

Efektywne konferencje
Skuteczne szkolenia
Udane pobyty biznesowe

Zapraszamy do współpracy:



anna.bulanda-szczechowicz@hotelsolina.eu



13 461 30 81 wewn.411 lub 609 591 391

Lokalizacja

Hotel Solina*** to doskonały wybór dla firm poszukujących idealnego miejsca na organizację konferencji, szkoleń oraz spotkań biznesowych. Położony w malowniczej okolicy w pobliżu Zalewu Myczkowickiego, zapewnia doskonałe warunki do pracy oraz możliwość relaksu w otoczeniu pięknej natury.

Do każdego spotkania podchodzimy indywidualnie, zapewniając doskonałą organizację i kompleksowe przygotowanie.

Po intensywnym dniu pracy goście mogą skorzystać z wielu atrakcji jakie oferuje hotel oraz okolica. Możliwość aktywnego wypoczynku, takiego jak piesze wędrówki, sporty wodne czy relaks w strefie wellness, sprawia, że pobyt w Hotelu Solina*** staje się nie tylko czasem pracy, ale również przyjemnością.

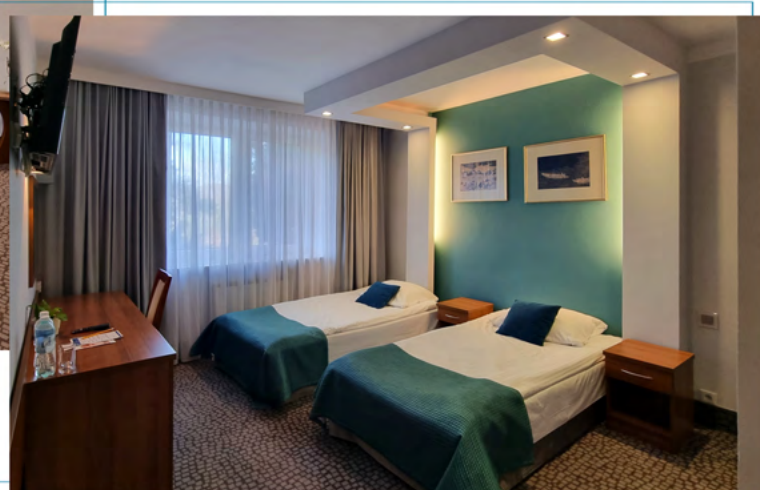
Hotel Solina*** wyróżnia się elastycznością oferty, co pozwala na dostosowanie usług do indywidualnych potrzeb gości. To miejsce z pewnością spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających gości, łącząc profesjonalizm z wyjątkowym doświadczeniem.



Pokoje

Hotel Solina*** oferuje 42 komfortowe pokoje wyposażone we wszystkie niezbędne udogodnienia, które zapewnią komfort i przyjemność z pobytu.

Pokoje 1-osobowe	1
Pokoje 2-osobowe	31
Pokoje 3-osobowe	3
Pokoje 4-osobowe	4
Pokoje 4-osobowe lux	3



Biznes

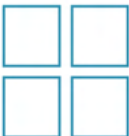
Hotel Solina to doskonały wybór dla osób poszukujących miejsca na organizację różnorodnych wydarzeń. Nasza oferta jest elastyczna i dostosowana do potrzeb gości, co pozwala na organizację zarówno kameralnych spotkań, jak i dużych konferencji.

Przestrzeń dla biznesu

Oferujemy w pełni wyposażone przestrzenie konferencyjne, komfortowe pokoje, restaurację z różnorodnym menu oraz strefę SPA.

Sale konferencyjne

- **SALA BANKIETOWA** to 252 m² przestrzeni mogącej pomieścić max 120 osób
- **3 SALE KONFERENCYJNE** to 158 m² przestrzeni mogącej pomieścić max 80 osób z możliwością podziału na trzy części

	Powierzchnia	 Liczba miejsc układ teatralny	 Liczba miejsc układ bankietowy
Sala bankietowa	252 m ²	120	100
Sala konferencyjna „AB”	80 m ²	60	40
Sala C	40 m ²	26	20
Sala D	38 m ²	26	20



Każda z sal wyposażona jest w:



Klimatyzację



Flipchart



Ekran



Bezprzewodowy internet



Nagłośnienie



Projektor

EFEKTYWNE KONFERENCJE | SKUTECZNE SZKOLENIA | UDANE POBYTY BIZNESOWE

1.03–31.05.2026 r.



