OFERTA DLA FIRM



SZKOLENIA
KONFERENCJE
IMPREZY FIRMOWE
SPOTKANIA BIZNESOWE

O NAS

Witamy w Hotelu Ukiel Wellness & Spa
miejscu, które z dumą łączy niezwykłe 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 nasza ofertą.



SALE KONFERENCYJNE

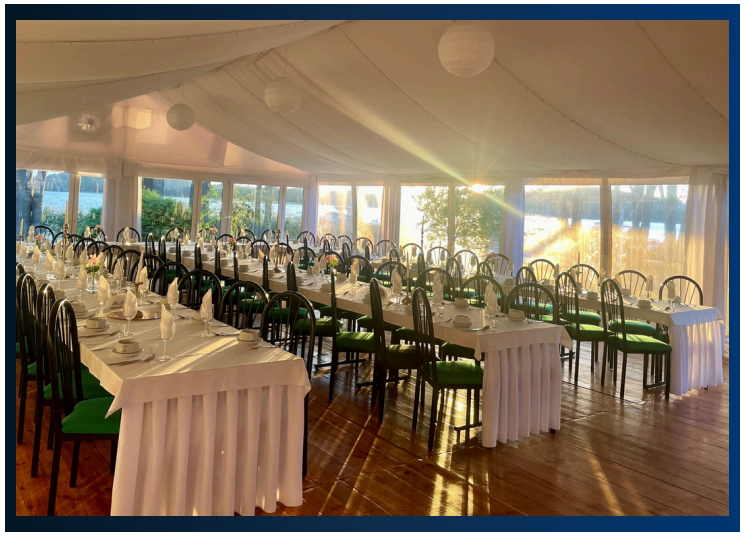
Nasze zaplecze konferencyjno - szkoleniowe stwarza możliwość spotkań zarówno dla dużych jak i mnijeszych firm.
Doskonałe położenie bezpośrednio nad brzegiem pięknego jeziora Ukiel i z rozległym zielonym terenem wzbogaca możliwości integracyjne o dodatkowe atrakcje.

NAZWA	TEATR	SZKOLNE	PODKOWA	BANKIET	WSPÓLNY STÓŁ	CENA
Perłowa	70	60	70	70	60	1000 zł
Namiot bankietowy	150	150	150	150	150	1500 zł

Do dyspozycji oddajemy 2 sale konferencyjne oraz namiot bankietowy.

Sala Perłowa o powierzchni **160m²**, mieszcząca **do 70 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



Zestaw standard	**Jednorazowa**	19 zł/os.	Kawa eventowa Wybór herbat Woda niegazowana z cytryną
	Całodzienna	29 zł/os.	
Zestaw komfort	**Jednorazowa**	29 zł/os.	Kawa eventowa Wybór herbat Woda niegazowana z cytryną Sok Ciastka kruche
	Całodzienna	39 zł/os.	

Dodatki (wydawane jednorazowo)

owoce filetowane, sezonowe - 11zł/100g/os.
przekąski warzywne z dipem - 11zł/100g/os.
domowe ciasto (2 rodzaje wg szefa kuchni) - 12zł/2x50g/os.
ekspres - 10,00zł/os.

Przekąski słone	80 zł/os.	Mini wrapy z kurczakiem 2x60g Tartaletki z musem bazyliowym 50g Koreczki caprese 100g Paluszki, krakersy + dip 60g Sałatka z tofu z dressingiem 40g Woda niegazowana z cytryną
Przekąski słodkie	40 zł/os.	Mini tartaletki z kremem 50g Mus czekoladowy i owocowy 2x50g Croissant ze słodkim nadzieniem 2szt/os. Mini ciasteczka francuskie 2szt/os. Woda niegazowana z cytryną

OPEN BAR - PIWO | WINO | WÓDKA

180 ZŁ/OS. (3H)
230 ZŁ/OS. (6H)

OBIADY

SKOMPONUJ TO SAM:

Obiad 75 zł/os. - zupa, danie główne, woda z cytryną
Kolacja 60 zł/os. - jedno danie ciepłe, zimny bufet, woda z cytryną
Obiadokolacja 75 /os. - zupa, danie główne, woda z cytryną
Obiad w formie bufetu 100 zł/os. - dwie zupy, dwa dania główne, woda z cytryną

Zupy (jedna do wyboru/300ml)

Krem z białych warzyw z kiełkami rzodkiewki
Krem z pomidorów
Rosół z makaronem
Zupa rybna

