

OFERTA DLA FIRM



HOTEL
UKIEL
WELLNESS & SPA

SZKOLENIA
KONFERENCJE
IMPREZY FIRMOWE
SPOTKANIA BIZNESOWE

O NAS



Witamy w Hotelu Ukiel Wellness & Spa

...miejscu, które z dumą łączy niezwykle walory przyrodnicze jeziora Ukiel z serdeczną gościnnością, profesjonalizmem i zróżnicowaną ofertą.

Naszym priorytetem jest zapewnienie gościom nie tylko noclegu, ale także niezapomnianych przeżyć i doskonałej obsługi. Nasz doświadczony i przyjazny personel stoi do dyspozycji przez całą dobę gotowy spełnić wszelkie oczekiwania i zatroszczyć się o komfort oraz satysfakcję naszych gości. Profesjonalizm to dla nas nie tylko motto, lecz fundament działalności.

Wszechstronność oferty to nasza siła.

Bez względu na to czy szukasz relaksu na łonie natury, aktywnego wypoczynku czy potrzebujesz miejsca do zorganizowania spotkania biznesowego lub uroczystości rodzinnej... W Hotelu Ukiel znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą...



SALE KONFERENCYJNE



Nasze zaplecze konferencyjno – szkoleniowe stwarza możliwość spotkań zarówno dla dużych jak i mniejszych firm.

Doskonałe położenie bezpośrednio nad brzegiem pięknego jeziora Ukiel i z rozległym zielonym terenem wzbogaca możliwości integracyjne o dodatkowe atrakcje.

NAZWA	TEATR	SZKOLNE	PODKOWA	BANKIET	WSPÓLNY STÓŁ	CENA
Lustrzana	20	16	16	X	18	700 zł
Perłowa	60	60	48	80	36	1200 zł
Namiot bankietowy	100	100	100	100	60	1500 zł

Do dyspozycji oddajemy 2 sale konferencyjne oraz namiot bankietowy.

Sala Lustrzana o powierzchni **50m²** z widokiem na jezioro, mieszcząca **do 20 osób**.

Sala Perłowa o powierzchni **160m²**, mieszcząca **do 80 osób**, oraz **Namiot Bankietowy** o powierzchni **300m²**, położony nad brzegiem jeziora, mieszczący nawet **do 150 osób**.

Wszystkie nasze sale wyposażone są w:



WI-FI



KLIMATYZACJA



PROJEKTOR



FLIPCHART



EKRAN

PRZERWY KAWOWE



Jednorazowa	50 zł/os.	Kawa Herbata Sok Woda niegazowana z cytryną Ciasto Ciasteczka
Całodzienna	70 zł/os.	

Przekąski słone	100 zł/os.	Sałatka grecka (50g/os.) Tortilla z łososiem (50g/os.) Mini burgery (1szt/os.) Croissant na wytrawnie (2szt/os.) Tartaletki z musem bazyliowym (1szt/os.) Woda niegazowana z cytryną, sok
Przekąski słodkie	40 zł/os.	Mus owocowy (1szt/os.) Szarlotka (100g/os) Babeczki (2szt./os) Woda niegazowana z cytryną, sok

OPEN BAR – PIWO | WINO | WÓDKA

180 zł/os. (3H)

230 zł/os. (6H)

OBIADY

SKOMPONUJ TO SAM:

Obiad 80 zł/os. – zupa, danie główne, woda z cytryną

Kolacja 70 zł/os. – jedno danie ciepłe, zimny bufet, woda z cytryną

Obiadokolacja 80 /os. – zupa, danie główne, woda z cytryną

Obiad w formie bufetu 120 zł/os. – dwie zupy, dwa dania główne, woda z cytryną

Zupy (jedna do wyboru)

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z grzankami

Tradycyjny rosół z makaronem

Zupa rybna po królewsku

Dania główne(jedna do wyboru)

Kurczak faszerowany z suszonymi pomidorami w sosie serowo-śmietanowym z opiekаныmi ziemniakami i surówką

Panierowany kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i surówką

Filet z sandacza z talarkami ziemniaczanymi i surówką

Grillowana pierś z kurczaka zapiekana w sosie śmietanowym z gotowanymi ziemniakami i surówką