WIOSENNA INSPIRACJA dla biznesu

Cena pakietu **już od 180 zł/os./doba**

Pakiet MICE obejmuje:

- nocleg w komfortowych pokojach
- pełne wyżywienie – 3 posiłki w formie bufetu
- przerwę kawową
- salę konferencyjną
- słodki poczęstunek w pokoju
- odprężającą, odstressującą sesję relaksacyjną z muzykoterapią i aromaterapią – 30 minut
- integracyjną grę w kręgle – dwa tory na 4 godziny
- regionalny prezent na pożegnanie – herbata bieszczadzka
- nielimitowany dostęp do strefy SPA, obejmującej: saunę suchą, saunę infrared, saunę parową aromaterapeutyczną, jacuzzi, strefę schładzania oraz strefę wypoczynku z herbarium i sezonowymi owocami
- dla grup powyżej 50 osób usługi DJ - 5 godzin GRATIS
- parking GRATIS
- 30% rabatu na zabiegi SPA dla każdego uczestnika
- 15% rabatu na pobyty indywidualne do końca 2026 roku

Dodatkowe atrakcje(za opłatą):

- warsztaty tematyczne i regionalne
- wycieczki do największych atrakcji Bieszczad



Skontaktuj się z nami: ☎ 609 591 391 lub 13 461-80-31 wew. 411 ✉ marketing@hotelsolina.eu

Hotel Solina*** | Myczkowce k/Soliny | 38-623 Uherce Mineralne | www.hotelsolina.eu



Przerwa kawowa



W trosce o dobre samopoczucie i energię

PRZERWA PODSTAWOWA

Kawa z expressu
Selekcja czarnych / zielonych i owocowych herbat świata

Dodatki

Mleko 2% / mleko bez laktozy / mleko roślinne
Cukier biały / cukier brązowy / słodzik / miód / cynamon
Woda mineralna z miętą i cytryną

Ciasteczka ręcznie robione w hotelowej cukierni

Ciasteczka owsiane z amarantem i suszonymi owocami
Ciasteczka amerykańskie podwójnie czekoladowe
Ciasteczka maślane
Beziki

PRZERWA PREMIUM

Kawa z expressu
Selekcja czarnych / zielonych i owocowych herbat świata

Dodatki

Mleko 2% / mleko bez laktozy / mleko roślinne
Cukier biały / cukier brązowy / słodzik / miód / cynamon
Cytryna / limonka / pomarańcza

Napoje zimne

Woda mineralna z miętą i cytryną
Woda mineralna gazowana
Lemoniada cytrynowo-pomarańczowa
Sok pomarańczowy / sok z polskich jabłek

Ciasteczka i ciasta ręcznie robione w hotelowej cukierni

Ciasteczka owsiane z amarantem i suszonymi owocami
Ciasteczka amerykańskie podwójnie czekoladowe
Ciasteczka maślane
Beziki
Sernik baskijski z czekoladą velvet
Szarlotka pieczona z polskich jabłek z cynamonem i miodem kwiatowym
Ptysie z kremem patissiere i owocami sezonowymi

Owoce krojone

Arbuz / melon / ananas / pomarańcza
Sezonowo (1 rodzaj): truskawki / morele / brzoskwinie / czereśnie / śliwki
Całe owoce: jabłka / gruszki

Cena za osobę:

do 4 godz.	25 zł netto
do 8 godz.	35 zł netto

Cena za osobę:

do 4 godz.	40 zł netto
do 8 godz.	50 zł netto

Gastronomia

Nasz Szef Kuchni zadba o podniebienia uczestników swoim autorskim menu, w którym oferujemy dania skrojone na potrzeby wydarzenia. W naszej ofercie znajdują się zarówno tradycyjne potrawy regionalne, które oddają lokalny charakter, jak i dania z różnych zakątków świata, które zaspokoją różnorodne gusta.