Dania główne(jedna do wyboru)

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami, sos koperkowy, ziemniaki opiekane i surówką
Panierowany kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i surówką
Filet z sandacza z talarkami ziemniaczanymi i surówką
Bakłażan faszerowany warzywami z kaszotto

Kolacja (jedno danie ciepłe do wyboru)

Spaghetti bolognese z mięsem lub opcja vege
Grillowany filet z kurczaka z ryżem w sosie pomidorowym z warzywami lub opcja vege
Wędlina, ser, świeże warzywa, twarożek, dżem, pieczywo, masło, pasta jajeczna
Kawa | Herbata | Woda niegazowana



GRILL

ZESTAW I - 150 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 - 170 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 kiełbasą

NAPOJE GORĄCE - 20 zł/os.
Kawa eventowa i wybór herbat

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

CZAS TRWANIA IMPREZY - 5H

GRILL

PAKIET GRILLOWY WEGETARIAŃSKI - 150 zł/os.

Sałatka z pomidorkiem cherry pomidorem oraz winegrett musztardowy
Marynowane plastry buraka
Mix warzyw papryka, cukinia, pieczarka, cebula
Humus z ciecierzycy
Grillowane tofu
Szaszłyki warzywne
Burger wege z białka sojowego, pomidor, sałata lodowa, ogórek kiszony, sos z majonezu z avocado
Zupa krem z pomidorów
Woda, sok

PAKIIET GRILLOWY DO SAMODZIELNEGO GRILOWANIA - 170 zł/os.

Kiełbaska podwawelska
Kiełbaska biała
Karkówka marynowana
Boczek marynowany
Mix warzyw (papryka, cukinia, pieczarka)

BUFET ZIMNY:
Pasztet wieprzowy
Smalec
Ogórki małosolne
Marynaty (pieczarka, ogórek konserwowy, papryka)
Pieczywo jasne i ciemne
Ketchup, musztarda, chrzan, sos tysiąca wysp
Sałatka z pomidorkiem cherry, pomidorem oraz vinegrett musztardowy
Woda, sok

BUFET CIEPŁY:
Zupa gulaszowa z mięsa wieprzowego
Babka ziemniaczana

NAPOJE GORĄCE - 20 zł/os.
Kawa eventowa i wybór herbat

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

CZAS TRWANIA IMPREZY - 5H

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA I - 209 zł/os.

BUFET DAŃ GORĄCYCH
- Roladka z piersi kurczaka w ziołach lub karkówka pieczona w sosie myśliwskim
- Placki ziemniaczane lub babka ziemniaczana z sosem grzybowym
- Parmigiana
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Zestaw surówek
- Warzywa gotowane lub grillowane

BUFET ZIMNY
- Półmiski wędlin, mięs pieczonych z musem chrzanowym
- Warzywa sezonowe z dipem
- Deska serów z sosem żurawinowym
- Śledź z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Roladki z cukinii faszerowane twarożkiem i oliwkami
- Sałatka fantazja z kurczakiem, pieczarką konserwowaną, kukurydzą
- Sałatka grecka
- Pieczywo / masło

GORĄCY KOCIOŁEK W NOCY
- Pikantna zupa gulaszowa

B**UFET SŁODKI**
- Szarlotka
- Owoce sezonowe (koreczki)

NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)
- Kawa eventowa
- Wybór herbat

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok

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

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

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA II - 239 zł/os.

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (do wyboru jedno)
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i mixem sałat w towarzystwie sosu vinegret
- Risotto z pieczonymi warzywami
- Pieczony schab w ziołach podany na kaszy gryczanej w sosie pieczeniowym z buraczkami
- Kotlety z kaszy gryczanej podane na puree ziemniaczanym z sosem pieczarkowym i surówką

BUFET DAŃ GORĄCYCH
- Filet z dorsza w sosie cytrynowym
- Karkówka w sosie myśliwskim
- Parmigiana
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Zestaw surówek
- Warzywa gotowane
- Frytki z batata

BUFET ZIMNY
- Półmiski wędlin, mięs pieczonych z musem chrzanowym
- Warzywa sezonowe z dipem
- Deska serów z sosem żurawinowym
- Śledź z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Roladki z cukinii faszerowane twarożkiem i oliwkami
- Sałatka fantazja z kurczakiem, pieczarką konserwowaną, kukurydzą
- Sałatka grecka
- Pieczywo / masło

