



OFERTA KONFERENCYJNA

W ATMOSFERZE PROFESJONALIZMU

To motto i jednocześnie cel, który przyświeca nam podczas opieki nad każdą grupą konferencyjną.

W Hotelu Kolumna Park tworzymy przestrzeń, w której Twój biznes nabiera rozpędu.

Zorganizuj konferencję, która zrobi wrażenie.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą oraz z dostępnymi pakietami gastronomicznymi.




KOLUMNAPARK
★★★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE



SPIS TREŚCI

PLAN HOTELU

SALE KONFERENCYJNE I PRZERWA KAWOWA

DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

MENU SERWOWANE

MENU BUFETOWE

ZAKWATEROWANIE

INFORMACJE



PLAN HOTELU



SALE KONFERENCYJNE

Do Państwa dyspozycji oddajemy 11 sal konferencyjnych, w tym 3 typu boardroom.

Wszystkie sale są klimatyzowane, z dziennym światłem, odpowiednim zaciemnieniem.

Wyposażenie sal: multimedialny projektor, ekran, wskaźnik laserowy, flipchart, nagłośnienie konferencyjne.

Powierzchnia i pojemność sal konferencyjnych

SALA	TEATR	SZKOLNE	PODKOWA	CENA
VIP ROOM 1 (26 m2)	×	×	10	1000
VIP ROOM 2 (26 m2)	×	×	10	1000
TARASOWA (40 m2)	×	×	18	1200
ALEJA 1 (75 m2)	60	32	28	1400
ALEJA 2 (52 m2)	40	28	20	1300
ALEJA 3 (52 m2)	40	28	20	1300
ALEJA 4 (50 m2)	40	25	20	1300
WIDOKOWA (60 m2)	50	24	24	1400
PARKOWA (125 m2)	100	50	45	1900
ORANŻERIA (200 m2)	180	100	70	2900
SOSNOWA (300 m2)	250	140	50	3900



PRZERWY KAWOWE

NAZWA	CZAS TRWANIA	CENA	PRODUKTY
PODSTAWOWA	1h	58 zł/os.	Kawa z ekspresu ciśnieniowego Selekcja herbat Naturalne zamienniki cukru Woda mineralna Kompot / Lemoniada sezonowa
	4h	63 zł/os.	Naturalny sok tłoczony z jabłek (0,2 l/os.) Croissant maślany z dżemem (1 szt /os.) Ciastka domowe Owoce suszone
	8h	67 zł/os.	Mieszanka orzechowa z bakaliami Świeże jabłka Cukierki miętowe

Rozszerz swoją przerwę kawową o :

Szoty „witaminowe” - 10 zł/100 ml

Do wyboru jeden smak

- imbir- jabłko

- kurkuma-jabłko- pomarańcza

- jabłko-pietruszka -szpinak



DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

Dodatki do przerw kawowych na słodko
19 zł/os.
(jedenorazowe wstawienie pojedynczego asortymentu)

Selekcja ciast domowych 90g

Owoce w monoporcjach 100g

Wypieki ze słodkim nadzieniem 2szt

Pudding ryżowy na mleku kokosowym z musem wiśniowym 90g

Kruszona beza z kremem mascarpone z sosem truskawkowym 90g



DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

Dodatki do przerw kawowych wytrawne
23 zł/os.
(jednorazowe wstawienie pojedynczego asortymentu)

Croissant z szynką dojrzewającą, serem, grillowanym ananasem i rukolą 1 szt.

Kanapki z warzywami/serem/wędliną 3 szt.

Tortilla z łososiem wędzonym, serkiem ziołowym, warzywami

Arancini z warzywami z sosem ziołowym w dwóch smakach 2 szt

- suszone pomidory, bazylią, mozzarella

- chorizo, szpinak, lazur

Wegetariańskie spring rolls z sosem mango 2 szt.

Tacos do wyboru 1 szt.

- z nadzieniem wegetariańskim (sałata lodowa, awokado, kukurydza, pomidor koktajlowy, sos miodowo-cytrynowy

- z kurczakiem marynowanym w teryaki (sałata lodowa, czerwona cebula, papryka, kolendra, sos koktajlowy)



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI

72 zł/os. przystawka lub zupa, danie główne
86 zł/os. - przystawka lub zupa, danie główne, deser
100 zł/os. - przystawka, zupa, danie główne, deser

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Woda niegazowana z cytryną

Roślinne Menu w Hotelu Kolumna Park* * *

Jak doskonale Państwo wiecie największy wpływ na środowisko i planetę ma szerzenie diety całkowicie roślinnej.