Lunch Menu

PRZYSTAWKA (do wyboru 1 propozycja)

Salatka z pieczonego buraka z musztardą francuską
Salatka ziemniaczana z fasolą i śledziem a la matias

ZUPA (do wyboru 1 propozycja)

Krem z kalafiora z oliwą truflową, rukolą, chrupkimi ziarnami i kuminem
Rosół z dzikiego ptactwa z ravioli z perliczką i warzywami julienne

DANIE GŁÓWNE (do wyboru 1 propozycja)

Halibut pieczony na cytrynowym risotto, brokuł z masłem palonym z płatkami migdałowymi
Gęś pieczona, kopytka domowe, risotto z pestkami z dyni, młoda kapusta

DESER

Domowe ciasta
Owoce sezonowe
Woda smakowa

od 60 zł/osoba



Menu Jednogarnkowe

MIĘSNE

Gęsty gulasz z wołowiny z warzywami
Bigos bieszczadzki z trzema rodzajami mięsa, grzybami leśnymi, pieczywem
Makaron penne z sosem bolońskim, serem grano padano
Makaron orzo z kurczakiem, cukinią i szpinakiem z śmietanowym sosem i pieprzem cayenne
Gęsty, kremowy gulasz z owocami morza i pastą Kai Yang

WEGETARIAŃSKIE

Curry z ciecierzycą, kalafiozem, dynią, ryżem
Fasola jaś z marchewką, cukinią, papryką w sosie pomidorowym
Potatki z oliwą czosnkową, pieczoną papryką
Pieczywo, woda smakowa

od 35 zł/osoba



Obiad serwowany

PROPOZYCJA I

Przystawka

Salatka kus-kus z drobnymi warzywami, sosem cytrynowym

Zupa

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z oliwą bazyliową, grzanką i pestką dyni

I Danie

Polędwica z dorsza z risotto cytrynowym oraz z chrupką cukinią

II Danie

Sznycelki z indyka smażone w maśle klarowanym, purée ziemniaczane z pieczonym czosnkiem, dziki brokuł z prażonym orzechem włoskim

Domowe desery**Owoce sezonowe****Woda smakowa**

PROPOZYCJA II

Przystawka

Korzenny śledź bałtycki z szarą renetą, szalotką i ukwaszoną śmietaną

Zupa

Krem porowo-ziemniaczany z chrupiącym chrustem z kurkami

I Danie

Halibut z pieca z kaszą perłową i tymiankiem, dynia karmelizowana syropem klonowym

II Danie

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, kopytka domowe, salatka z pomidorów malinowych, bazylii i czerwonej cebuli

Domowe desery**Owoce sezonowe****Woda smakowa**

PROPOZYCJA III

Przystawka

Salatka Cezar z kurczakiem i sosem anchois

Zupa

Krem dyniowo-imbirowy z papryką chili i chrupiącymi ziarnami

I Danie

Morszczuk podany na pieczonych warzywach z chrupiącym palonym porem

II Danie

Wołowina po burgundzku z warzywami korzeniowymi, babką ziemniaczaną i julienne z ogórków kiszonych

Domowe desery**Owoce sezonowe****Woda smakowa**

od 65 zł/osoba



Kolacja uroczysta I

PRZYSTAWKA ZIMNA

Pasztet z gęsi z piklami i sosem porzeczkowym

ZUPA

Francuska zupa cebulowa z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Penne z filetem z kurczaka, sos z pomidorów suszonych, anchois i kaparów

DESER

Panna cotta waniliowa z mascarpone, sos malinowy, owoce sezonowe

ZIMNY BUFET

Tatar: z polędwicy wołowej, z łososia, z buraka pieczonego

Szynka parmeńska z melonem i sosem balsamicznym

Śledzie w oliwie z marynowaną cebulką i cytryną

Tortilla z pieczonym kurczakiem i chrupkimi warzywami

Morszczuk w omascie z pomidorów i warzywach korzeniowych

Rillettes z kaczki z morelowym musem i orzechami

Kompozycja pieczonych mięs i rolad z warzywnymi konfiturami

Studzielina z wieprzowej gołonki serwowane w stoiczkach z musem chrzanowym

Salatka jarzynowa z kwaśnym jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Salatka z komosy ryżowej z drobnymi warzywami i sosem cytrynowym

Salatka z owocami morza z pieczonym czosnkiem

Pieczony schab bejcowany w miodzie i majeranku rolowany z gruszką i śliwkowym musem

Gołąbki z liści winogron

Wybór pikli

Do wyboru: pieczywo, masło i oleje tłoczone na zimno, masła smakowe

Do wyboru: sery regionalne i dojrzewające

Bufet ze świeżymi sałatami i dodatkami: kurczak, krewetki, warzywa, parmezan, oliwki, kapary, ziarna

