



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Oferta Biznes

szkolenia | konferencje | integracje | eventy

jesteśmy tu dla Ciebie

Bliska lokalizacja od centrum miasta i lotniska oraz nasze kilkunastoletnie doświadczenie w organizacji każdego rodzaju spotkań, to idealny przepis na udany pobyt grupy.

Pobyt w Hotelu Kozi Gród to:

- kuchnia regionalna - naszą specjalnością są dania i wyroby z dziczyzny, świeżo wędzone mięsiwa oraz rzemieślnicze nalewki;
- 168 miejsc noclegowych, 50 komfortowych pokoi, 2 domki na wynajem, Strefa Spa&Wellness (basen, jacuzzi, kompleks saun, strefa crossfit, sala cardio), kręgle, bilard;
- 9 ha terenu zielonego, który umożliwia organizację atrakcji plenerowych i wieczorów przy ognisku.

W cenie noclegu zapewniamy:

- Śniadanie
- Bezpłatny parking
- Nielimitowane korzystanie z hotelowej Strefy Wellness:
basen | jacuzzi | kompleks saun | strefa crossfit | sala cardio
- Atrakcje zewnętrzne:
park linowy | siłownia zewnętrzna
- Bezpłatne WiFi

Za dodatkową opłatą proponujemy skorzystać z **masaży i zabiegów SPA** oraz z hotelowej **kręgielni (2 tory), stołu bilardowego, kortu tenisowego i wypożyczalni rowerów.**

Sale szkoleniowe i bankietowe

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Wynajem sal:

	Do 2 godzin	Do 6 godzin	Powyżej 6 godzin
Sala A lub B	400 PLN	650 PLN	900 PLN
Sala C	450 PLN	700 PLN	950 PLN
Sala Kominkowa VIP	500 PLN	750 PLN	1000 PLN
Pawilon Bankietowy	wycena indywidualna		

Sala	Liczba miejsc w ustawieniu		
	 teatralnym	 podkowa po zew. / po obu str.	 szkolnym
Sala A	50	18/26	18
Sala B	65	20/30	18
Sala C	75	30/40	22
Kominkowa Sala VIP	40	24	24
Sala A+B	130	45/70	55
Sala B+C	120	50/68	50
Sala A+B+C	173	80/120	80
Pawilon Bankietowy	400	130/225	160

Sala A

Powierzchnia (m2): **44,64**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,20**
Wysokość (m): **2,75**

Sala B

Powierzchnia (m2): **46,80**
Długość (m): **7,20**
Szerokość (m): **6,50**
Wysokość (m): **2,75**

Sala C

Powierzchnia (m2): **70,50**
Długość (m): **9,40**
Szerokość (m): **7,50**
Wysokość (m): **2,75**

Kominkowa Sala VIP + aneks

Powierzchnia (m2): **68,75+15,40**
Długość (m): **12,50+4,40**
Szerokość (m): **5,50+3,50**
Wysokość (m): **3,55**

Pawilon Bankietowy

Powierzchnia (m2): **450**
Długość (m): **30**
Szerokość (m): **15**
Wysokość (m): **5**

Wyposażenie:

projektor multimedialny i ekran | sprzęt nagłaśniający | wskaźnik laserowy/pilot do prezentacji | materiały piśmiennicze (notesy, kartki, długopisy) oraz flipchart (1 blok + 3 mazaki) - na życzenie

Dodatkowo możemy zapewnić 52-calowy telewizor plazmowy.

Czas na przerwę...