Nasz Szef Kuchni poleca menu w pełni roślinnych posiłków.
Ta niewielka zmiana pozwala popularyzować zdrowe nawyki żywieniowe wśród naszych Gości.

Przy wyborze MENU ROŚLINNE - PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI otrzymujecie Państwo w cenie lunchu poniższy dodatek do przerwy kawowej (jedenorazowe wstawienie):

Smoothie owocowo-warzywne 100 ml/os.



SKOMPONUJ TO SAM

82 zł/os. - przystawka lub zupa, danie główne

96 zł/os. - przystawka lub zupa, danie główne, deser

110 zł/os. - przystawka, zupa, danie główne, deser

Przystawka

(prosimy o wybór jednej propozycji dla całej grupy)

Gravlax z łososia, sałata rzymska, mus cytrynowy, schiacciata, marynowana rzodkiewka, winegret malinowy

Plastry pieczonego buraka, kozi ser, rukola, winogrono, orzechy nerkowca, żel z jeżyn

Sałata Freeze, błękitny ser, melon, piklowana truskawka, majonez orzechowy, grissini

Domowy pasztet, marynowane kurki, roszponka, salsa z ogórka zielonego, suszone kapary,
żel z porzeczki, grzanka ziołowa

Suszona wołowina, zielone sałaty, ogórek piklowany, konfitura z czerwonej cebuli,
marynowana dynia, majonez truflowy

Zupa

(prosimy o wybór jednej propozycji dla całej grupy)

Solianka, kwaśna śmietana, cytryna, natka

Duet kremów sezonowych, popcorn z kaszy sorgo, nitki chilli

Bulion grzybowy, uszka z mięsem, marchewka julienne

Zalewajka z prażkami, podgrzybek, chipsy z boczku

Zupa toskańska z białą fasolą i szpinakiem

Danie główne

(prosimy o wybór jednej propozycji dla całej grupy)

Zraz wołowy, kluski śląskie, kapusta zasmażana, sos pieczeniowy

Filet z dorsza zapiekany z serem i szpinakiem, puree z batata, sałatka winegret

Sznyceł wieprzowy, jajko sadzone, puree koperkowe, fasolka szparagowa z prażonym migdałem
i pomidorkiem koktajlowym

Devolay, masło ziołowe z czosnkiem, ziemniaki z koperkiem, mizeria

Placki ziemniaczane, warzywny gulasz z boczniakiem

Pieczony kurczak, ziemniaki konfitowane, surówka z marchewki z jabłkiem i cytryną

Deser

(prosimy o wybór jednej propozycji dla całej grupy)

Brownie czekoladowe, mus wiśniowy

Crème brûlée karmelowe, owoce sezonowe

Tarta lemon curd, śmietana miętowo- cytrynowa

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi



MENU BUFETOWE

(OD 20 OSÓB)
CZAS TRWANIA: 2 GODZINY

PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI

116 zł/os.

Zupa
Danie mięsne
Danie wegetariańskie
Dodatek skrobiowy (dwa rodzaje)
Dodatek warzywny ciepły
Dodatek warzywny zimny
Deser

Woda niegazowana z cytryną

ROZBUDUJ BUFET SZEFA

- ◆ Dodatkowa zupa +17 zł/os.
- ◆ Dodatkowe danie mięsne bądź wegetariańskie +28 zł/os.
- ◆ Makaron z warzywami + 35 zł/os.
wybór głównego dodatku do dania:

✓ wołowina

✓ kurczak

✓ owoce morza



BUFET REGIONALNY - DOBROŃSKI

186 zł/os.

Zupa

Krem z buraka z warzywami i serem wędzonym

Danie mięsne

Roladka wieprzowa z grzybami, cebulą, boczkiem i kaparami podana z duszonymi pieczarkami w śmietanie

Danie rybne

Polędwica z dorsza w sosie pomidorowo-bazyliowym

Dodatek skrobiowy

Puree ziemniaczane z dodatkiem chrzanu

Ryż kolorowy z warzywami

Dodatek warzywny

Warzywa gotowane z masłem ziołowym i płatkami migdałowymi

Surówka z białej kapusty

Deser

Sernik

Karpátka

Mus czekoladowy, kruszonka owsiana

Bufet zimny

Schab pieczony nadziewany śliwkami duszonymi w brandy

Galantyna z kurczaka

Pasztet domowy z żurawiną z sosem cumberland

Śledź z marchwią, cebulą i papryką w sosie pomidorowym

Salatka z pieczonym burakiem, orzechami, kozim serem, sosem balsamicznym

Salaty z pieczonym indykiem, ogórkiem konserwowym, czerwoną fasolą,

parmezanem, vinaigrette szczypiorkowym

Kiszony kalafior, granat, czerwona cebula, sałata rzymska, winegret cytrynowo-koperkowy

Marynaty

Pieczyno, masło

Woda niegazowana z cytryną



BUFET UROCZYSTY I

196 zł/os.