SŁODKI BUFET

Domowe wypieki: szarlotka z antonówki, sernik baskijski, krem czekoladowy, krem cytrynowy, tiramisu, bezy, owoce sezonowe

od 160 zł/osoba



Kolacja uroczysta II

PRZYSTAWKA ZIMNA

Włoska szynka dojrzewająca rolowana z melonem, suszonymi pomidorami i musem z gorgonzoli z sosem balsamicznym

ZUPA

Krem z cukinii z oliwą z szczypiorkową z prażonymi ziarnami i pikantną salsą pomidorową

DANIE I

Halibut macerowany w limonce na risotto cytrynowym z serem pleśniowym

DANIE II

Kaczka confit, kopytka domowe, buraczki karmelizowane, sos porzeczkowy

DESER

Czekoladowy sernik baskijski z wiśniami i chrupką bezą

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Tatar: z polędwicy wołowej, z łososia, z buraka pieczonego

Śledzie z szarą renetą, szalotką i ukwaszoną śmietaną

Śledzie w oliwie z marynowaną cebulką i cytryną

Tortilla z pieczonym kurczakiem i chrupkimi warzywami

Morszczuk w omadzie z pomidorów i warzywach korzeniowych

Rillettes z kaczki z morelowym musem i orzechami

Kompozycja pieczonych mięs i rolad z warzywnymi konfiturami

Studzielina z wieprzowej gołonki serwowane w słoiczkach z musem chrzanowym

Salatka jarzynowa z kwaśnym jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Salatka z komosy ryżowej z drobnymi warzywami i sosem cytrynowym

Salatka z owocami morza z pieczonym czosnkiem

Pieczony schab bejcowany w miodzie i majeranku rolowany z gruszką i śliwkowym musem

Gołąbki z liści winogron

Wybór pikli

Do wyboru: pieczywo, masło i oleje tłoczone na zimno, masła smakowe

Do wyboru: sery regionalne i dojrzewające

Bufet ze świeżymi salatami i dodatkami: kurczak, krewetki, warzywa, parmezan, oliwki, kapary, ziarna

CIEPŁY BUFET

Gęste, żółte curry z kurczakiem, warzywami z ryżem jaśminowym

Aksamitny krem z kalafiora z kuminem, palonymi orzechami i chrustami filo

SŁODKI BUFET

Domowe wypieki: szarlotka z antonówki, sernik baskijski, krem czekoladowy, krem cytrynowy, tiramisu, bezy, owoce sezonowe

od 190 zł/osoba



Menu biesiadne

NA ZIMNO

Salatka ziemniaczana z chrupkim boczkiem, zieloną dymką z dodatkiem musztardy i octu
Salatka śledziowa z kiszonym ogórkiem, czerwoną cebulą i majonezem gorczycowym
Salatka z warzywami pomidor, ogórek, ogórek kiszony, papryka, kaszą kuskus, sokiem cytrynowym, miętą i oliwą
Salatka z malinowych pomidorów z marynowanymi oliwkami, cebulkami i kaparami
Salatka z czerwonej, parzonej kapusty z macerowanymi rodzynekami
Salatka z młodej kapusty z koperkiem, marchewki z sokiem z cytryny
Buraki balsamico
Mizeria

NA CIEPŁO

Bieszczadzka kwaśnica z kwaszonej kapusty, leśnych grzybów i ziemniaków z kminkiem
Golonka tylna z prosięcia pieczona w pitnym miodzie i sosie z gorczycy
Karkówka marynowana i pieczona w sosie kaparowym
Stolniki – gołąbki nadziewane farszem z tartych ziemniaków pieczone w piecu ze śmietaną
Kiełbasa bieszczadzka wędzona z dodatkiem czosnku i majeranku
Bigos staropolski
Pierogi ruskie z wędzonym twarogiem
Cukinia z ziołami
Pęczak z leśnymi grzybami i koprem ogrodowym
Drobne ziemniaki z ziołami, czosnkiem z masłem
Morszczuk po grecku na ciepło
Kukurydza w kolbie z palonym masłem

DODATKI

Surówka z młodej kapusty z koperkiem, surówka z czerwonej kapusty z rodzynekami, buraczki balsamico
Ogórki kiszone
Chrzan, ćwikła
Musztarda, ketchup
Pieczywo
Smalec
Pasty z makreli
Pasty z twarogu
Oliwy smakowe
Maśta smakowe
Hummus
Pasta z twarogu, czosnku, ogórka