Do 2 godz. / do 6 godz. / całodzienna
(przerwa uzupełniana na bieżąco)

Zestaw Standard 31 zł / 41 zł / 47 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Kruche ciasteczka

Do 2 godz. / do 6 godz. / całodzienna
(przerwa uzupełniana na bieżąco)

Zestaw Standard Plus 49 zł / 59 zł / 72 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Soki owocowe
- Kruche ciasteczka
- Pasty na chrupiących krakersach

Do 2 godz. / do 6 godz. / całodzienna
(przerwa uzupełniana na bieżąco)

Zestaw Lux 52 zł / 65 zł / 78 zł

- Kawa świeżo parzona
- Wybór herbat
- Koziogrodzanka
(woda niegazowana ze studni głębinowej)
- Soki owocowe
- Krojone owoce
- Mini kanapeczki

Dodatki podane jednorazowo:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| • Soki owocowe | 23 zł |
| • Ciastka FIT | 13 zł |
| • Croissanty | 15 zł |
| • Domowa drożdżówka | 16 zł |
| • Asortyment kanapek 3 szt./os. | 24 zł |
| • Kruche ciasteczka | 10 zł |
| • Świeże warzywa z dipami | 15 zł |
| • Sałatka owocowa | 15 zł |
| • Patera owoców filetowanych | 140 zł |



MENU SERWOWANE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 1

78 zł / os.

Zupa:

- Zupa pieczarkowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Kotlet schabowy panierowany | mozzarella | pomidory | ogórek
- Duszone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Ciesław | koperek

Deser:

- Domowa szarlotka z cynamonem

ZESTAW 2

78 zł / os.

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Pieczona karkówka | demi glace pieprzowy
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Grillowane warzywa | rozmaryn

Deser:

- Sernik | sos angielski

ZESTAW 3

78 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | pesto bazyliowe

Danie główne:

- Dorsz w chrupiącym panco | sos tatarski
- Frytki | ketchup
- Surówka z kiszanej kapusty i ogórka | natka pietruszki

Deser:

- Ciasto drożdżowe | sos owocowy

ZESTAW 4

78 zł / os.

Zupa:

- Rosół z wiejskiej kury | kluski pietruszkowe | julienne warzywne

Danie główne:

- Kotlet de volaille | masło pietruszkowe
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Marchewka z groszkiem | pietruszka

Deser:

- 3-BIT | kajmak | cynamon | śmietana



MENU - SERWOWANE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5 78 zł / os.

Zupa:

- Żurek z białą kiełbasą | jajko

Danie główne:

- Zraz wieprzowy | demi glace pieprzowy
- Kopytka | masło ziołowe
- Buraczki zasmażane

Deser:

- Panna cotta/ sos owocowy

ZESTAW 6 106 zł / os.

Przystawka:

- Pate z kaczęj wątróbki | chutney śliwkowy | chleb rzemieślniczy

Zupa:

- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir

Danie główne:

- Chrupiący kurczak | sos z ananasa i chili
- Frytki | ketchup
- Green mix | winegret bazyliowy

Deser:

- Szarlotka | cynamon | sos angielski

ZESTAW 7 106 zł / os.

Przystawka:

- Pate z kaczęj wątróbki | chutney śliwkowy | chleb rzemieślniczy

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Morszczuk w chrupiącej panierce
- Pilaw z ryżem
- Surówka z kiszzonej kapusty | jabłko

Deser:

- Sernik | sos owocowy



Do wyboru jeden zestaw dla całej grupy.

Maksymalna liczba osób: 20

Gramatury dań: zupa 250 ml, danie główne (mięso/ryba 120 g; skrobia 100 g; dodatki 80 g), deser 120 g.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

MENU BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 1

138 zł / os.

Zupa:

- Krem z pomidorów | ziołowe grzanki

Danie główne:

- Kotlet de volaille | mało pietruszkowe
- Pieczona karkówka | demi glace pieprzowy
- Dorsz w panco | sos cytrusowy | koperek
- Duszzone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Kalafior z bułką tartą
- Surówki: z selera | z marchewki i jabłka

Deser:

- 3 Bit | kajmak | śmietana | cynamon

ZESTAW 2

138 zł / os.

Zupa:

- Zupa ziemniaczana | bekon | warzywa

Danie główne:

- Gołąbki wieprzowe z ryżem | sos pomidorowy
- Chrupiący kurczak | sos z ananasa, chili i pomidorów
- Kotlet z dorsza w panco | sos koperkowy
- Puree ziemniaczane | masło koperkowe
- Bukiet warzyw | masło pietruszkowe
- Surówki: z kiszzonego ogórka i kwaszonej kapusty | z marchewki i jabłka

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski

ZESTAW 3

180 zł / os.