Zupa

Krem z białych warzyw

Danie mięsne

Kaczka w sosie żurawinowo jabłkowym

Danie rybne

Grillowany łosoś w sosie curry z warzywami

Danie wegetariańskie

Pierogi ruskie w sosie kurkowym i zielonymi warzywami

Dodatek skrobiowy

Gratin warzywny

Gnocchi z szalotką, prażonymi pestkami dyni i świeżym szczypiorkiem

Dodatek warzywny

Grillowane warzywa

Salaty do skomponowania z dodatkami i sosami

Deser

Sernik brulee

Ciasto czekoladowe

Ciasto kruche z owocami

Mus z mango i marakui z czekoladową kruszonką

Bufet zimny

Rolada z brzucha

Płatki rostbefu, sos tatarski

Rolada z wędzonego łososia, kremowy serek, szczypiorek

Tortilla z warzywami, rukolą i orientalnym kurczakiem

Zielone salaty z serem feta i grillowanymi warzywami w oliwie cytrusowej

Marynaty

Pieczyno, masło

Woda niegazowana z cytryną



BUFET UROCZYSTY II

196 zł/os.

Zupa

Krem pomidorowo-paprykowy z dodatkiem parmezanu i pesto bazyliowego z grzankami ziołowymi

Danie mięsne

Zrazy wołowe w sosie własnym

Danie rybne

Filet z sandacza pieczony z kruszonką pistacjowo-ziołową

Danie wegetariańskie

Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym z pomidorkami koktajlowymi

Dodatek skrobiowy

Kluski śląskie

Puree koperkowe z prażoną cebulą

Dodatek warzywny

Buraczki zasmażane

Salaty do skomponowania z dodatkami i sosami

Deser

Sernik owocowy

Ciasto W-Z

Crème brule

Bufet zimny

Śledź smażony podany na ziemniaku z majonezem kolendrowym i piklowaną cebulą

Mix sałat, pierś z kaczki, gruszka, pieczony burak, ser lazur, winegret malinowy

Tortilla z warzywami, serkiem szczypiorkowym, łososiem, musem cytrynowym

Rolada z kaczki po tyrolsku

Karczek pieczony

Zielone sałaty, wędzone tofu, pomidor koktajlowy, , marchew, ananas grillowany, sos orientalny ,
prażony sezamem

Marynaty

Pieczyno, masło

Woda niegazowana z cytryną



BUFET PREMIUM

246 zł/os.

Zupa

Krem z pieczonych batatów z grzankami i chrustem z boczku

Danie mięsne

Długo pieczone udko z kaczki z karmelizowanym jabłkiem i sosie z pikantnej wiśni

Roladki wieprzowe faszerowane indykiem, wędzoną słoniną w ciemnym sosie pieprzowym

Danie rybne

Roladki z sandacza z musem brokurowym i sosem migdałowym

Danie wegetariańskie

Pierogi z kaszą, boczniakiem, groszkiem zielonym i serem z sosem z pieczonych warzyw

Dodatek skrobiowy

Gnocchi buraczane z pestkami dyni i masłem

Puree ziemniaczane z szalwią

Dodatek warzywny

Karmelizowana marchew paryska z groszkiem cukrowym

Zielone sałaty z warzywami

Deser

Babeczki z kremem i owocami

Ciasto czekoladowe

Sernik z rosą

Panna cotta z musem z owoców leśnych

Mus z białej czekolady z czarnym bżem i konfiturą z moreli

Bufet zimny

Tarta zapieczona z camembertem i porem

Deska serów i mięs pieczystych

Śledź w oleju z cebulą, pomidorem suszonym, orzechami i koprem

Sałata lodowa z indykiem, piklowanymi warzywami, czerwoną cebulą i sosem ziołowym

Sałatka brokurowa z pomidorem, jajkiem, fetą i sosem jogurtowo-ziołowym

Marynaty

Pieczyno, masło

Woda niegazowana z cytrusami



BUFET ZIMNY

96 zł/os.

