

OFERTA
Konferencyjna
na 2025 rok

Centrum biznesowe w Twoim mieście



Dogodna lokalizacja
i parking gratis



Salę 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 m² (do 50 osób), dostęp do naturalnego światła, wyjście na parking

Piwniczka

530 zł do 4h
960 zł do 8h

44m² (do 30 osób), sala z oddzielnym wejściem, zejście po schodach

Tosca

530 zł do 4h
960 zł do 8h

63 m² (do 30 osób), dostęp do naturalnego światła, sala z oddzielnym wejściem, wejście po schodach

Carmen

800 zł do 4h
1200 zł do 8h

450 m² (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

STANDARD

30 zł/ os. jednorazowa

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

STANDARD uzupełniana

50 zł/ os. 1 uzupełnienie

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

PREMIUM

40 zł/ os. jednorazowa

Kawa i herbata wraz z dodatkami
Woda niegazowana z cytryną 0,25l / os.
Soki owocowe 0,25l / os.
Owoce filetowane
Krucze ciasteczka maślane 3 szt. / os.
Sernik własnego wypieku 1 szt. / os.

PREMIUM uzupełniana

65 zł/ os. 1 uzupełnienie

Kawa i herbata wraz z dodatkami
Woda niegazowana z cytryną 0,25l / os.
Soki owocowe 0,25l / os.
Owoce filetowane
Krucze ciasteczka maślane 3 szt. / os.
Sernik własnego wypieku 1 szt. / os.

Możliwość domówienia dodatkowo (cena za 1 szt.)

Mini kanapka dekoracyjna 6 zł
na bagietce

Tartinka na pieczywie razowym:

pasty różne smaki 6 zł
z serem camembert i żurawiną 6 zł
z szynką, pomidorkami i rukolą 6 zł
z kurczakiem i suszonymi 6 zł
pomidorami
z pieczonym burakiem, 6 zł
serem feta i rukolą
z łososiem i świeżym koperkiem 8 zł

Mini wrapy:

z łososiem 6 zł
z kurczakiem i grillowanymi 5 zł
warzywami
z pastą jajeczną i szczypiorkiem 5 zł

Mini pączki serowe, mini rogaliki 4 zł
nadziewane

Mini słodkości: ptyś, eklerka, 5 zł
beza z kremem

Ciasto drożdżowe: 8 zł
z serem, makiem, jabłkiem

Mini deser na mascarpone 13 zł
z owocami na kruchym spodzie

Mini deser śniadaniowy 9 zł
na jogurcie z nasionami chia
i musem owocowym

Owoc krojony mix/szaszłyk 6 zł

Ślimaczki wytrawne z ciasta 6 zł
francuskiego

Słone przekąski: 5 zł
paluszki, krakersy



Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 Kodeksu Cywilnego.

Lunch biznesowy serwowany

60 zł/ osoba

Zupa
do wyboru jedna pozycja

Krem pomidorowy z grzankami
Krem z białych warzyw
Zupa pieczarkowa ze śmietaną

Danie główne
do wyboru jedna pozycja

Propozycje mięsne:

Tradycyjny kotlet schabowy podawany z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

Grillowany filet z kurczaka podawany z frytkami i sałatką wiosenną

Karkówka wieprzowa w sosie własnym podawana z puree ziemniaczanym i kapustą modrą

Propozycje wegetariańskie:

Panierowany camembert z ziemniakami puree i żurawinowym coulis
Papryka faszerowana ryżem i warzywami

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l

Lunch biznesowy bufetowy

100 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
1,5 porcji mięsa na osobę

Kotlet po szwajcarsku z serem i pieczarkami

Karkówka wieprzowa w sosie własnym

Filet rybny (miruna) w sosie śmietanowo-cytrynowym

Ziemniaki z koperkiem

Surówka sezonowa

Warzywa z wody

Danie główne w wersji wegetariańskiej

Makaron penne ze szpinakiem i serem feta
Risotto z warzywami

Desery własnego wypieku

Mix ciast drożdżowych (2 rodzaje)

Napoje

Woda niegazowana z cytryną 0,25l

Dodatkowa opcja:

Serwis kawy i herbaty 12 zł/os.

Baza noclegowa

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

Cena za dobę

od 165 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*

Oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 Kodeksu Cywilnego.

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