Zupa:

- Zupa grzybowa | kluski pietruszkowe

Danie główne:

- Sznycel wieprzowy | duszona cebula
- Kotlet de volaille | masło pietruszkowe
- Kotlet z dorsza w panco | sos koperkowy
- Gotowane ziemniaki | masło pietruszkowe
- Buraczki zasmażane
- Surówki: z marchewki | sałatka green mix z sosem winegret

Deser:

- 3 Bit | kajmak | śmietana | cynamon
- Domowa szarlotka | cynamon

ZESTAW 4

180 zł / os.

Zupa:

- Żurek z białą kiełbasą | jajko

Danie główne:

- Pieczeń wieprzowa | demi glace z rozmarynem
- Chrupiący kurczak | sos z ananasa, chili, pomidory
- Morszczuk w panierce | sos rakowy
- Kopytka | masło pietruszkowe
- Zapiekany brokuł | mozzarella | zioła
- Surówki: z kiszzonej kapusty i ogórka | z selera

Deser:

- Sernik domowy | sos angielski
- Ciasto drożdżowe | sos owocowy

MENU BUFET

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

ZESTAW 5

187 zł / os.

Zupa:

- Kapuśniak na żeberkach | warzywa

Danie główne:

- Duszona karkówka | demi glace pieprzowy
- Siekany kotlet z dziczyzny | demi glace
- Dorsz w panco | sos koperkowy
- De volaille | masło pietruszkowe
- Kopytka | masło estragonowe
- Pieczone ziemniaki | czosnek | tymianek
- Warzywa grillowane
- Sałaty green mix | winegret bazyliowy

Deser:

- Szarlotka | cynamon
- Ciasto drożdżowe | sos owocowy
- Owoce filetowane



Dania wegetariańskie | vege

Zupy:

- Krem z pasternaka | salsa z ananasa | seler naciowy
- Zupa jarzynowa | koperek
- Krem z dyni | mleko kokosowe | imbir
- Krem pomidorowy | pesto bazyliowe

Danie główne:

- Koper włoski | sos curry | ryż
- Kotlet warzywny | cieciora | zioła | kasza bulgur | sałaty green mix
- Kaszotto grzybowe | ser bursztyn | zioła

Minimalna liczba osób: 15

Dania główne w przeliczeniu 70% do ilości osób.

Czas trwania bufetu do 1,5 godziny.

Do posiłku serwowana jest "Koziogrodzanka" - uzdatniana woda pitna z naszej studni głębinowej.

ZESTAW 1

Cena 64 zł / os.

- Pasztet z dziczyzny | konfitura z żurawiny
- Deska pieczonych mięs własnego wyrobu | chrzan | marynaty własne
- Tatar ze śledzia i czerwonej cebuli
- Sałatka grecka | feta | oliwki | wineget bazyliowy
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Pieczywo podane z masłem

ZESTAW 2

Cena 89 zł / os.

- Schab pieczony ze śliwką wędzoną | boczek pieczony | chrzan
- Tortilla z kozim serem i wędzonym łososiem | koperek
- Śledź opiekany z cebulą w occie i ziołach
- Sałatka caprese z pesto bazyliowym
- Sałatka z pieczonym burakiem | kozi ser | orzechy włoskie
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Koszyk pieczywa z masłem

ZESTAW 3

Cena 116 zł / os.

- Półmisek ryb wędzonych | sos tatarski
- Sałatka z pieczonym kurczakiem | nowalijki | winegret bazyliowy
- Pasztet z dziczyzny | konfitura żurawinowa
- Sałatka ziemniaczana z bekonem | cebulka | sos miodowo – musztardowy
- Półgęsek | konfitura z czerwonej cebuli | ogórek marynowany
- Łosoś wędzony własnego wyrobu | sos tatarski
- Deska serów regionalnych | chutney z ananasa i jabłek | orzechy
- Pieczona karkówka z czosnkiem i majerankiem
- Pieczywo podane z masłem

Minimalna liczba osób: 15

Zimne przekąski podane po ciepłym posiłku, jednorazowo w przeliczeniu na liczbę osób.

