



# Oferta Konferencyjna 2026

---

**OLIWIA SMYKSY**

**SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY I MARKETINGU**

**+48 609 710 077**

**[konferencje@hotelgorczowski.pl](mailto:konferencje@hotelgorczowski.pl)**

ah

— ★ ★ ★ ★ —

**GORCZOWSKI  
HOTEL**

# O nas

Hotel Gorczowski to miejsce, w którym elegancja zabytkowej kamienicy z 1916 roku łączy się z nowoczesnym komfortem.

Oferujemy Centrum Bankietowo-Konferencyjne idealne na spotkania biznesowe i uroczystości - od kameralnych wydarzeń po eventy do 500 Gości.

Na terenie obiektu znajduje się również 80 miejsc parkingowych, co gwarantuje swobodę organizacji każdego wydarzenia.

Nasze sale są klimatyzowane, wyposażone w profesjonalny sprzęt konferencyjny i zaplecze cateringowe, tworząc idealne warunki do pracy i spotkań

---

## Baza noclegowa...

Do dyspozycji oddajemy 31 komfortowych pokoi, zapewniając wygodę uczestnikom konferencji i gościom indywidualnym.

Economy



240 zł

Standard



290 zł

Deluxe



350 zł



340 zł



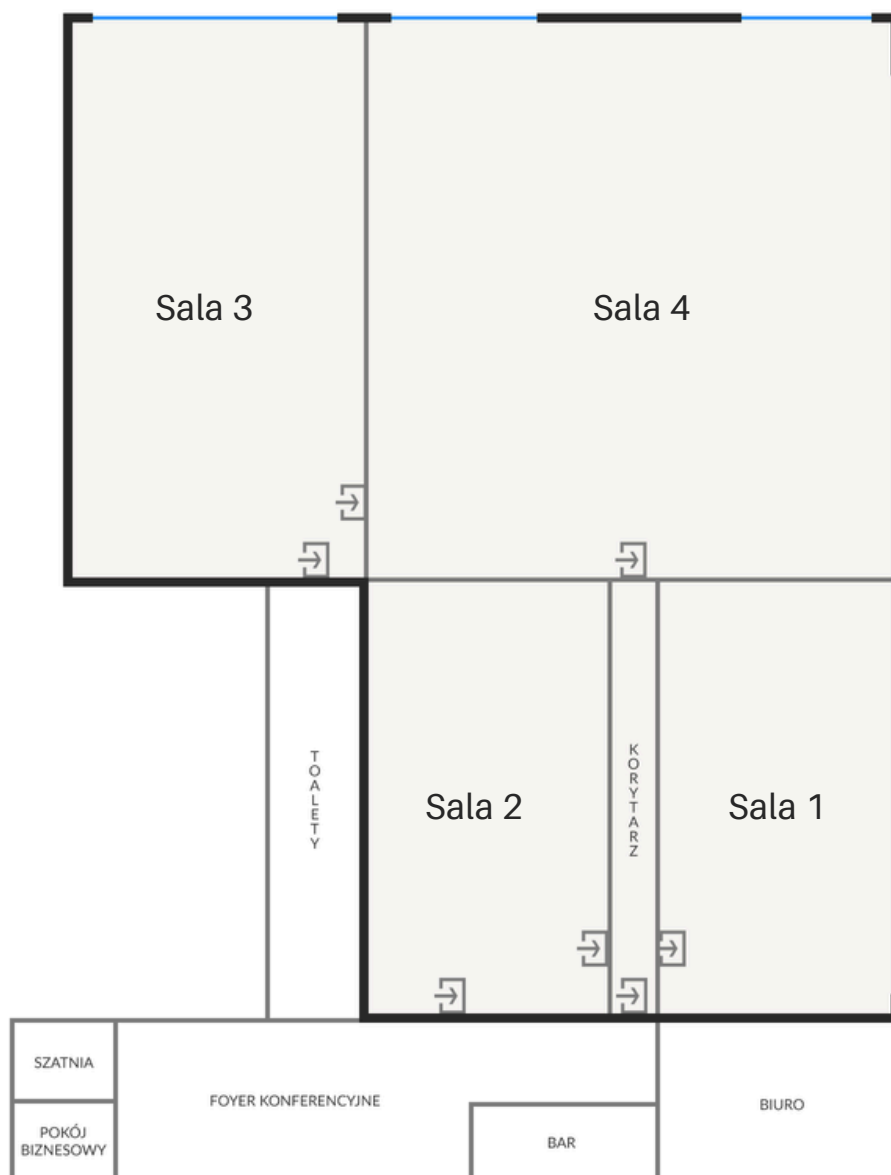
390 zł

gh

★★★★★  
GORCZOWSKI  
HOTEL








# Sale konferencyjne



**Instrukcja:**

Kliknij na wybrany element aby zobaczyć szczegóły danej sali

ŚCIANA  
  OKNO ZEWNĘTRZNE  
  DRZWI WEJŚCIOWE

Sala	Cena	Powierzchnia m2					
Sala 1	900zł - 1 700zł	87	70	25	30	50	50
Sala 2	700zł - 1 400zł	96	60	35	25	50	50
Sala 3	950zł - 1 700zł	118	100	40	45	80	90
Sala 4	1 500zł - 2 200zł	288	140	60	50	120	150
Sala 1-4	2 000zł - 3 300zł	589	300	150	100	350	500

# Pakiety Coffe Break

Zadbaj o efektywny wypoczynek swoich gości. Nasza propozycja to harmonijne połączenie pobudzającej klasyki z domową słodyczą, serwowane w formie bufetu.

