



Oferta konferencyjna

Hotel Spa Laskowo***



Hotel Spa LASKOWO***
ul. Raciborska 62, 47-430 Jankowice
tel. 600 391 900, e-mail: repcja@laskowo.pl

Hotel Spa Laskowo***
usytuowany jest w Jankowicach
koło Rud Raciborskich, 20 km od
Rybnika,
17 km od Raciborza, a od Gliwic
29 km.

Jest to idealne miejsce na
organizację konferencji, szkoleń,
seminariów oraz spotkań
biznesowych dla osób oraz firm,
które cenią sobie spokój z dala
od centrum miasta.

Do dyspozycji gości oddajemy
salę konferencyjną o powierzchni
166 m², gdzie jesteśmy w stanie
pomieścić do 80 osób, parking na
45 samochodów, restaurację
"Orzech i Miód", 19 pokoi
hotelowych oraz Strefę Relaksu
Spa.



Hotel Spa Laskowo***



Hotel Spa Laskowo oferuje noclegi w 19 pokojach (pokoje standard, apartamenty de luxe, apartamenty rodzinne).

Pokoje wyposażone są w łazienki z wanną lub prysznicem, klimatyzację, mini-lodówki, sejfy, telefon oraz telewizję satelitarną.



Restauracja "Orzech i Miód" pod przewodnictwem Szefa Kuchni słynie z doskonałej kuchni polskiej, w jej tradycyjnej jak i nowatorskiej odsłonie.

Godziny otwarcia restauracji "Orzech i Miód":
poniedziałek-sobota: 12:00-22:00
niedziela: 12:00-21:00



Hotel Spa Laskowo*** dysponuje gabinetem masażu oraz gabinetem kosmetycznym.

Ponadto do dyspozycji gości oddano Strefę Relaksu Spa, gdzie znajduje się jacuzzi, grota solna, sauna sucha i łaźnia parowa.



Do dyspozycji gości oddajemy salę konferencyjną, która pomieścić może do 80 osób.

Maksymalna liczba uczestników szkolenia zależna jest od wybranego ustawienia stołów (kinowe, podkowa, szkolne bądź biznesowe).



Oferta konferencyjna



Wyposażenie sali konferencyjnej:

- Dostęp do internetu
- Klimatyzacja
- Nagłośnienie
- Rzutnik i ekran
- Flipchart, papier oraz markery
- Telewizor
- Tablica suchościerna
- Notatniki i długopisy

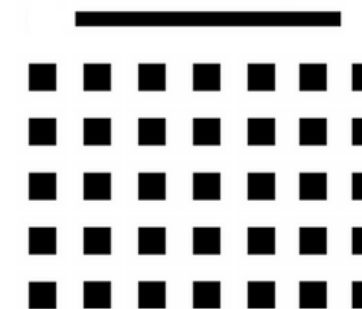
Cena wynajmu sali konferencyjnej:

150 zł/godzinę

1 200 zł/dzień (8:00-20:00)



Ustawienie stołów:



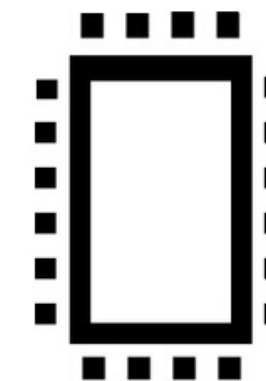
KINOWE
do 80 osób



SZKOLNE
do 48 osób



PODKOWA
do 46 osób



BIZNESOWE
do 52 osób



Oferta konferencyjna noclegów



Cennik pokoi hotelowych dla gości konferencyjnych

Pokój 1-osobowy z pojedynczym
łożkiem
179,00 zł

Pokój 1-osobowy z podwójnym
łożkiem
199,00 zł

Pokój 2-osobowy
260,00 zł

Pokój 1-osobowy de luxe
225,00 zł

Pokój 2-osobowy de luxe
305,00 zł



Propozycje przerw kawowych



Wariant I

- Kawa
- Herbata
- Woda Kropla Beskidu
gazowana/niegazowana
- Sok Cappy

Koszt:

Przerwa jednorazowa: 15 zł/os.