Bakłażan faszerowany warzywami z kaszotto

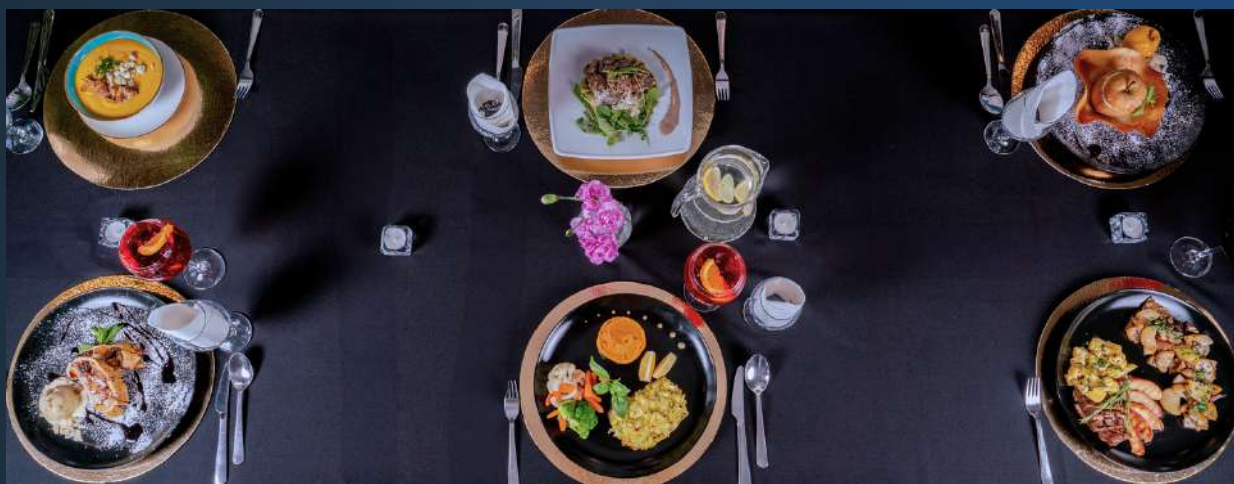
Kolacja (jedno danie ciepłe do wyboru)

Spaghetti bolognese z mięsem lub opcja vege

Kurczak z ryżem w sosie pomidorowym z warzywami lub opcja vege

Wędlina, ser, świeże warzywa, twarożek, dżem, pieczywo, masło, pasta jajeczna

Kawa | Herbata



GRILL

ZESTAW I – 170 zł/os.

Pieczona Kiełbaska
Kaszanka lub babka ziemniaczana
Bigos tradycyjny
Pieczone ziemniaki
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem
Zestaw surówek, ogórek małosolny, smalec
Sosy (ketchup, majonez, musztarda)
Pieczywo
Sok i woda

ZESTAW II – 190 zł/os.

Pieczona Kiełbaska
Stek z Karkówki w ziołach
Szaszłyki drobiowe lub warzywne
Dorsz zapiekany w ziołach
Bigos tradycyjny
Pieczone ziemniaki
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem
Zestaw surówek, ogórek małosolny, smalec
Sosy (ketchup, majonez, musztarda)
Pieczywo
Sok i woda

Zupa

Żurek z białą kiełbasą

NAPOJE GORĄCE – 20 zł/os.

Kawa i herbata

Do kosztu należy doliczyć koszt wynajęcia chaty + drewno – 300 zł.
Zastawa jednorazowa.

CZAS TRWANIA IMPREZY – 5H

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA I – 219 zł/os.

BUFET DAŃ GORĄCYCH

- zrazy w sosie ciemnym pieczeniowym
- filet z dorsza w sosie cytrynowym
- ziemniaki zapiekane po staropolsku
- risotto
- zestaw surówek
- warzywa gotowane

BUFET ZIMNY

- półmiski wędlin, mięs pieczonych z musem chrzanowym
- sałatka włoska z tuńczykiem i jajkiem
- śledź z rodzynekami i czerwoną cebulką
- sałatka grecka na bazie różnych sałat z serem feta
- sałatka fantazja z kurczakiem, pieczarką konserwową, kukurydzą
- marynaty / pieczywo / masło

GORĄCY KOCIOŁEK W NOCY

Pikantna zupa gulaszowa

BUFET SŁODKI

Szarlotka

NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)

- kawa
- wybór herbat

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)

- woda niegazowana z cytryną
- soki

ZAPEWNIAMY

- dekorację stołów
- świeże kwiaty
- serwetki
- świeczniki
- profesjonalne oświetlenie
- miłą obsługę

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA I – 259 zł/os.