## Business Classic

jednorazowa **36zł**, do 4h **46zł**, do 8h **56zł**

---

- Świeżo parzona kawa, mleko tradycyjne oraz mleko roślinne
- Szeroki wybór herbat, plastry cytryny
- Woda niegazowana z listkami mięty i cytrusami
- Wybór kruchych, maślanych ciastek
- Słodkie wypieki z ciasta francuskiego

## Business Premium

jednorazowa **49zł**, do 4h **59zł**, do 8h **69zł**

---

- Świeżo parzona kawa, mleko tradycyjne oraz mleko roślinne
- Szeroki wybór herbat, plastry cytryny
- Woda niegazowana z listkami mięty i cytrusami
- Sok jabłkowy, pomarańczowy
- Wybór kruchych, maślanych ciastek
- Słodkie wypieki z ciasta francuskiego
- Puszysty jabłecznik

## La Dolce Pausa

jednorazowa **79zł**, do 4h **92zł**, do 8h **105zł**

---

- Świeżo parzona kawa, mleko tradycyjne oraz mleko roślinne
- Szeroki wybór herbat, plastry cytryny
- Woda niegazowana z listkami mięty i cytrusami
- Wybór kruchych, maślanych ciastek
- Mini croissanty
- Deserki tiramisu
- Odświeżająca sałatka owocowa z miętą
- Suszone morele, figi, migdały
- Mini bruschetty z pomidorkami, bazylią i włoską oliwą
- Mini bruschetty z tapenadą i grillowanymi warzywami
- Szaszłyki z mozzarellą, pomidorkiem i bazylią

ah

— ★ ★ ★ ★ —  
GORCZOWSKI  
HOTEL

# Menu Serwowane

## Zupa

---

1. Krem z białych warzyw
2. Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z boczku
3. Żur Śląski
4. Krem pomidorowy z bazylią

## Danie Główne

---

1. Aromatyczne udko z kurczaka z opiekаныmi ziemniaczkami i świeżymi sałatami z winegret
2. Ryba panierowana, ryż z warzywami i surówką z kiszanej kapusty
3. Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami z wody i surówką z czerwonej kapusty
4. Łosoś grillowany z puree ziemniaczano – gruszkowym i karmelizowanymi warzywami
5. Rosti ziemniaczano – serowe
6. Warzywny Ratatouille



## Deser

---

1. Domowy jabłecznik
2. Panna cotta z sosem truskawkowym
3. Sernik z brzoskwiniami
4. Tiramisu

Menu w wersji 2-daniowej – 85zł / os. (zupa, danie główne)  
Menu w wersji 3-daniowej – 99zł / os. (zupa, danie główne, deser)

# Menu Bufetowe

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

## Bufet Biznesowy I

**110zł / os.**

---

Krem z pieczonego ziemniaka  
Mintaj panierowany  
Warzywny Ratatouille  
Karczek pieczony  
Podudzia z kurczaka  
Kluski śląskie  
Ziemniaczki gotowane z masłem  
i koperkiem  
Kapusta czerwona  
Surówka z białej kapusty  
Ciasta domowe : sernik i szarlotka

## Bufet Biznesowy III

**150zł / os.**

---

Krem brokułowy z prażonymi migdałami  
Filet z dorsza w sosie kaparowym  
Sznycel wegański  
Polędwiczka wieprzowa  
Kacze udko  
Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą  
Kluski śląskie  
Ziemniaczki gotowane z masłem i  
koperkiem  
Kasza gryczana z prażoną cebulką  
Kapusta czerwona  
Surówka z kapusty pekińskiej  
Buraczki zasmażane  
Panna Cotta  
Mus czekoladowy

## Bufet Biznesowy II

**130zł / os.**

---

Krem pomidorowy z mozzarella i bazylią  
Filet z pstrąga w ziołach  
Makaron z sosem pomidorowym  
Rolada schabowa z warzywami  
Grillowany filet z kurczaka  
Kluski śląskie  
Ziemniaczki gotowane z masłem i  
koperkiem  
Ryż  
Kapusta czerwona  
Surówka z kapusty pekińskiej  
Ciasto czekoladowe

## Dania Jednogarnkowe

od **25zł** do **35zł**

---

- Bigos
- Leczo
- Boeuf Stroganow
- Gulasz myśliwski
- Ragout z kurczaka

ah

— \* \* \* \* —  
GORCZOWSKI  
HOTEL

# Zorganizujemy razem Twoje wydarzenie

Z przyjemnością przygotujemy ofertę dopasowaną do Państwa potrzeb i zadbamy o każdy detal realizacji.

ZAPRASZAM DO KONTAKTU

**OLIWIA SMYKSY**

+48 609 710 077

[konferencje@hotelgorczowski.pl](mailto:konferencje@hotelgorczowski.pl)

## Nasze możliwości



Restauracja serwująca  
dania kuchni włoskiej i  
regionalnej



Business Room



Dogodny dojazd z  
DTS i autostrady A4



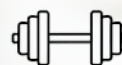
Darmowy  
parking



SAUNA



JACUZZI



SIŁOWNIA



gh

★★★★  
GORCZOWSKI  
HOTEL

Informacje cenowe dotyczące prezentowanych propozycji menu mają charakter orientacyjny i nie stanowią oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do zawarcia uzgodnionej umowy. Szczegółowe warunki zamówienia ustalone są na podstawie indywidualnej umowy sprzedaży. Ceny specjalne wynajęcia sali obowiązują w przypadku korzystania z pełnego pakietu konferencyjnego, czyli przerwa kawowa z pakietem gastronomicznym.

Wszystkie podane ceny są cenami brutto. Oferta ważna do 31.01.2027