MENU GRUPOWE

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Dania do wyboru przed 24:00:

150 g / os.

• Bigos myśliwski	24 zł
• Chili con carne z dziczyzny czekolada tymianek	29 zł
• Gulasz autorski Koziego Grodu	28 zł
• Pierogi z mięsem okrasa z cebulki	24 zł
• Pierogi ruskie okrasa z cebulki	24 zł
• Zupa ziemniaczana z bekonem warzywa	24 zł
• Barszcz czerwony krokiet z kapustą i grzybami	25 zł

Wymagane potwierdzenie dostępności i ceny:

• Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszonek do 40 osób	2 200 zł
• Dzik pieczony podany z kaszą gryczaną i sałatką z kiszonek powyżej 40 osób	2 900 zł
• Szynka pieczona ok 12 kg z duszonymi w czosnku ziemniakami, grillowane warzywa z ziołami do 40 osób	1 800 zł

Do oferowanych menu, proponujemy napoje:

• Wino musujące (kieliszek)	16 zł / os.
• Nalewka (kieliszek)	10 zł / os.
• Barek Kawowy - kawa i herbata do 1 godziny	16 zł / os.
• Napoje gazowane i soki do 1 godziny	25 zł / os.



Grill w formie bufetu

Cena 165 zł / os.

Zupa:

- Gulasz myśliwski koziego grodu

Danie główne:

- Grillowany kurczak | sos bbq
- Chrupiący kotlet z dziczyzny | duszona cebulka
- Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką z majerankiem
- Dorsz w panco | sos limonkowy z koperkiem
- Duszone ziemniaki z czosnkiem i tymiankiem
- Zielone sałaty | warzywa | winegret malinowy
- Sałatka z kapusty | warzywa | zioła
- Zestaw: kiszony ogórek + smalec
- Koszyk pieczywa z masłem
- Ketchup i musztarda

Skomponuj swój własny bufet

Zupy:

250 ml / os. do wyboru

- | | | | |
|----------------------------------|-------|---|-------|
| • Żur z białą kiełbasą i jajkiem | 23 zł | • Barszcz czerwony krokiet z kapustą i grzybami | 25 zł |
| • Zupa gulaszowa z dziczyzny | 24 zł | | |
| • Zupa ziemniaczana z bekonem | 23 zł | • VEGE: Krem z dyni mleko kokosowe imbir | 23 zł |

Dania z grilla:

120g / os. do wyboru

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| • Kiełbasa biesiadna | 17 zł | • Kotlet z dziczyzny duszona cebulka z majerankiem | 24 zł |
| • Kaszanka z dziczyzny z jabłkiem i cebulką | 19 zł | • Szaszyk drobiowy | 23 zł |
| • Grillowana karkówka | 20 zł | • VEGE: Kiszka ziemniaczana | 20 zł |
| • Pieczony kurczak w sosie curry | 19 zł | • VEGE: Szaszyk z cukinii, bakłażana i tofu | 21 zł |
| • Bitki wieprzowe w sosie naturalnym | 20 zł | • VEGE: Halloumi- ser owczo-kozi (100g) | 23 zł |
| • Dorsz w chrupiącej panierce sos limonkowy z koperkiem | 22 zł | • VEGE: Camembert z żurawiną w chrupiącym panco (100 g) | 21 zł |

MENU GRILL I OGNISKO

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Dodatki:

150g / os. do wyboru

- | | | | |
|--|-------|-------------------------------------|-------|
| • Duszone patatki z czosnkiem i tymiankiem | 10 zł | • Sałatka ziemniaczana | 16 zł |
| • Surówka z marchewki lub białej kapusty | 11 zł | • Warzywa grillowane z ziołami | 11 zł |
| • Surówka z kiszonego ogórka i kwaszonej kapusty | 11 zł | • Koszyk pieczywa z masłem - 1 szt. | 10 zł |
| • Sałata green mix z sosem winegret | 12 zł | • Zestaw: smalec+ogórek kiszony | 13 zł |
| | | • Ketchup / musztarda | 5 zł |

Menu na ognisko

Cena 38 zł / os.

