



Oferta konferencyjna 2023

Twoje centrum biznesowe
w centrum miasta

Rezerwacje terminów
i informacje:

Tel.: (32) 381 88 70

Manager: 695 067 372

hotelopera@wp.pl



Konferencje z noclegami w sercu Tarnowskich Gór



dogodna lokalizacja
w centrum miasta



sale konferencyjne
mieszczące do 150 osób



oferta przerw kawowych,
śniadań i lunchy biznesowych



sprzęt multimedialny
i nagłaśniający



dodatkowa oferta noclegowa

Zachęcamy do rezerwacji terminu:

Tel.: (32) 381 88 70

Manager: 695 067 372

hotelopera@wp.pl

Wynajem sali

Sala konferencyjno-bankietowa Tosca:

1. umożliwia organizację konferencji i szkoleń do 30 os w układzie kinowym
2. specyfikacja: 63m², dostęp do naturalnego światła, I piętro, wejście po schodach
3. wynajem: 100 zł/ h, 450 zł/ 6h, 700 zł/ do 10h (ceny netto)

Sala konferencyjno-bankietowa Carmen

1. z bezpośrednim wyjściem na patio, umożliwia zorganizowanie konferencji nawet do 200 osób w. układzie kinowym
2. specyfikacja: 180 m², dostęp do naturalnego światła, sala z oddzielnym wejściem
3. wynajem: 150 zł/ h, 800 zł/ 6h, 1200 zł/ do 10h (ceny netto)

Wynajem sprzętu multimedialnego:

- ekran 150 zł/dzień (cena netto)
- rzutnik 250 zł/dzień (cena netto)
- flipchart + 20 kartek 50 zł (cena netto)

Przerwa kawowa

jednorazowa

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną, ciastka kruche/ bankietowe
28 zł/ os.

jednorazowa

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną
22 zł/ os.

jednorazowa

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną, soki owocowe 0,5l /os.
30 zł/ os.

uzupełniana 4h-6h

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną
39 zł/ os.

uzupełniana 4h-6h

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną, soki owocowe 0,5l/ os.
45 zł/ os.

uzupełniana 4-6h

kawa, herbata, woda niegazowana z
cytryną, ciastka kruche/ bankietowe
48 zł/ os.

*ceny brutto

Przerwa kawowa

Dodatkowo do przerwy kawowej polecamy:

Fingerfoody:

Szarpana wołowina na krakersie

Pasztet własnego wyrobu na grzance

Mini ciasteczka francuskie z pomidorami i mozzarellą

Mini ptysie wytrawne nadziewane pastami

Mix kanapek koktajlowych

35 zł od osoby

Zachęcamy do rozszerzenia menu o dodatkowe propozycje:

Wytrawne tartinki z pastą tuńczykową

Wytrawne tartinki z kremowym nadzieniem- zapiekane

Panierowany twarożek z dipem

Mini omlet wytrawny z serem i szynką

Mini shish kebab z kuminem, z dipami

Koreczki bankietowe wytrawne (różne rodzaje)

Mini bruschetta z pomidorami i bazylią

OPERA

Lunch biznesowy

Lunch 45 zł/ os.

Przykładowe propozycje

do wyboru jedna pozycja

Krem pomidorowy z grzankami.
Schab po sztygarsku w sosie
własnym z puree ziemniaczanym i
kapustą zasmażaną

Krem z pieczonego ziemniaka z
pudrem z boczku. Gulasz wołowy z
zasmażaną kaszą gryczaną z
cebulką

Krem z kalafiora z grzankami. Bitki
wieprzowe w sosie chrzanowym z
kaszotto.

*wegetariańskie: gulasz warzywny z
kaszotto.

Krem z brokułów z prażonymi
migdałami. Karkówka wieprzowa w
sosie własnym z ziemniakami puree
i fasolką szparagową.

*wegetariańskie: panierowany
camembert z ziemniakami puree i
coulisem żurawinowym

OPERA

Wyjątkowa lokalizacja Hotelu Opera, w samym centrum Tarnowskich Gór, to tylko jeden z argumentów przemawiających za organizacją konferencji, szkoleń, prezentacji, firmowych bankietów i spotkań biznesowych właśnie w naszym obiekcie.

**Skontaktuj się z nami,
chętnie odpowiemy na
wszystkie pytania
i dopasujemy ofertę dla
Twoich potrzeb:**

**Manager: 695 067 372
hoteloopera@wp.pl**