NA SŁODKO

Domowe wypieki: sernik, szarlotka
Krem czekoladowy
Krem cytrynowy
Sezonowe owoce

od 150 zł/osoba



Menu kawiarnia

Kawiarnia czynna w godz. 12:00 - 22:00

CIASTA

24 zł

Ciasto czekoladowe

lody waniliowe/ mus z czarnej porzeczki

Sernik

lody malinowe/coulins jeżynowy

Mazurek kajmakowy

migdał/ śliwka/ żurawina

Beza

mascarpone/ truskawka/ borówka/ malina/ krem kajmakowy

Szarlotka

szara reneta/ wanilia/ lody śmietankowe/ płatki migdałowe

Kisiel wiśniowy

krem angielski/ beza

LODY RZEMIEŚLNICZE

6 zł /1 porcja

LEMONIADY

17 zł

cytrynowa/ malinowa/ truskawkowa/ rabarbarowa/ jeżynowa/ porzeczkowa/ anansowa/ wiśniowa

GRANITA OWOCOWA

17 zł

NAPOJE GORĄCE

Kawa AMERICANO

14 zł

Espresso

10 zł

Cappuccino

15 zł

Latte Macchiato

18 zł

Selekcja herbat

12 zł

NAPOJE

Coca-Cola/ Coca-Cola Zero 0,25 l

10 zł

Fanta 0,25 l

10 zł

Sprite 0,25 l

10 zł

Tonic Kinley 0,25 l

10 zł

Sok Cappy 0,25 l

10 zł

Burn/Red Bull 0,33 l

15 zł

Coca-Cola/Fanta/Sprite 0,5 l

15 zł

Sok Cappy/ Tymbark 1 l

25 zł

Woda mineralna 0,33 l

9 zł



Menu Drink Bar

Drink Bar czynny w godz. 14:00 - 22:00

KOKTAJLE ALKOHOLWE		WHISKY 50 ml	
Aperol Spritz 200ml	29 zł	Ballantine's Finest, alk. 40,0%	25 zł
Prosecco / Aperol / woda gazowana		Chivas Regal 12 YO, alk. 40,0%	30 zł
Cosmopolitan 150ml	25 zł	Johnnie Walker Red /Black Label, alk. 40,0%	30 zł
wódka / syrop żurawinowy / Triple Sec / sour mix		Grant's, alk. 40,0%	25 zł
Hugo 125ml	25 zł	Jack Daniel's, alk. 40,0%	25 zł
Prosecco / syrop z czarnego bzu / mięta / limonka			
Mojito 200ml	25 zł	WHISKY 500 ml	160 zł
rum / mięta / limonka / cukier trzcinowy			
Negroni 150ml	25 zł	COGNAC&BRANDY 50 ml	
Campari / Martini Rosso / gin		Camus VSOP, alk. 40,0% (COGNAC)	35 zł
Piña Colada 200ml	25 zł	Metaxa *****, alk. 40,0%	25 zł
rum / Malibu / mleko / sok ananasowy / syrop kokosowy			
WÓDKA 50 ml		BRANDY 500 ml	160 zł
Finlandia, alk. 40,0%	20 zł	LIKIERY/APERITIFO 50 ml	
Wyborowa, alk. 40,0%	20 zł	Baileys Irish Cream, alk. 17,0%	25 zł
Krupnik, alk. 40,0%	20 zł	Campari Bitter, alk. 25,0%	25 zł
Żubrówka, alk. 40,0%	20 zł	Jägermeister, alk. 35,0%	25 zł
Absolut, alk. 40,0%	20 zł	Martini Bianco/Rosso, alk. 14,1% 100ml	25 zł
Bols, alk. 40,0%	20 zł	TEQUILA 50 ml	
		Sierra Tequila Silver/Reposado, alk. 38,0%	20 zł
WÓDKA 500 ml	70 zł	TEQUILA 500 ml	160 zł