(od 10 osób)

DO WYBORU 6 POZYCJI

Mięsne

Kurczak faszerowany koprem włoskim, szafwią i boczkiem
Rolada z kaczki z owocami suszonymi
Schab zawijany z pieczarkami, papryką, brokułem i serem
Rostbef gotowany sous vide z sosem morelowym z chrzanem
Paszтет domowy z tatarem z ogórka kiszzonego, rydza, jabłka i czerwonej cebuli
Rolada serowa z mięsem drobiowym, groszkiem i marchwią

Rybne

Rolada biszkoptowo-pomidorowa z wędzonym pstrągiem i mascarpone ze szczypiorem
Śledź z papryką, marchwią, cebulą w zalewie pomidorowej
Marynowany łosoś w cytrusach z guacamole w cieście francuskim
Śledź w oliwie z suszonymi pomidorami, orzechami i koprem
Tatar z wędzonego śledzia, piklowany zielony ogórek, rzodkiewka, majonez szczypiorkowy podany na cieście kruchym

Pozostałe

Tortilla z warzywami, rukolą, wędzonym tofu marynowanym w teryaki i serkiem chrzanowym
Tortilla z warzywami, sałatami, boczkiem i sosem cezar
Tarta pieczona w całości z porem, camembertem i pomidorem koktajlowym
Pasta wegańska z białej fasoli, pieczarek i cebuli – a'la smalec
Hummus ze świeżymi warzywami

Sałatki

Makaron orzo, chorizo, seler naciowy, papryka świeża, ser feta, oliwa czosnkowa
Sałatka gyros
Sałatka z pieczonym burakiem, kozim serem, gruszką, orzechem włoskim, z sosem malinowym
Zielone sałaty z serem feta i grillowanymi warzywami w oliwie cytrusowej
Sałata rzymska z szynką parmeńską, awokado, pomarańczem, kukurydzą, cebulą z winegretem limonkowym



DODATKI DO BUFETÓW CIEPŁYCH

(od 20 osób)

Żurek z kielbasą i jajkiem - 25 zł/os.

Zupa gulaszowa - 28 zł/os.

Beef Stroganov - 30 zł/os.

Wrap z warzywami i kurczakiem z sosem mango jalapenio - 32 zł/os.

BUFET SŁODKI – MENU SZEFA KUCHNI

35 zł/os.

(od 10 osób)

SZEF KUCHNI PROPONUJE 3 RODZAJE CIAST I 2 RODZAJE MUSU

PAKIET NAPOJÓW

CZAS TRWANIA 2 GODZINY

Kawa, herbata, woda – 25 zł/os.

Kawa, herbata, soki – 35 zł/os.

CZAS TRWANIA 4 GODZINY

Kawa, herbata, woda – 35 zł/os.

Kawa, herbata, soki – 45 zł/os.



ZAKWATEROWANIE

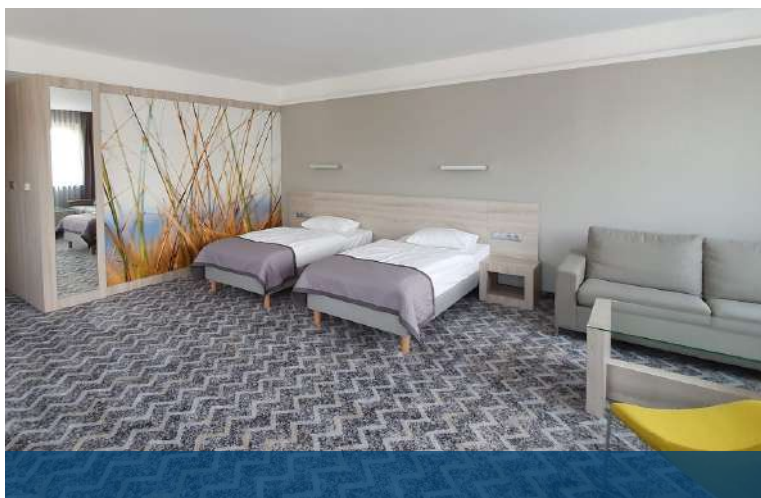
HOTEL KOLUMNA PARK* OFERUJE 71 POKOI O WYSOKIM STANDARDZIE,
DZIĘKI CZEMU MOŻEMY GOŚCIĆ DO 150 OSÓB JEDNOCZEŚNIE**

