokoi typu DBL (pokój jedno/dwuosobowy z jednym łóżkiem małżeńskim),
- 5 pokoi typu TWN (pokój dwuosobowy z dwoma łóżkami 90x200cm),
- 1 pokój typu TWN na poddaszu (3 osobowy z dwoma łóżkami 90x200cm i rozkładaną kanapą),
- 2 apartamenty standard (2 osobowe z dwoma łóżkami 90x200 cm i rozkładaną kanapą),
- 6 apartamentów standard (3 osobowe z dwoma łóżkami 90x200 cm i rozkładaną kanapą),
- 1 apartament o wysokim standardzie (2 osobowy z dwoma łóżkami 90x200cm),
- 5 apartamentów o wysokim standardzie (3 osobowe z dwoma łóżkami 90x200 cm i rozkładaną kanapą),
- 1 apartament o wysokim standardzie (2 osobowy z łóżem małżeńskim)–najpiękniejszy apartament (sypialnia i salon w jednym pomieszczeniu, oszklona łazienka, wyposażenie w stylu etnodesign)



HEDONI SPA

Jesteśmy przekonani, że w każdym z nas drzemie hedonista. Dlatego stworzyliśmy HedoniSPA - królestwo rozkoszy dla tych, którzy cenią sobie przyjemności oraz wiedzą, czego pragną. Nasze progi otwarte są dla wszystkich, którzy pragną zaznać błęgiego relaksu i zachwycić się niezrównanym doznaniem.

Kierując się duchem naszej filozofii, stworzyliśmy miejsce, gdzie spełnienie Twoich pragnień jest na wyciągnięcie ręki, a otulająca atmosfera wprowadza Cię w stan błęgiego relaksu.



Zapraszamy do skorzystania z naszych atrakcji. Do Państwa dyspozycji oddajemy:

- Strefę basenową – idealną do pływania i wodnych zabaw.
- Grotę solną – miejsce relaksu z dobroczynnym mikroklimatem.
- Strefę saun i łaźni – dla pełnego odprężenia i regeneracji.
- Jacuzzi – ciepłe kąpiele z hydromasażem.

Oferujemy doskonałe warunki do wypoczynku i regeneracji sił w komfortowej atmosferze.

Całkowity relaks i regenerację zapewnią nasze zabiegi:

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

STREFA KONFERENCJI

W ofercie hotelu znajdują się również dwie wyposażone i klimatyzowane sale konferencyjne o łącznej powierzchni 170m² dostępne w ramach pobytu grupy.

Nasze sale są w stanie pomieścić :

- 100 uczestników w układzie teatralnym
- 40 uczestników w układzie szkolnym
- 50 uczestników w układzie podkowa



Hotel Piwniczna Spa&Conference to idealne miejsce na zorganizowanie konferencji, seminarium, szkolenia czy po prostu zwykłego spotkania biznesowego.



Zapewniamy niezbędne wyposażenie, które umożliwi profesjonalne przeprowadzenie Państwa wydarzenia:

- Zestaw nagłośnienia – profesjonalny sprzęt audio zapewniający doskonałą jakość dźwięku podczas prezentacji i spotkań.
- Projektor – wysokiej klasy urządzenie do wyświetlania prezentacji, filmów i innych materiałów wizualnych.
- Flipchart – praktyczny flipchart do notowania i wizualizacji pomysłów podczas warsztatów i szkoleń.
- Ekran – duży ekran projekcyjny gwarantujący wyraźny i jasny obraz.

OFERTA **GASTRONOMICZNA**

Restauracja Czarna Owca czerpie inspiracje z bogatej tradycji beskidzkiej i łemkowskiej, serwując autentyczne smaki regionu. Oferujemy dwa malownicze tarasy nad brzegiem Popradu, gdzie można delektować się naszą wyśmienitą kuchnią, podziwiając jednocześnie zachwycające widoki. Nasz zespół z przyjemnością przygotuje indywidualne zamówienia oraz opracuje specjalne menu na organizowane w naszej restauracji imprezy. Zapraszamy do zapoznania się z pełnym menu restauracji Czarna Owca, dostępnym na stronie www.hotelpiwniczna.pl.



