

KONFERENCJE





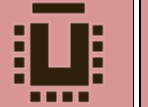

Do Państwa dyspozycji oddajemy sale konferencyjne mogące pomieścić w układzie kinowym od 50 do 150 osób. Sale przystosowane są do organizacji szkoleń, konferencji, spotkań biznesowych, prezentacji, a także przyjęć okolicznościowych i bankietów.

Oferujemy Państwu następujące sale bankietowo-konferencyjne:

1. Tosca 63 m² (Cena 500 zł brutto do czterech godzin wynajmu lub 850 zł brutto za cały dzień)
2. Carmen 170 m² (Cena 600 zł brutto do czterech godzin wynajmu lub 1000 zł* brutto za cały dzień)
3. Restauracja 56 m² (Cena za godzinę: 150 zł netto)

* cena obowiązuje w sezonie letnim (w sezonie zimowym 1200 zł brutto)

Przy pełnej konsumpcji ceny wynajmu do negocjacji.

		Ustawienia (ilość osób)			
Sale	Powierzchnia				
Tosca	63 m ²	50	28	22	20
Carmen	170 m ²	150	100	80	60
Restauracja	56 m ²	70	40	36	40



HOTEL OPERA

Naszym atutem jest lokalizacja w centrum Tarnowskich Gór!

Wyposażenie sal:

- ✓ Dostęp do internetu WiFi
- ✓ Klimatyzacja
- ✓ Ekran
- ✓ Flipchart
- ✓ Tablica suchościeralna
- ✓ Nagłośnienie

Istnieje możliwość wyboru przerwy kawowej standard lub FIT:

Przerwa kawowa I: świeżo parzona kawa, wybór herbat, dodatki (mleko, cytryna, cukier), woda mineralna, kruche ciasteczka: **15zł/os,**

Przerwa kawowa II: świeżo parzona kawa, wybór herbat, dodatki (mleko, cytryna, cukier), woda mineralna, kruche ciasteczka, mini kanapki (3 szt./os): **22,00zł/os**

Przerwa kawowa całodniowa: świeżo parzona kawa, wybór herbat, dodatki (mleko, cytryna, cukier), woda mineralna, soki owocowe, wypieki własnego wyrobu, owoce, mini kanapki (3 szt./os): **50,00zł/os**

Przerwa kawowa FIT: świeżo parzona kawa, wybór herbat, dodatki (mleko, cytryna, cukier), woda mineralna, cięte warzywa (marchew, ogórek zielony, seler naciowy), wybór dipów, musli z jogurtem i owocami: **25,00zł/os**

Doradzamy jak można najlepiej wykorzystać nasz obiekt do organizacji niezapomnianego wydarzenia. Pomocą w organizacji konferencji służą pracownicy Działu Marketingu Hotelu Opera. Zachęcamy do kontaktu: tel: 32 381 88 70 lub mail: hotelopera@wp.pl

MENU KONFERENCYJNE:

Lunch serwowany:

Przykładowe menu obiadowe			
Cena: 30,00 zł	<p>PROPOZYCJA I</p> <p>Zupa: żurek tradycyjny z jajkiem</p> <p>Danie główne: Kotlet schabowy w sosie pieczarkowym, ziemniaki, surówka</p> <p>0,5 l napoju/os</p>	<p>PROPOZYCJA II</p> <p>Zupa: Lekki krem jarzynowy</p> <p>Danie główne: Ryba panierowana, ziemniaki z wody z koperkiem, surówka z kiszonej kapusty</p> <p>0,5 l napoju/os</p>	<p>PROPOZYCJA III</p> <p>WEGETARIAŃSKA</p> <p>Zupa: zupa pomidorowa</p> <p>Danie główne: makaron penne ze szpinakiem</p> <p>0,5 l napoju/os</p>
Cena: 45,00 zł	<p>PROPOZYCJA IV</p> <p>Zupa: Krem borowikowy z grzankami</p> <p>Danie główne: Kotlet de Volaille, ryż, surówka z białej kapusty</p> <p>0,5 l napoju/os</p>	<p>PROPOZYCJA V</p> <p>Zupa: rosół z makaronem</p> <p>Danie główne: rolada wołowa, kluski śląskie, kapusta modra</p> <p>0,5 l napoju/os</p>	<p>PROPOZYCJA VI</p> <p>Zupa: Krem z pomidorków pelatti ze świeżą bazylią</p> <p>Danie główne: Polędwiczki wieprzowe, kasza kuskus, chutney z duszonej papryki i czarnuszki</p> <p>0,5 l napoju/os</p>