Nocleg w pokoju jednoosobowym - 330zł

Nocleg w pokoju dwuosobowym - 450zł

Nocleg w Apartamencie - 540zł

W cenę pokoju wliczone jest śniadanie





INFORMACJE

Śniadania serwowane są w godzinach: poniedziałek - niedziela 7:00 - 10:00

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 16:00, a kończy o godzinie 11:00

Bezpłatny dostęp do internetu światłowodowego (Wi-Fi) na terenie całego Hotelu

Bezpłatny, ogrodzony i monitorowany parking - 130 miejsc

Dwie stacje ładowania samochodów elektrycznych



Strefa relaksu Leżak



Strefa pracy

W hotelu do dyspozycji Gości jest również sauna oraz rowery i kijki do nordic walking dla miłośników aktywnego spędzania wolnego czasu.

Wielbicieli nietuzinkowych smaków regionu zapraszamy do hotelowej restauracji bagatela&bar wyróżnionej w światowej renomy przewodniku Gault&Millau Polska. Na uwagę zasługuje również nasza Oferta Grillowa

Restauracja jest czynna w godzinach: 12:00 - 22:00

W naszej ofercie znajdziecie Państwo również różnorodne propozycje atrakcji dodatkowych np. warsztaty kulinarne czy barmarskie.

Serdecznie zapraszamy do organizacji konferencji w Hotelu Kolumna Park * * *

Wszystkie podane ceny są cenami netto.



KOLUMNA PARK*** DLA AUTOMOTIVE

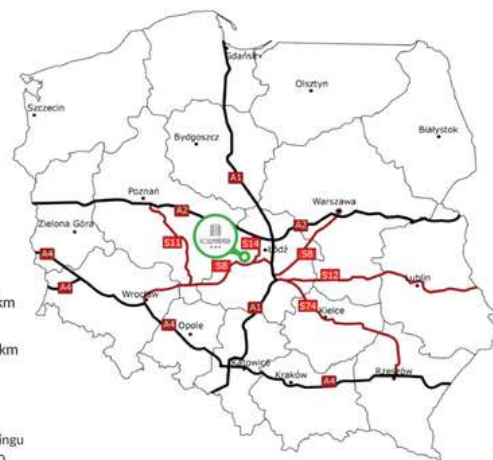
Zaproś swoich Klientów na prezentację samochodu, lub szkolenie które zapamiętają na długo. Branża motoryzacyjna to nasza specjalność. Dlaczego?

- posiadamy 11 sal konferencyjnych, 3 z nich mają możliwość ekspozycji auta wewnątrz
- bezpłatny, ogrodzony i monitorowany parking na 130 miejsc
- możliwość ekspozycji auta na zewnątrz
- bezpośrednie wyjście z sali konferencyjnej na parking
- 2 stacje ładowania samochodów elektrycznych
- możliwość podłączenia stacji ładowania zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz Hotelu
- ozonowanie wnętrza pojazdów
- bezpłatny dostęp do internetu światłowodowego (Wi-Fi)
- przestrzeń na materiały reklamowe
- lokalizacja w centrum Polski

Serdecznie zapraszamy do kontaktu marketing@kolumnapark.pl



Warszawa – 169km
 Gdańsk – 370km
 Poznań – 210km
 Wrocław – 195km
 Kraków – 260km
 Rzeszów – 318km
 Łódź – 20km
 Dworzec Łódź Kaliska – 27km
 Port Lotniczy
 im. W. Reymonta Łódź – 23km



Dział sprzedaży i marketingu
 Tel.: +48 667 706 500



KOLUMNA PARK*** DLA DRUŻYN SPORTOWYCH

Wieloletnie doświadczenie w podejmowaniu drużyn piłkarskich pozwala nam ze 100% sukcesem odpowiadać na potrzeby i oczekiwania sportowców. Oferujemy pobyt w spokojnej okolicy z dala od zgiełku miasta. Gwarantujemy idealne warunki do wypoczynku i koncentracji przed ważnymi spotkaniami sportowymi. Nasza oferta cenowa dostosowywana jest indywidualnie do budżetu każdej z drużyn.

W pakiecie zapewniamy:

- bezpłatną salę na odprawę
- bezpłatny pokój do masażu
- bezpłatny, ogrodzony i monitorowany parking z wygrodzonym miejscem dla autokaru
- wyodrębnioną salę konsumpcyjną

*dojazd na stadion Widzewa zajmuje około 37 minut; dojazd na stadion ŁKS zajmuje około 25 minut; dojazd na stadion w Bełchatowie około 40 minut

Serdecznie zapraszamy do kontaktu - marketing@kolumnapark.pl