RUM 50 ml		NAPOJE	
Bacardi Carta Negra/Blanca, alk. 37,5%	20 zł	Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Fanta	10 zł
		Sprite/Tonic Kinley 0.25l	
GIN 50 ml		Sok Cappy 0.25l	10 zł
Seagram's, alk. 37,5%	20 zł	Burn/Red Bull 0.33l	15 zł
Gordon's, alk. 37,5%	20 zł	Coca-Cola/Sprite 0.5l	15 zł
		Sok Tymbark 1l	25 zł
GIN 500 ml	160 zł	Woda mineralna 0.33l	9 zł
PIWO Z BECZKI		NAPOJE GORĄCE	
Żywiec, alk. 5,6% 0,3l	14 zł	Kawa AMERICANO 150ml	14 zł
Żywiec, alk. 5,6% 0,5l	16 zł	Espresso 30ml	10 zł
		Espresso double 60ml	14 zł
PIWO Z BUTELKI 0,5 l		Cappuccino 250ml	15 zł
Żywiec, alk. 5,5%	15 zł	Latte Macchiato 300ml	18 zł
Żywiec Białe/Porter/APA, alk. 4,9%	15 zł	Selekcja herbat 350ml	12 zł
Desperados, alk. 5,9% 0,4l	15 zł		
Heineken, alk. 5,0%	15 zł		
Leżajsk, alk. 5,2%	15 zł		
Warka, alk. 5,2%	15 zł		
Warka Energy, alk. 0,0%	15 zł		



Open Bar

WELCOME DRINK

Prosecco Prosecco Ponte Extra Dry	17 zł
Cocktail Fiesta	20 zł
Triple sec, Crème de Bananes, Prosecco Extra Dry	
Cocktail Rose	20 zł
Vermouth Extra Dry, Campari Bitter, Peach, Lime Juice, Grenadine	
Dedykowane do wszystkich Open barów	

OPEN BAR SOFT

Napoje gazowane
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa z ekspresu automatycznego
Wybór herbat

2h - 45 zł/osoba
4h - 54 zł/osoba
6h - 61 zł/osoba
Każda kolejna godzina - 12 zł/osoba

OPEN BAR I

Wino białe domowej selekcji
Wino czerwone domowej selekcji
Piwo beczkowe
Napoje gazowane
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa z ekspresu automatycznego
Wybór herbat

2h - 89 zł/osoba
4h - 105 zł/osoba
6h - 119 zł/osoba
Każda kolejna godzina - 24 zł/osoba

OPEN BAR II

Wódka domowej selekcji
Piwo beczkowe
Napoje gazowane
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa z ekspresu automatycznego
Wybór herbat

2h - 101 zł/osoba

4h - 124 zł/osoba

6h - 145 zł/osoba

Każda kolejna godzina - 24 zł/osoba

Syropy owocowe, likiery po trzy z rodzaju,
dodatki do drinków - 12 zł/osoba

OPEN BAR III

Whisky Grant's
Metaxa*****
Wódka domowej selekcji
Wino białe domowej selekcji
Wino czerwone domowej selekcji
Piwo beczkowe
Napoje gazowane
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa z ekspresu automatycznego
Wybór herbat

2h - 125 zł/osoba

4h - 159 zł/osoba

6h - 181 zł/osoba

Każda kolejna godzina - 24 zł/osoba

Syropy owocowe, likiery po trzy z rodzaju,
dodatki do drinków - 12 zł/osoba

Zamiana Whisky Grant's na Jack Daniels - 25 zł/osoba

OPEN BAR IV

Whisky Grant's
Whiskey Wild Turkey 81
Metaxa*****
Gin Finsbury
Rum Mount Gay Eclipse
Wódka domowej selekcji
Wino białe domowej selekcji
Wino czerwone domowej selekcji
Piwo beczkowe
Napoje gazowane
Woda mineralna gazowana i niegazowana
Soki owocowe
Kawa z ekspresu automatycznego
Wybór herbat

2h - 147 zł/osoba

4h - 169 zł/osoba

6h - 189 zł/osoba

Każda kolejna godzina - 24 zł/osoba

Syropy owocowe, likiery po trzy z rodzaju,
dodatki do drinków - 12 zł/osoba

Zamiana Whisky Grant's na Jack Daniels - 25 zł/osoba



Menu Lunch Box

LUNCH BOX - STANDARD

45 zł

- 1 x Kanapka z żytniego regionalnego chleba z szynką gotowaną i pastą jajeczną
- 1 x Kanapka z serem, chrupkimi warzywami, sałatą i sosem aioli
- 1 x Owoc – jabłko lub banan
- 1 x Baton energetyczny
- 1 x Woda mineralna gazowana
- 1 x Jogurt owocowy