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- roladka fiesta zapiekana z winogronem i serem
- puree chrzanowe
- zestaw surówek

BUFET DAŃ GORĄCYCH

- zrazy w sosie ciemnym pieczeniowym
- filet z dorsza w sosie cytrynowym
- ziemniaki zapiekane po staropolsku
- risotto
- zestaw surówek
- warzywa gotowane

BUFET ZIMNY

- półmiski wędlin, mięs pieczonych z musem chrzanowym
- sałatka włoska z tuńczykiem i jajkiem
- śledź z rodzynkami i czerwoną cebulką
- sałatka grecka na bazie różnych sałat z serem feta
- sałatka fantazja z kurczakiem, pieczarką konserwową, kukurydzą
- marynaty / pieczywo / masło

GORĄCY KOCIOŁEK W NOCY

Pikantna zupa gulaszowa

Bufet słodki

3 rodzaje ciast wg. szefa kuchni

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)

- kawa
- wybór herbat

NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)

- woda niegazowana z cytryną
- soki

ZAPEWNIAMY

- dekorację stołów
- świeże kwiaty
- serwetki
- świeczniki
- profesjonalne oświetlenie
- miłą obsługę

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA I – 279 zł/os.

ZUPA

Krem z białych warzyw z grzankami

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE

- pierś z kurczaka w sosie serowo-śmietanowym
- puree ziemniaczano chrzanowe
- zestaw surówek

BUFET DAŃ GORĄCYCH

- roladki drobiowe w sosie pomidorowym zapiekane serem
- mini sznycelki zapiekane w sezamie
- ryba dorsz zapiekana w sosie leśnym
- ziemniaki zapiekane po staropolsku w ziołach
- zestaw surówek
- warzywa gotowane

BUFET ZIMNY

- półmiski wędlin i mięs pieczonych z sosem chrzanowym, sos żurawinowy
- półmisek serów podany z dodatkami
- śledź z rodzynkami i czerwoną cebulką
- sałatka Toskana z filetem z kurczaka, pomidorkami cherry, mixem serów,
- bakłażan zawijany z pastą orzechową
- caprese na rucoli
- marynaty / Pieczywo / Masło

GORĄCY KOCIOŁEK (DO WYBORU)

- Żurek staropolski
- Zupa rybna zabieleną
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

BUFET SŁODKI

- 3 rodzaje ciast wg. szefa kuchni
- owoce

NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)

- kawa
- wybór herbat

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)

- woda niegazowana z cytryną
- soki
- Pepsi | Mirinda | 7Up (0,85l) – 15,00zł/szt

ZAPEWNIAMY

- dekorację stołów
- świeże kwiaty
- serwetki
- świeczniki
- profesjonalne oświetlenie
- miłą obsługę

OFERTA WAŻNA PRZY MIN. 30 OSOBACH | CZAS TRWANIA IMPREZY – 6H

DODATKI

Dodatkowo płatne:

Namiot poniżej 50 osób – 1500 zł

Pokrowce na krzesła płatne – 5 zł/szt.

Opłata serwisowa za własny alkohol (wyłącznie banderolowany) – 25 zł/os.

Opłata za serwisowany tort:

do 20 osób – 100 zł

do 50 osób – 250 zł

powyżej 100 osób – 300 zł

Przedłużenie przyjęcia:

do 20 osób – 500 zł/h

do 50 osób – 700 zł/h

powyżej 50 osób – 1000 zł/h

Prosto z sieci:

Ryby wędzone: sielawa, sieja, węgorz, pstrąg tęczowy, śledź, łosoś, sos tatarski, pikle, smalczyk z cebulką, grzyby marynowane, mus chrzanowy,

słoiki ryby marynowane : okoń, sielawa, sieja, wg sezonu dostępne

Dla 50 osób -2200 zł – 8kg | 100 osób 3300 zł – 15 kg

Stół wiejski:

Pieczony pasztet domowy, szynka wieprzowa, kielbasa wiejska, mięsa pieczone, pasztety, boczek wędzony, salceson wiejski, kaszanka, baleron kabanos, grzybki marynowane, pikle, wybór serów, smalec z cebulą, ogórki kiszone, chrzan, musztarda

Dla 50 osób – 2200 zł – 8 kg | Dla 100 osób 3300 zł – 16 kg

Beczka piwa (20 l) – 600 zł



ZABAWY INTEGRACYJNE

To doskonała okazja do integracji dla zespołów firmowych, które chcą lepiej się poznać i poprawić współpracę w mniej formalnym, inspirującym otoczeniu natury.

Zapewniamy kompleksową organizację i dostosowanie atrakcji do Waszych potrzeb.