Kiełbasa | Smalec | Pieczywo | Ogórek | Musztarda | Ketchup

Dodatkowo oferujemy:

- | | |
|--------------------|--|
| • Paterę z owocami | 140 zł / patera |
| • Tort | cena ustalana indywidualnie |
| • Alkohol | asortyment i cena ustalana indywidualnie |



NAPOJE I ALKOHOLE

Wódka:

0,5l	90 zł
0,7l	120 zł

Piwo:

0,5 l	16 zł
-------	-------

Wino:

• Wino bankietowe	0,75l	69 zł
• Wino musujące	0,75l	69 zł

Whisky:

• Ballantines	0,7l	150 zł
• Jameson	0,7l	180 zł
• Jack Daniels	0,7l	210 zł

Gin:

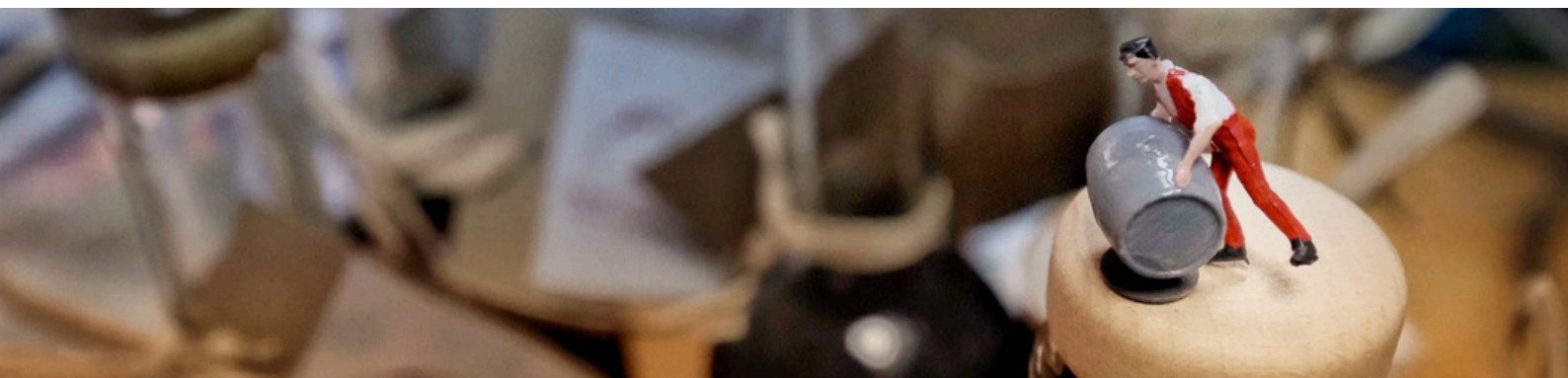
0,7l	150 zł
------	--------

Rum biały:

0,7l	160 zł
------	--------

Nalewki:

• Regionalne nalewki Hotelu Kozi Gród (cena w zależności od rodzaju nalewki)	0,2l	35 zł
	0,5l	65 zł
• Soki	1l	22 zł
• Napoje gazowane	1l	24 zł
• Napoje gazowane	0,2l	17 zł



ZESTAW 1

Cena 96 zł / os.
do 3 h

Cena 124 zł / os.
do 6 h

Cena 71 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Piwo:

- Butelkowe

Wino bankietowe:

- Białe
- Czerwone

ZESTAW 2

Cena 140 zł / os.
do 3 h

Cena 165 zł / os.
do 6 h

Cena 79 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

Wódka

Whisky

Piwo:

- Butelkowe

Wino bankietowe

- Białe
- Czerwone

ZESTAW dodatkowy

Cena 48 zł / os.
do 3 h

Cena 69 zł / os.
do 6 h

Cena 25 zł / os.
za każdą kolejną godzinę

- Kawa
- Soki
- Herbata
- Napoje gazowane