LUNCH BOX - ENERGETYCZNY

55 zł

- 1 x Wrap z szarpaną wołowiną w sosie BBQ, salsą z warzyw i chrupką sałatą
- 1 x Wrap z wędzonym indykiem, grillowanym bekonem, sosem cezar, chrupką sałatą i suszonymi pomidorami
- 1 x Sałatka z kurczakiem, kukurydzą, papryką, zielonym ogórkiem i guacamole
- 1 x Baton energetyczny
- 1 x Owoc – jabłko lub banan
- 1 x Żel energetyczny lub napój energetyczny

LUNCH BOX - FIT

45 zł

- 1 x Kanapka z chleba razowego z wędzonym filetem z indyka, chrupką sałatką, kietkami i ogórkiem
- 1 x Sałatka z sałaty lodowej, pomidora, ogórka, regionalnego sera z sosem winegret
- 1 x Owoc – jabłko lub banan
- 1 x Baton energetyczny
- 1 x Jogurt naturalny
- 1 x Woda mineralna niegazowana

LUNCH BOX - ENERGETYCZNY

60 zł

- 1 x Wrap z wędzoną indyczką i grillowanym bekonem, chrupką sałatą, ogórkiem i sosem aioli
- 1 x Kanapka z żytniego regionalnego chleba z gotowaną szynką, serem i sałatą rzymską
- 1 x Wrap z tuńczykiem, zielonym ogórkiem, chrupką sałatą i suszonymi pomidorami
- 1 x Baton energetyczny
- 1 x Orzeszki ziemne
- 1 x Owoc – jabłko lub banan
- 1 x Napój izotoniczny
- 1 x Activia

LUNCH BOX - VEGE

45 zł

- 1 x Tortilla z chrupkimi warzywami, pastą z ciecierzycy, ziarnami czarnuszki i kietkami
- 1 x Tortilla z wędzonym, marynowanym tofu, zieloną chrupką sałatą i pastą z rukoli
- 1 x Owoc – jabłko lub banan
- 1 x Baton energetyczny
- 1 x Jogurt naturalny
- 1 x Woda mineralna niegazowana

SPA DLA GRUP

Podczas organizacji biznesowych wydarzeń niezwykle istotne jest zapewnienie uczestnikom możliwości relaksu i regeneracji. Nasze SPA oferuje specjalną ofertę masaży, zabiegów oraz rytuałów, które pozwolą na chwilę wytchnienia i odprężenia. Dodatkowo, goście mogą skorzystać z basenu, strefy saun oraz jacuzzi, co stwarza idealne warunki do relaksu po intensywnym dniu.

Strefa SPA czynna codziennie od godz. **10:00** do **22:00**

Do wyboru 1 z 4 propozycji:

1. Masaż aromaterapeutyczny częściowy, pielęgnacja dłoni rękawiczkami kolagenowymi
2. Odnowiający masaż twarzy, pielęgnacja dłoni rękawiczkami kolagenowymi
3. Limfatyczny wyszczuplający masaż boa, pielęgnacja dłoni rękawiczkami kolagenowymi
4. Sucha odprężająca i lewitująca kąpiel na łóżku soft pack, pielęgnacja dłoni rękawiczkami kolagenowymi.

DODATKOWO nielimitowany dostęp do strefy SPA & WELLNESS, a w niej:

- basen rekreacyjny o wymiarach 9x4,5x1,2 m z przeciw falą, masażem powietrznym, oświetleniem podwodnym (czynny w miesiącach V-X)
- 6-osobowa wanna do hydromasażu
- aromatyzowana naturalnymi olejkami eterycznymi łaźnia parowa
- sauny: infrared, fińska z panelami solnymi z seansami aromaterapeutycznymi
- strefa relaksu z leżankami, dostępną wodą mineralną z cytrusami,
- strefa schładzania
- sala cardio, a w niej: bieżnia, rowerek treningowy czy crosstrainer

Cena 120 zł/osoba

Czas trwania: 25 min.

Dla tych, którzy preferują aktywny wypoczynek, przygotowaliśmy zorganizowane zajęcia sportowe, takie jak FLOW MOVEMENT W RYTMIE ¾ oraz MOBILITY Z ELEMENTAMI PILATESU. Dzięki różnorodności dostępnych form aktywności, z pewnością uda nam się dostosować program do potrzeb każdego uczestnika.





Usługi dodatkowe



Fotograf

Na Państwa życzenie, możemy zapewnić fotografa, który uwieczni niezapomniane chwile spędzone w naszym hotelu. To wyjątkowa okazja, aby zatrzymać w pamięci najpiękniejsze momenty i emocje, które będą towarzyszyć Państwu podczas pobytu. Nasz profesjonalny fotograf zadba o to, aby każda chwila była uchwycona w niepowtarzalny sposób, tworząc wspaniałe wspomnienia. Zachęcamy do skorzystania z tej usługi, aby uczynić Państwa pobyt jeszcze bardziej wyjątkowym!

od 350 zł/godz.

