



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.
(jednorazowe wstawienie pojedynczego asortymentu)

pudding kokosowy z nasionami chia i granolą 90 g

kruszona beza z mascarpone i konfiturą owocową 90 g

Mini cannoli sycylijskie z truskawkowym mascarpone, mięta 2 szt.

Skyr, konfitura owocowa, granola 90 g

Wypieki ze słodkim nadzieniem 2 szt.

Owoce w monoporcjach 1 szt.

Selekcja ciast domowych 90 g

Mini tiramisu 90 g



DODATKI DO PRZERWY KAWOWEJ

Dodatki do przerw kawowych wytrawne

23 zł/os.

(jedenorazowe wstawienie pojedynczego asortymentu)

Kanapki z warzywami/serem/wędliną 3 szt.

Gofry z guacamole, rukolą, wędzonym łososiem i piklowanymi warzywami 2 szt.

Mini burger z plastrami rostbefu, piklowanym ogórkiem, sałatą lodową, pomidorem, sos koktajlowy

Mini burger z marynowanym bocznikiem w teriyaki, piklowanym ogórkiem, sałatą lodową, pomidorem, sos koktajlowy

Zielone sałaty, panierowane tofu, mango, granat, mini kukurydza, vinegret cytrynowy

Mini ptysie z serkiem ziołowym, wędzonym łososiem, kawiolem 2 szt.

Mini ptysie z serkiem bazyliowym, szarpanym kurczakiem marynowanym w sosie bbq, concasse pomidorowym, sałatą rzymską 2 szt.

Schiacciata, guacamole, wegańska feta, concasse pomidorowe z granatem i kolendrą 2 szt.

Mix mini snacków z ciasta półfrancuskiego, 3 nadzienia, posypane serem - do wypieku 2 szt.

Bruschetta mix, 3 smaki - do wypieku 2 szt.



MENU SERWOWANE

PROPOZYCJA SZEFA KUCHNI

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

Przystawka

Zupa

Danie główne

Deser

Woda niegazowana z cytryną



kawa i herbata do lunchu +10 zł/os.

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 (jednorazowe wstawienie):

Smoothie owocowo-warzywne 100 ml/os.



SKOMPONUJ TO SAM

- 92 zł/os. - przystawka lub zupa, danie główne
- 106 zł/os. - przystawka lub zupa, danie główne, deser
- 126 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, roszonek, 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 juliiane
- 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 bocznikiem
- 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



kawa i herbata do lunchu +10 zł/os.

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 - DOBRŃSKI

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

Karpatka

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

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

Sałaty 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-ziołąwą

Danie wegetariańskie

Pierogi ze szpinakiem w sosie serowym z pomidorkami koktajlowymi

Dodatek skrobiowy

Kluski śląskie

Puree koperkowe z prażoną cebulą

Dodatek warzywny

Buraczki zasmażane

Sałaty 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 brokułowym 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 szafwią

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 bzem 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 brokułowa z pomidorem, jajkiem, fetą i sosem jogurtowo-ziołowym
Marynaty
Pieczywo, 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
- Pasztet 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 kiełbasą i jajkiem - 25 zł/os.

Zupa gulaszowa - 28 zł/os.

Beof Strogonov - 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 – 10 zł/os.



Kawa, herbata, soki – 20 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 pokoju o podwyższonym standardzie typu Comfort - 490 zł

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 barmańskie.

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 sala na odprawę
- bezpłatny pokój do masażu
- bezpłatny, ogrodzony i monitorowany parking z wygrodzonym miejscem dla autokaru
- wyodrębnioną sala konsumpcyjna

* 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






KOLUMNAPARK
★★★★
HOTEL RESTAURACJA
KONFERENCJE