Dj | Wodzirej | Karaoke – 4500 zł (5h)

Dj – 3000 zł (5h)

Fotobudka – 2500 zł (5h)

Kulig – 150 zł/os

2-3h spotkanie w stadninie, kulig za końmi, przejażdżka w siodle dla chętnych, ognisko z kiełbaskami, zabawa przy muzyce

Gry Zespołowe i Terenowe

(do indywidualnej wyceny)

Speedball

Wyścig na smoczych łodziach

Konstruowanie łodzi

Gra terenowa

Maszyna Goldebrga

Na tropie zbrodni

Wieczory tematyczne

Kasyno i Teleturnieje

Olimpiada na wesolo i Beer pong

Integracja na wodzie:

Kajaki | Rowerki wodne | Motorówki | Gokart | Sup (3h)

Do 50 os. – 7000 zł

powyżej 50 os. – 10 000 zł

*houseboat w cenie, wg dostępności

Spływ kajakowy z transportem:

Do 20 os. – 3000 zł (2h)

Do 50 os. – 6000 zł (2h)

Sauny i balia nad jeziorem

Regaty Żeglarskie

Doskonały sposób na integrację łączący sportową rywalizację ze współpracą zespołową.

Wynajem żaglówki ze sternikiem

300 zł/os (5h)



NOCLEGI



Zakwaterowanie

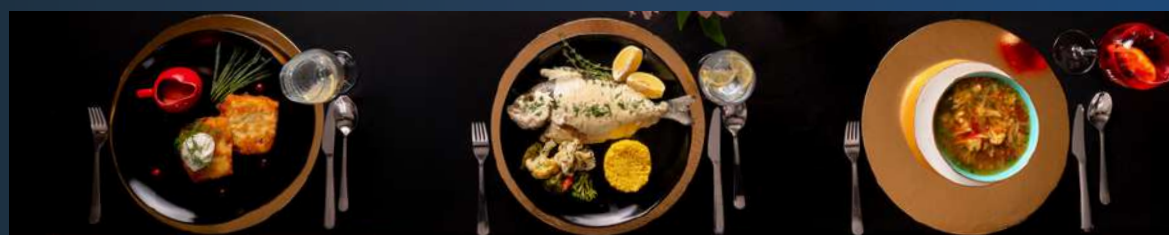
Hotel dysponuje 45 pokojami i 118 miejscami noclegowymi w różnych konfiguracjach – 1, 2, 3, 4, 7 osobowych. Wszystkie oferowane pokoje posiadają prywatne łazienki oraz większość z nich oferuje widok na jezioro.

Każdy z naszych gości ma również nielimitowany dostęp do największego basenu nad jeziorem Ukiel, różnego rodzaju saun i siłowni.



Restauracja "Nie Lada Ryba"

Nasza Restauracja proponuje menu inspirowane kuchnią regionalną po Rewolucjach Magdy Gessler. Restauracja "Nie Lada Ryba" to gwarancja nie tylko doskonałego smaku, ale również pięknie podanych dań. Wysoki poziom obsługi, i nasza nowa odsłona restauracji to idealne połączenie na spędzenie przyjemnie czasu. W naszej karcie Goście znajdą także duży wybór win i napojów. A wszystko to okraszone jest wyjątkowym widokiem na Jezioro Ukiel.



INFORMACJE

Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 15:00, a kończy o 11:00 dnia następnego.

Bezpłatny dostęp do Wi-Fi na terenie całego hotelu.

Stacja ładowania samochodów elektrycznych.

Monitorowany parking.

Strefa relaksu.

Strefa pracy.

Infrastruktura dostosowana do osób niepełnosprawnych.

Restauracja jest czynna codziennie od 12:00 do 22:00.

Od poniedziałku do soboty w godz. 7:00 – 10:00 serwujemy śniadania w formie bufetu,
w niedzielę i święta w godz. 8:00 – 10:00.

Dla grup sportowych zapewniamy także:

bezpłatną salę na odprawę, oraz pokój do masażu,
wyodrębnioną salę konsumpcyjną.

Warunki i szczegóły realizacji:

***Wysłana oferta nie jest równoznaczna z rezerwacją, gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku
równowartości 10% kwoty całościowej.***

Jednocześnie, wpłacona kwota zadatku będzie podlegała zaliczeniu na poczet wynagrodzenia
należnego Wykonawcy. W przypadku rezygnacji bądź odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę
zadek nie podlega zwrotowi.

Płatność całej kwoty odbywa się przed przyjęciem po zaakceptowaniu agendy i kalkulacji.

Dane do przelewu:

PHU Antoniuk Andrzej
ul. Bałtycka 95, 10-180 Olsztyn
PKO BP SA Oddział 2 w Olsztynie
IBAN PL 49 1020 3541 0000 5402 0281 0745
SWIFT (BIC) BPKOPLPW



KONTAKT

Recepcja - 500 411 443 | recepcja@hotelukiel.pl

Dział sprzedaży - 571 035 400 | adam@hotelukiel.pl

Dział marketingu - 572 077 723 | marketing@hotelukiel.pl

www.hotelukiel.pl

[Olsztyn, ul. Bałtycka 95]