PRZERWA KAWOWA

Przerwa kawowa

- Kawa, herbata
- Soki
- Woda

Przerwa kawowa jednorazowa

- Kawa, herbata
- Soki
- Woda
- Croissanty
- Ciasteczka duńskie
- Kosz owoców
- Pałeczki warzywne z dipem

Przerwa kawowa uzupełniana

- Kawa, herbata
- Soki
- Woda
- Croisanty
- Ciasteczka duńskie
- Kosz owoców
- Pałeczki warzywne z dipem



DODATKOWO POLECAMY

- Sok świeżo wyciskany
- Shoty warzywne
- Zdrowy deser chia
- szaszłyki owocowe
- Minitarta z owocami
- Ciasto domowe (sernik/ szarlotka/ leśny mech/ ciasto czekoladowe/ królewiec/ malinowa chmurka - do wyboru)
- Kolorowe kanapeczki i tortille
- Sałatki w słoiczku (colesław/ kiszonki)
- Prosecco w formie toastu na uroczyste rozpoczęcie

OBIAD SERWOWANY

do każdej propozycji woda z cytryną

I propozycja

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Filet drobiowy w sosie z suszonych pomidorów na puree z surówką z czerwonej kapusty
- Kruche ciasto z owocami

II propozycja

- Rosół z makaronem
- Gołąbki w sosie grzybowym
- Szarlotka własnego wypieku oprószona cynamonem z lodami

III propozycja

- Krem cebulowy z grzanką czosnkową
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z borowików podana w towarzystwie kotlecików ziemniaczano - serowych i surówką colesław
- Domowy makowiec z lukrem



OBIAD SERWOWANY

do każdej propozycji woda z cytryną

IV propozycja

- Krem ziemniaczany
- Bitki ze schabu w sosie własnym podane z ziemniakami z koperkiem i surówką z selera
- Sernik z polewą czekoladową

V propozycja

- Aperitif Kieliszek prosecco z maliną
- Bulion długowarzony
- Pierś z kaczki z sosem malinowym podana na puree truflowym z sosem malinowym i brokułem
- Beza Pavlova
- Digestive Kieliszek nalewki "Czarna Owca"





KOLACJA BUFETOWA

Do każdej propozycji woda z cytryną
uzupełniana do 2h. Min. 20 osób.

I propozycja

Zupa

- Staropolski żurek z jajkiem

Dania Główne

- Filet drobiowy w sosie cytrynowym z rozmarynem
- Kluski kudłate z kapustą kiszoną
- Karczek w sosie własnym
- Puree ziemniaczane/ Młode ziemniaczki z koperkiem (do wyboru)
- Warzywa gotowane
- Ravioli ze szpinakiem

Salatki

- Mix sałat z sosem winegret
- Surówka z pora i marchewki z własnego ogródka

Deser

- Szarlotka własnego wypieku oprószona cynamonem

KOLACJA BUFETOWA

Do każdej propozycji woda z cytryną
uzupełniana do 2h. Min. 20 osób.



II propozycja

Zupa

- Minestrone

Dania Główne

- Dorsz panierowany / pstrąg pieczony (do wyboru)
- Filet z indyka w sosie śmietanowym
- Spaghetti bolognese
- Regionalne pierogi łomnickie z okrasą
- Gratin ziemniaczane
- Warzywa gotowane na parze

Sałatki

- Mix sałat z sosami (winegret i czosnkowy)
- Sałatka nicejska

Deser

- Monodesery/owoce

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

Do każdej propozycji woda z cytryną

I propozycja

Zupa

- Krem pomidorowo-paprykowy

Danie Główne

- Łosoś z rosti podany z groszkiem cukrowym i sosem chrzanowy lub Indyk duszony w winie podany na kaszotto szpinakowym w towarzystwie salsy z pieczonego buraka

Deser

- Beza Pavlova z owocami i musem malinowym

Zimna płyta:

uzupełniana do 3 h. Do wyboru 10 pozycji





UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

Do każdej propozycji woda z cytryną

II propozycja

Aperitif

Kieliszek prosecco z maliną

Przystawka

- Carpaccio z buraka z rukolą, orzechami włoskimi oraz parmezanem

Zupa

- Krem borowikowy z sianem z pietruszki

Dania Główne

- Pierś kaczki podane na kluskach regionalnych w towarzystwie puree z czerwonej kapusty

Deser

- Czekoladowa Lava love

Zimna płyta:

uzupełniana do 3 h. Do wyboru 10 pozycji

KOLACJA GRILLOWA

Menu bufetowe uzupełniane do 2 godzin. Min. 20 osób.
Do wyboru 1 pozycja zupy oraz 6 pozycji dania głównego

Zupa

- Tradycyjny żurek z białą kiełbasą
- Kwaśnica

Dania Główne

- Bigos staropolski
- Karczek w marynacie
- Szaszłyki wege
- Szaszłyki z kurczaka
- Kaszanka z cebulą i jabłkiem
- Oscypki
- Drumstick
- Ziemniaki z ogniska

Dodatki

- Sałatka z bryndzą
- Placki pasterskie
- Masło czosnkowe
- Dipy



DODATKOWO

Pakiet napoi

- Kawa, herbata, soki
- Piwo lane Trzy Korony
- Wino „Czarnej Owcy” Oveja białe lub czerwone
- Powitalny Aperitif
- Nalewka „Czarnej Owcy” (własnej produkcji)
- Powitalny shot alkoholowy