GORĄCY KOCIOŁEK W NOCY
- Pikantna zupa gulaszowa

Bufet słodki
- Szarlotka
- Tartaletki z owocami
- Owoce sezonowe (koreczki)

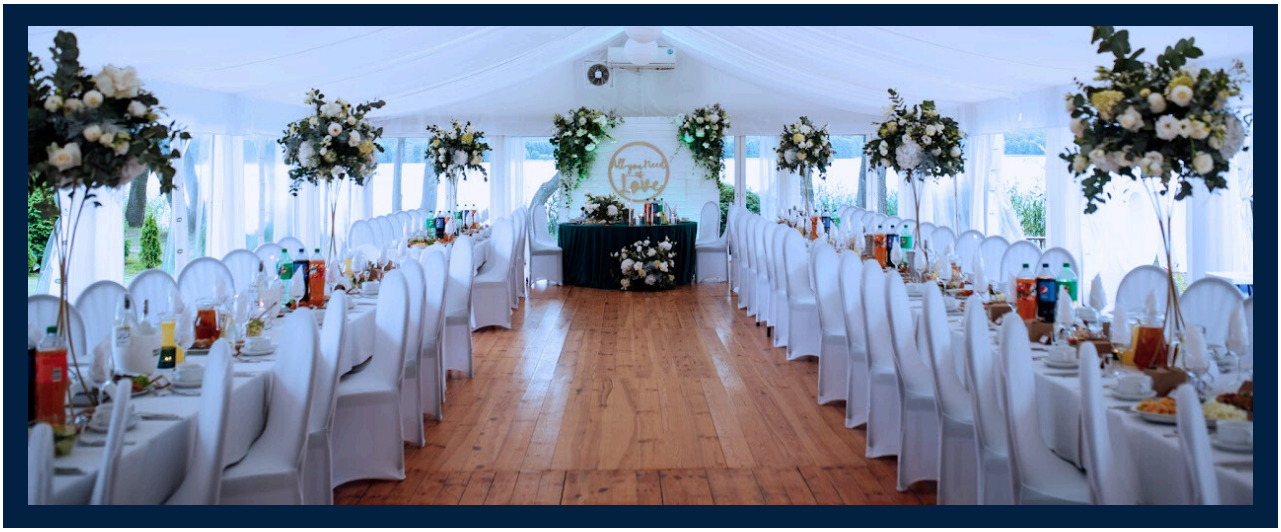
NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)
- Kawa eventowa
- Wybór herbat

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok

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

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

PRZYJĘCIA NOCNE



PROPOZYCJA III - 269 zł/os.

ZUPA
- Krem z białych warzyw lub krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (do wyboru jedno)
- Kurczak kukurydziany supreme z ziemniakami opiekanymi i mixem sałat podanym w sosie vinegret
- Risotto z burakami i mascarpone
- Grillowana polędwiczka wieprzowa nadziewana gorgonzolą i owinięta szynką parmeńską podana z sosem serowym, puree ziemniaczanym i mixem sałat
- Zapiekane roladki z cukinii faszerowane pieczarkami i serem w sosie pomidorowym

BUFET DAŃ GORĄCYCH
- Roladki drobiowe w sosie pomidorowym
- Mini sznycelki
- Filet z dorsza zapiekany w sosie cytrynowym
- Parmigiana
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Zestaw surówek
- Warzywa gotowane
- Frytki z batata

BUFET ZIMNY
- Półmiski wędlin, mięs pieczonych z musem chrzanowym
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Deska serów w sosie żurawinowym
- Śledź z ogórkiem konserwowym i cebulką
- Sałatka toskana z filetem z kurczaka, pomidorkami cherry, vinegret
- Roladka z cukinii
- Caprese na rukoli
- Pieczywo / masło

GORĄCY KOCIOŁEK (DO WYBORU)
- Pikantna zupa gulaszowa lub żurek staropolski lub rybna

BUFET SŁODKI
- 2 rodzaje ciasta wg szefa kuchni
- Mus czekoladowy z owocami
- Tartaletki z owocami

NAPOJE GORĄCE (BEZ LIMITU)
- Kawa eventowa
- Wybór herbat

NAPOJE ZIMNE (BEZ LIMITU)
- Woda niegazowana z cytryną
- Sok
- 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:
Wynajem namiotu poniżej 50 osób - 1500 zł
Opłata serwisowa za własny alkohol (wyłącznie banderolowany) – 15 zł/os.
Coolery z lodem w cenie.

