

**OFERTA**  
*Konferencyjna*  
na 2024 rok

Centrum biznesowe w Twoim mieście



Dogodna lokalizacja  
i parking gratis



Sale konferencyjne  
mieszczące do 300 osób



Oferta przerw kawowych,  
śniadań i lunchy  
biznesowych



Sprzęt multimedialny  
i nagłaśniający



Dodatkowa oferta  
noclegowa



# Wynajem sali

## Sala restauracyjna

530 zł do 4h  
960 zł do 8h

56 m<sup>2</sup> (do 50 osób), dostęp do naturalnego światła, wyjście na parking

## Piwniczka

530 zł do 4h  
960 zł do 8h

44m<sup>2</sup> (do 30 osób), sala z oddzielnym wejściem, zejście po schodach

## Tosca

530 zł do 4h  
960 zł do 8h

63 m<sup>2</sup> (do 30 osób), dostęp do naturalnego światła, sala z oddzielnym wejściem, wejście po schodach

## Carmen

800 zł do 4h  
1200 zł do 8h

450 m<sup>2</sup> (do 200 osób), dostęp do naturalnego światła, sala z oddzielnym wejściem i wyjściem na patio

### CENNIK WYPOŻYCZENIA SPRZĘTU KONFERENCYJNEGO

Projektor + ekran  
300 zł

Flipchart + 20 kartek  
50 zł

# Przerwa kawowa

## Tradycyjna jednorazowa

31 zł/ os. do 30 minut

Kawa i herbata wraz z dodatkami  
Woda niegazowana z cytryną 0,25l  
Soki owocowe 0,25l  
Krucze ciasteczka maślane 3 szt.

## Tradycyjna uzupełniana

44 zł/ os. do 4 godzin

Kawa i herbata wraz z dodatkami  
Woda niegazowana z cytryną  
Soki owocowe  
Krucze ciasteczka maślane  
Sernik własnego wypieku 1 szt.

## Biznesowa jednorazowa

53 zł/ os. do 30 minut

Kawa i herbata wraz z dodatkami  
Woda niegazowana z cytryną 0,25l  
Soki owocowe 0,25l  
Krucze ciasteczka maślane 3 szt.  
Mini bezy 3 szt.  
Kanapki bankietowe 3 szt.

## Biznesowa uzupełniana

65 zł/ os. do 4 godzin

Kawa i herbata wraz z dodatkami  
Woda niegazowana z cytryną  
Soki owocowe  
Krucze ciasteczka maślane  
Mini bezy  
Kanapki bankietowe 3 szt.

# Przekąski

## Bufet finger-food

50 zł/ os.

Szarpana wołowina na krakersie  
Paszтет własnego wyrobu na grzance  
Mini ciasteczka francuskie z pomidorami i mozzarellą  
Mini ptysie wytrawne nadziewane pastami  
Mix kanapek koktajlowych

## Paluszki warzywne z dipem czosnkowym

11 zł/ porcja

## Wytrawne tartinki z kremowym nadzieniem – zapiekane

12 zł/ szt.

## Koreczki bankietowe wytrawne (różne rodzaje)

10 zł/ szt.

## Mini bruschetta z pomidorami i bazylią

12 zł/ szt.



Wszystkie ceny podane w ofercie  
są cenami netto

## Lunch biznesowy serwowany

60 zł/ osoba

Zupa  
do wyboru jedna pozycja

Krem pomidorowy z grzankami  
Krem z białych warzyw  
Krem z brokułów z prażonymi migdałami

Danie główne w wersji mięsnej  
do wyboru jedna pozycja

Tradycyjny kotlet schabowy podawany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną  
Grillowany filet z kurczaka nadziewany chorizo podawany z puree ziemniaczanym i sałatką wiosenną  
Karkówka wieprzowa w sosie własnym podawana z puree ziemniaczanym i kapustą modrą

Danie główne w wersji wegetariańskiej  
do wyboru jedna pozycja

Panierowany camembert z ziemniakami puree i żurawinowym coulis  
Papryka faszerowana kaszą bulgur  
Duszony pomidor podany z tapenadą oliwkową, podany na kaszy kuskus

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l

## Lunch biznesowy bufetowy

125 zł/ osoba

Zupa  
do wyboru jedna pozycja

Krem pomidorowy z grzankami  
Krem z białych warzyw  
Krem z brokułów z prażonymi migdałami

Danie główne w wersji mięsnej

Kotlet po szwajcarsku z serem i pieczarkami 1 szt.  
Karkówka wieprzowa w sosie własnym 1 szt.  
Ziemniaki pieczone w ziołach  
Ryż biały  
Warzywa blanszowane

Danie główne w wersji wegetariańskiej

Makaron penne z pietruszką, oliwą czosnkową i tofu  
Makaron tagliatelle ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Desery własnego wypieku

Szarlotka na kruchym cieście 1 szt.  
Sernik drożdżowy z kruszonką 1 szt.

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l  
Kawa, herbata wraz z dodatkami

## Baza noclegowa

Do Państwa dyspozycji oddajemy 27 pokoi w zróżnicowanych standardach. Wszystkie pokoje spełniają kryteria trzygwiazdkowego hotelu.

Cena za dobę

od 140 zł/os. ze śniadaniem\*

Rodzaje pokoi

Pokój 1-osobowy  
Pokój 2-osobowy  
Double de Lux  
Apartament 1- lub 2-osobowy

Dopłata do pokoju 1 os.

80 zł

\* cena pokoi uzależniona od wielkości zamówienia



*Wybierz wersję mięsną lub wegetariańską*

Wszystkie ceny podane w ofercie są cenami netto

# CO JESZCZE możemy dla Was zrobić?

Wynajem sal konferencyjnych (od 10 do 200 osób)

Eventy firmowe (szkolenia, jubileusze, integracje, imprezy plenerowe, bankiety firmowe)

Śniadanie, lunch, kolacja biznesowa

Upominki dla pracowników i kontrahentów w formie vouchera

Spotkania świąteczne (spotkanie wigilijne, jajeczko firmowe)

Catering biznesowy (słodki bufet, przekąski finger food, dania ciepłe)

*Wyjątkowa lokalizacja Hotelu Opera  
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 do Twoich potrzeb



ul. Zamkowa 1  
42-600 Tarnowskie Góry

+48 32 381 88 70

+48 695 067 372  
event manager



eventy@operahotel.pl  
**www.operahotel.pl**