

CENNIK

KONFERENCJE

SALA	CENNIK			METRAŻ	OPIS
	1H	5H	8H	m2	położenie multimedia
LUX.D	250zł	990zł	1 500zł	110	światło dzienne pełne
LUX M.	150zł	600zł	900zł	60	Światło dzienne TV,
A	260zł	1 100zł	1 600zł	120	poziom -1 pełne
BC	190zł	900zł	1 300zł	60	poziom -1 pełne
VIP	190zł	900zł	1 300zł	40	poziom -1 TV
ABC	350zł	1 400zł	2 200zł	180	poziom -1 sala w układzie T
MODERN	380zł	1 600zł	2 300zł	110	poziom -1, parkiet bar

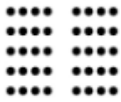
Zniżki dla firm

Przy szkoleniu dwudniowym - 10% zniżki

Przy szkoleniu trzydniowym - 15% zniżki

Przy stałej współpracy (powyżej 5 szkoleń rocznie) - 20%

UKŁADY SAL KONFERENCYJNYCH

BOARDROOM	U-SHAPE	KABARET	TEATRALNY	SZKOLNY
				

CENNIK

PRZERWY KAWOWE

TYP	RODZAJ		OPIS
	stała	ciągła	krótki opis
STANDARD	40zł	50zł	soki owocowe, herbata, kawa
EXPRESS	60zł	70zł	standard + mini deserki
PREMIUM	80zł	90zł	express + kanapeczki, crossiant

LUNCH

TYP	RODZAJ		OPIS
	Serwowane	Bufet	
KLASYCZNY	90zł	130zł	2 dania do wyboru
KOMFORT	120zł	160zł	3 dania do wyboru
PREMIUM	150zł	190zł	4 dania do wyboru lub 3 dania + napoje

MENU DO WYBORU

Zupy	Dania główne	Przystawki/Desery
bulion z palonej kaczki	filet z kurczaka sos pomidorowy	mozzarella z pesto
krem z warzyw	pieczeń wieprzowa z sosem	plastry rostbefu
wędzona zupa porowa	wegański bogracz	tatar z czerwonych warzyw
frncuska zupa cebulowa	penne a'lla arabbiaata	marynowany arbuz z sezamem
krem z pomidorów	policzki wołowe sos z czerwonym winem	assiette z marynowanej gruszki
krem z białych warzyw	ragout z jelenia	szarlotka
żurek tradycyjny z kielbasą i jajkiem	bakłażan faszerowany z pieczarkami	panna cotta
barszcz czerwony z pasztecikiem	pieczeń wieprzowa marynowana w kminku	sernik
	filet z pstrąga w sosie gorgonzola	wegańska beza z owocami