Przerwa uzupełniana: 22 zł/os.

Wariant II

- Kawa
- Herbata
- Woda Kropla Beskidu
gazowana/niegazowana
- Sok Cappy
- Kruche ciasteczka

Koszt:

Przerwa jednorazowa: 20 zł/os.

Przerwa uzupełniana: 25 zł/os.

Wariant III

- Kawa
- Herbata
- Woda Kropla Beskidu
gazowana/niegazowana
- Sok Cappy
- Kruche ciasteczka
- Kanapki Tramezzini

Koszt:

Przerwa jednorazowa: 28 zł/os.

Przerwa uzupełniana: 34 zł/os.

Wariant IV

- Kawa
- Herbata
- Woda Kropla Beskidu
gazowana/niegazowana
- Sok Cappy
- Kruche ciasteczka
- Mini - croissanty
- Ciasto bankietowe

Koszt:

Przerwa jednorazowa: 32 zł/os.

Przerwa uzupełniana: 38 zł/os.



Przekąski a'la finger food



- Tortilla z kurczakiem
- Tortilla z łososiem
- Krewetki w tempurze
- Roladka z kurczaka warzywami
- Wędzony łosoś podany na grzankach
- Kofta podana z dipami

Koszt: 4 zł/ szt.



- Terrina wieprzowa (2 szt.)
- Śliwki w boczku z sosem miodowo-musztardowym (3 szt.)
- Sałatka śledziowa podana na grzankach (2 szt.)
- Arencini ziołowe (3 szt.)
- Tartinki z pastami oraz warzywami (2 szt.)
- Cebulowe krążki (5 szt.)

Koszt: 3 zł/ porcja



Propozycje mięsnych zestawów lunch'owych



Wariant I

- Zupa minestrone z kurczakiem i makaronem grandine
- Ragout z indyka z chilli podane z kaszą bulgur i palonym kalafiozem
- Eton mess

Koszt: 35 zł/ os.

Wariant II

- Zupa krem z kalafiora podana z maślanymi grzankami
- Pierś z kurczaka z kostką, marynowany w tymianku, podany z puree ziemniaczanym i paloną marchwią z rozmarynem
- Panna cotta z sosem jogurtowym

Koszt: 50 zł/ os.

Wariant III

- HEKELE
Śledź marynowany w occie jabłkowym podany z palonym ziemniakiem, jajkiem poche z oliwą koperkową
- Wołowina z sosem pomidorowym i parmezanem podany z puree ziemniaczanym oraz sałatką wiejską
- Mus czekoladowy z pieczoną pomarańczą i kruszonką

Koszt: 55 zł/ os.



Propozycje wegetariańskich i wegańskich zestawów lunch'owych



Wariant I wegetariański

- Zupa krem z kalafiora podana z maślanymi grzankami
- Dorsz w cieście piwnym podany z frytkami belgijskimi
- Panna cotta z malinowym sosem i świeżą miętą

Koszt: 45 zł/ os.

Wariant II wegetariański

- Minestrone z wędzoną papryką i makaronem Grandine
- Szaszłyk z łososia i dorsza podany z ryżem Basmati i palonym kalafiozem
- Eton mess

Koszt: 55 zł/ os.

Wariant I wegański

- Consomme cebulowe, pierożki z ziemniakami
- Pieczony burak podany z ciecierzycą, masłem orzechowym i pianą z chrzanu
- Sezonowe owoce podane z żelem z mango i marakui z płatkami gorzkiej czekolady

Koszt: 30 zł/ os.

Wariant II wegański

- Minestrone z wędzoną papryką i makaronem
- Grzybowe risotto z oliwą truflową
- Sorbet malinowy

Koszt: 35 zł/ os.



Zapraszamy do organizacji szkoleń, seminariów,
warsztatów, spotkań biznesowych
w Hotelu Spa Laskowo***

Kontakt:
tel. 600 391 900
e-mail: recepcja@laskowo.pl

Hotel Spa LASKOWO***
ul. Raciborska 62, 47-430 Jankowice
tel. 600 391 900, e-mail: recepcja@laskowo.pl