DJ

Aby zapewnić Państwu niezapomniane chwile, oferujemy również usługę oprawy muzycznej dla grup. Nasz DJ zadba o wyjątkową atmosferę oraz najlepsze utwory muzyczne. Dzięki jego doświadczeniu i umiejętnościom, każda impreza nabierze wyjątkowego klimatu, który umili Państwu czas.

od 300 zł/godz.

*przy min. 5 godz.



Atrakcje poza hotelem



Spacer po lesie

Aby Państwa pobyt stał się jeszcze bardziej atrakcyjny możemy zaproponować spotkanie ze sławnym bieszczadzkim leśnikiem, dobrym duchem i tropicielem niedźwiedzi, który raczy naszych gości ciekawymi opowieściami na temat bieszczadzkiej fauny oraz flory. Spotkanie rozpoczyna się spacerem po okolicznym lesie, a kończy prelekcją i prezentacją multimedialną.

Cena ustalana indywidualnie z każdą grupą, zależna od liczby osób oraz czasu trwania spaceru.

od 800 zł

Kolej gondolowa nad Jeziorem Solińskim

Na życzenie naszych Gości, możemy zapewnić zorganizowanie przejażdżki kolejką gondolową nad Jeziorem Solińskim. Jest to, dostarczające niezwykle pozytywnych wrażeń, doświadczenie podczas którego, mogą Państwo podziwiać malowniczy krajobraz rozciągający się wokół jeziora.

Istnieje opcja przejażdżki również z wejściem na wieżę widokową.

od 60 zł/osoba



Rejs statkiem

Dla tych którzy kochają szum fal oraz szanty proponujemy rejs statkiem po Jeziorze Solińskim. Podczas godzinnego rejsu usłysz Państwo wiele ciekawych opowieści oraz interesujących informacji na temat tego olbrzymiego zbiornika wodnego, przeplatanych znanymi i lubianymi szantami.

Usługa dostępna sezonowo od kwietnia do października.

od 50 zł/osoba

Bieszczadzka Kolejka Leśna

Jest jedną z cieszących się największą popularnością atrakcją w okolicy. Podczas przejażdżki można podziwiać uroczne doliny, małe wioski czy też potężną puszcę Karpat. Kolejka prowadzi przez pobliskie wsie: Majdan, Balnicę oraz Przysłop.

Usługa dostępna sezonowo od maja do października.

od 45 zł/osoba



Szkoła rzemiosła

Miejsce w Bieszczadach, gdzie mogą Państwo aktywnie uczestniczyć w warsztatach ginących zawodów. W pochodzącej z początku XX wieku szkole można samodzielnie utoczyć garnek, własnoręcznie napisać pozdrowienia według zasad przedwojennej kaligrafii, a także nauczyć się wypiekać tradycyjne proziaki w wiejskim piecu. Usługa dostępna całorocznie.

od 80 zł/osoba



Spotkanie z cenionym przewodnikiem karpackim

Łemkowie i Bojkowie czyli dzieje, tradycja, kultura, pieśni, zwyczaje, obrzędy i rzemiosło

od 800 zł

Transfer gości

W celu zapewnienia naszym Gościom wygodnego i bezpiecznego dotarcia do okolicznych atrakcji, oferujemy możliwość organizacji transferu busem lub autokarem (w zależności od liczby osób). Ceny ustalamy indywidualnie, biorąc pod uwagę trasę, czas trwania oraz liczbę uczestników.

Sprawdź pozostałe atrakcje regionu



Hotel Solina

Idealne miejsce na każdą okazję

Gwarantujemy:

- **Wyjątkową atmosferę:** stworzymy dla Ciebie i Twoich gości niezapomniane chwile w przytulnym i eleganckim otoczeniu.
- **Autorskie menu:** nasze dania łączą tradycję z nowoczesnością, co z pewnością zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.
- **Profesjonalną obsługę:** nasi pracownicy zadbają o każdy detal, abyś mógł w pełni cieszyć się tym wyjątkowym dniem.

Zapraszamy do kontaktu, aby omówić szczegóły i dostosować ofertę do indywidualnych potrzeb.

