

KONFERENCJE





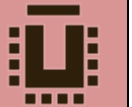

Do Państwa dyspozycji oddajemy sale konferencyjne mogące pomieścić w układzie kinowym od 50 do 150 osób. Sale przystosowane są do organizacji szkoleń, konferencji, spotkań biznesowych, prezentacji, a także przyjęć okolicznościowych i bankietów.

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): **22,00 zł/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: **25,00 zł/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 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>

PAKIETY KONFERENCYJNE

• W PAKIECIE TANIEJ



MINI PAKIET VIP	DLA GRUP 10-20 OSÓB	92 PLN NETTO/OS
ŚREDNI PAKIET	DLA GRUP 21-40 OSÓB	78 PLN NETTO/OS
DUŻY PAKIET	DLA GRUP 41-120 OSÓB	75 PLN NETTO/OS

W cenie każdego pakietu:

Całodzienny wynajem Sali
Przerwa kawowa
3-daniowy lunch serwowany
Ekran
Dostęp do internetu
Flipchart, markery

Dla uczestników:

Notes, długopis i słodka niespodzianka

Dla organizatora:

Miejsce parkingowe oraz powitalna kawa
i herbata gratis

PRZERWA KAWOWA DO WYBORU DLA MINI, ŚREDNI, DUŻY PAKIET

SŁODKI POCZĘSTUNEK

Świeżo pieczone ciasteczka i croissanty
Do przerwy całodzienniej proponujemy dodatkowo galaretki (truskawkowa, pomarańczowa, cytrynowa)
z musami (czekoladowy, malinowy)
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna

ZDROWIE ZAKĄSKI

Cięte warzywa (marchewka, ogórek, seler, rzodkiew)
Wybór dipów (musztardowy, czosnkowy, meksykański, balsamiczny)
Musli, świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna

PROPOZYCJE MENU LUNCHOWEGO DLA PAKIETÓW MINI I ŚREDNI

<p>Menu 1 Krem pomidorowy Schab po parysku z pieczarkami, fasolka szparagowa z boczkiem i cebulą, purée ziemniaczane Puchar lodowy Kawa, herbata i woda mineralna</p>	<p>Menu 2 Krem z cukini z chipsem z boczku Polędwiczki nadziewane suszonymi pomidorami, sałatka warzywna z sosem pesto, ziemniaki zapiekane w ziołach Ciastko Raffaello Kawa, herbata i woda mineralna</p>
<p>Menu 3 Żurek szlachecki z jajkiem przepiórczym Pierś z kurczaka z grilla, mix warzyw sezonowych blanszowanych z białym sosem, Ciastko Szarlotka Kawa, herbata i woda mineralna</p>	<p>Menu 4 (wegetariańskie) Zupa grzybowa Cukinia nadziewana cebulą i pomidorem z curry Świeże owoce filetowane Kawa, herbata i woda mineralna</p>
<p>Menu 5 Rosół z makaronem, marchewką i natką pietruszki Rolada wołowa, kluski, modra kapusta Ciasto Sernik drożdżowy śląski Kawa, herbata i woda mineralna</p>	

BUFET SZEFA KUCHNI DLA PAKIETU DUŻEGO

Zupa Szefa Kuchni
Trzy dania główne:

- Danie mięsne
- Danie rybne
- Danie wegetariańskie

Bufet sałatkowy
Dwa rodzaje dodatków
Dwa rodzaje deserów
Woda mineralna

OPCJE DODATKOWE

przerwa kawowa (kawa, wybór herbat, woda mineralna, ciastka francuskie, croissanty)
+ 20,00 PLN netto /osoba

sok owocowy
+ 6,00 PLN netto /osoba

przerwa kawowa całodzienna
+ 25,00 PLN netto /osoba

Lunch bufetowy Szefa Kuchni
Bufet sałatkowy
Dwa rodzaje dodatków
Dwa rodzaje deserów
Woda mineralna
+ 8,00 PLN netto / osoba