Ciepłe danie w bufecie do wyboru

- Zupa gulaszowa
- Pierogi łomnickie
- Kluski kudłate
- Bigos
- Gulasz z podrobów
- Kieszeniaki łemkowskie wersja mięsna lub wege



Zimna płyta uzupełniana do 3 godzin

do wyboru

7 pozycji

10 pozycji

14 pozycji

- Deska serów regionalnych
- Deska wędlin regionalnych
- Boczek rolowany
- Deska pieczonych mięs (karczek i schab)
- Paszteciki z mięsem i kapustą
- Pasztet z żurawiną
- Mix sałat z ziarnami słonecznika, suszonymi pomidorami w sosie musztardowo – miodowym
- Sałatka z bobem
- Sałatka colesław z majonezem wege
- Kruche babeczki nadziewane humusem
- Tortilla na trzy sposoby
- Galaretki drobiowe
- śledzie w 3 odsłonach
- Sałatka gyros
- Sałatka jarzynowa
- Smalec ze skwarkami i ogórkiem
- masło
- Placki pasterskie

Możliwość przedłużenia uzupełniania za dodatkową opłatą

Kącik słodkości 56 zł/osoba

- monodesery
- tarta z owocami
- ciasta domowe
- owoce
- szaszłyki owocowe



DODATKOWO

Drink bar do indywidualnej wyceny

Open WHITE SHEEP

- Kawa, herbata, woda
- Sok jabłkowy, pomarańczowy
- Sprite, fanta, tonic, coca-cola



Open Bar BLACK SHEEP

- Kawa, herbata, woda
- Soki jabłkowy, pomarańczowy
- Sprite, fanta, tonic, coca-cola
- Wódka Finlandia/ Ogiński/ Ostoja
- Piwo keg

Open Bar GOLD SHEEP

- Kawa, herbata, woda
- Sok jabłkowy, pomarańczowy
- Sprite, fanta, tonic, coca-cola
- Wódka Finlandia/ Ogiński/ Ostoja
- Wino Housowe białe i czerwone
- Piwo keg

BIZNES SPA

Zapraszamy do skorzystania z naszej wyjątkowej oferty Biznes SPA w Hedoni Spa—miejsca, gdzie profesjonalizm spotyka się z relaksem na najwyższym poziomie. Stworzyliśmy specjalny pakiet dedykowany klientom biznesowym, którzy pragną połączyć efektywną pracę z regeneracją ciała i umysłu.

Relaks w SPA

Po intensywnym dniu zapraszamy do naszej strefy SPA, gdzie czekają na Państwa relaksujące zabiegi, masaże oraz dostęp do sauny i basenów. Nasz wykwalifikowany personel zadba o to, by każdy z gości poczuł się wyjątkowo i zregenerował siły przed kolejnymi wyzwaniami.





BIZNES SPA

Pakiet I

- Masaż relaksacyjny 25 min.
- Antystresowa kąpiel lecznicza w wannie do floatingu

Pakiet II

- Masaż twarzy
- Kąpiel w winie lub piwie

Pakiet III

- Zabieg na twarz Contra Redness
- Masaż klasyczny 15 min

Ponadto oferujemy **szereg atrakcji**, które uprzyjemnią każdy event:

- ognisko z pieczeniem barana max 35 porcji
- spływ pontonami, kajakami, łodziami
- wynajęcie boiska do piłki nożnej
- wynajęcie hali sportowej (siatkówka, koszykówka, piłka nożna)
- ścianka wspinaczkowa
- paintball laserowy
- wyprawa górską elektrycznymi motorami crossowymi – SURRON
- NITRO Karting
- przejażdżka na wozach
- zajęcia z trenerem personalnym

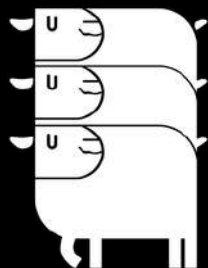
- warsztaty kulinarne
- wycieczka piesza po okolicach Piwnicznej z przewodnikiem
- zwiedzanie regionalnego browaru 3 korony połączone z degustacją
- usługa zbójnickiego otwierania wina musującego / szampana metodą Sabrage
- indywidualna usługa barmana
- gra terenowa
- off road



Ponadto oferujemy szereg atrakcji,
które uprzyjemnią każdy event:

- Wieczór góralski z kapelą regionalną
- DJ
- Muzyka na żywo
- Warsztaty barmańskie
- Warsztaty kulinarne/ warsztaty spa
- Zwiedzanie wioski Nestvill w Starej Lubovni połączone z degustacją whisky





* * * *

**HOTEL®
PIWNICZNA**

SPA & CONFERENCE

“Witamy gości,
żegnamy przyjaciół”

Tel: 531 338 837

sprzedaz@hotelpiwniczna.pl