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, kiełbasa 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 (6h)
Dj - 3000 zł (6h)
Fotobudka - 2500 zł (6h)

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 wesoło i Beer Pong

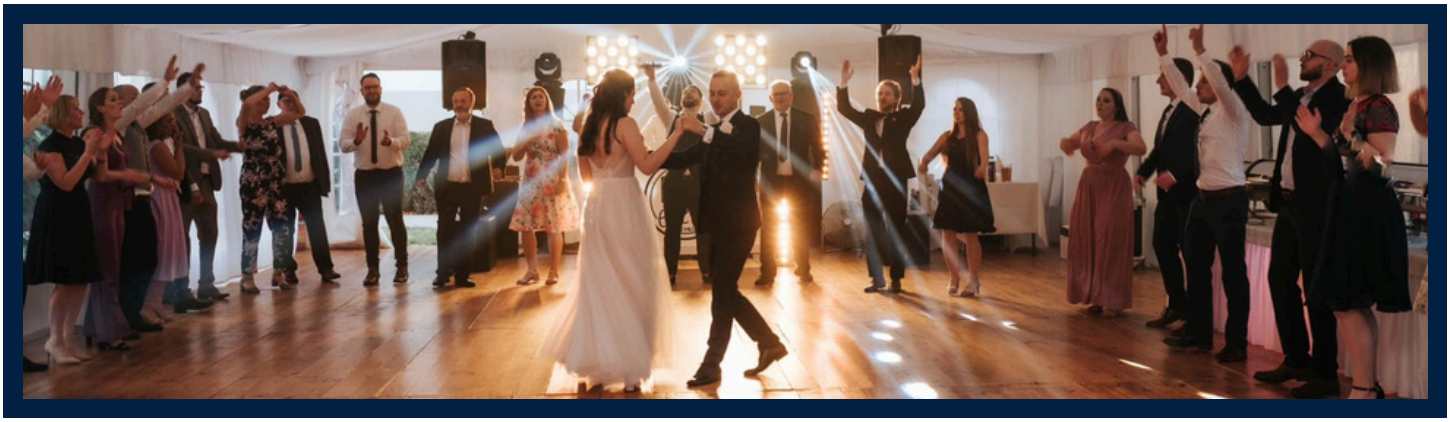
Integracja na wodzie:
Kajaki | Rowerki wodne | Motorówki | Gokart | Sup (3h)
Do 50 os. - 7000 zł
powyżej 50 os. - 10 000 zł
*houseboat w cenie, wg dostępności

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 44 pokojami i 116 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 nasze 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.
Istnieje możliwość wcześniejszego zameldowania w zależności od dostępności.

Bezpłatny dostęp do Wi-Fi na terenie całego hotelu.
Stacja ładowania samochodów elektrycznych.
Monitorowany parking.
Strefa relaksu.
Strefa pracy.
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.

Warunki i szczegóły realizacji:

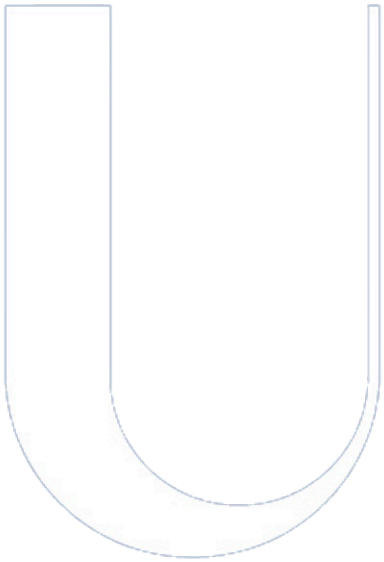
Wysłana oferta nie jest równoznaczna z rezerwacją, gwarancją rezerwacji jest wpłata zadatku równowartości 10% kwoty całościowej.

Jednocześnie, wpłacona kwota zadatku będzie podlegała zaliczeniu na poczet wynagrodzenia należnego Wykonawcy. W przypadku rezygnacji bądź odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę zadatek 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 Odział 2 w Olsztynie
IBAN PL 49 1020 3541 0000 5402 0281 0745
SWIFT (BIC) BPKOPLPW





KONTAKT

Recepcja - 500 411 443 | recepcja@hotelukiel.pl
Dział marketingu - 572 077 723 | marketing@hotelukiel.pl

www.hotelukiel.pl
[Olsztyn, ul. Bałtycka 95]