OFERTA KONFERENCYJNA

LENART
HOTEL

ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka
tel.: +48 533 315 110, +48 533 314 110
e-mail: marketing@hotellenart.pl

Szanowni Państwo,

serdecznie zapraszamy do hotelu Lenart w Wieliczce, w którym designerskie wnętrza, łączą się z tradycjami polskiej gościnności. Hotel zlokalizowany jest w odległości 2,5 km od węzła na autostradzie A4 znajdującego się przy granicy z Krakowem oraz w pobliżu światowej rangi atrakcji: Kopalni Soli i Muzeum Żup Krakowskich, oddalonych od hotelu o 15 minut spacerem.

Przestronne pokoje o niekonwencjonalnym wystroju oraz apartamenty zaaranżowane w niepowtarzalnym stylu zapewnią Państwu możliwość nieskrępowanego odpoczynku w komfortowych warunkach, a dopełnieniem udanego pobytu będzie bogate i urozmaicone śniadanie. W strefie SPA z saunami, jacuzzi i szeroką ofertą masaży znajdą Państwo ukojnie i relaks po całodziennej pracy lub długiej podróży. Znaczącym atutem obiektu jest własny, bezpłatny, monitorowany parking na 200 miejsc postojowych dla samochodów osobowych oraz autokarów.

Do Państwa dyspozycji oddajemy dwie obszerne i nowocześnie wyposażone sale konferencyjne z możliwością podzielenia ich na mniejsze pomieszczenia w różnej konfiguracji, salę restauracyjną oraz dwie salki biznesowe z przeznaczeniem na spotkania rekrutacyjne, negocjacje biznesowe lub finalizację kontraktów.

Gorąco zachęcamy do skorzystania z kulinarnej palety znakomitości Szefa Kuchni hotelowej Restauracji Pod Kominem, gdzie serwujemy à la carte dania kuchni polskiej i europejskiej. Oferujemy szeroki wachlarz usług gastronomicznych oraz doświadczoną i profesjonalną obsługę, która zagwarantuje wysoki poziom każdej zaplanowanej przez Państwa imprezy, czy wydarzenia biznesowego.

Charakterystyka sal:

Sala WIŚNIOWA – o łącznej powierzchni 343 m² zlokalizowana na poziomie 0, może pomieścić do 350 osób. Do jej wnętrza można wprowadzić samochód, jest przestronna, bez słupów podporowych, z możliwością całkowitego zaciemnienia. Salę Wiśniową możemy podzielić na oddzielne pomieszczenia konferencyjne.

Sala KLONOWA – największa z sal o powierzchni 550 m² zlokalizowana na poziomie -1, może pomieścić nawet do 500 uczestników. Salę Klonową możemy podzielić na 2 oddzielne sale konferencyjne. Sala nie ma słupów podporowych, ma niezależne zaplecze gastronomiczne oraz sanitarne, a także oddzielne pomieszczenia dla obsługi.

Biznesowa Sala CZERWONA – kameralna sala o powierzchni 36 m² na poziomie 2, mogąca pomieścić do 20 osób. Charakterystyczną jej cechą są dwie szklane ściany, oraz sufit z możliwością zaciemnienia. Salę Czerwoną można wynająć wraz z przyległym do niej Apartamentem Czerwonym.

Ogród ZIMOWY – znajdująca się nad restauracją, jedyna w swoim rodzaju salka biznesowa o powierzchni 38 m² z przeszklonymi dwiema ścianami i sufitem, mieszcząca w układzie bankietowym około 8-10 osób. Nietypowe oświetlenie tworzy swoisty i niepowtarzalny klimat zarówno dla spotkań firmowych, rozmów rekrutacyjnych jak i kolacji w niewielkim gronie.

Specyfikacja i cennik sal konferencyjnych oraz salek biznesowych Hotelu Lenart

SALA KONFERENCYJNA	pow. m²	UKŁAD SALI				CENY netto zł *	
		Teatralny	Szkolny	Podkowa	Bankietowy (8-10 os. przy 1 stole)	DO 4 GODZ.	CAŁY DZIEŃ
Wiśniowa A+B+C+D	343	350	140	100	150	1 700	2 300
Wiśniowa A	69	60	30	25	20	600	900
Wiśniowa B	66	60	30	25	20	600	900
Wiśniowa C	88	90	40	35	50	700	1 100
Wiśniowa D	97	90	40	35	50	700	1 100
Wiśniowa A+B	135	130	70	40	50	900	1 400
Wiśniowa C+D	185	200	90	60	100	1 100	1 700
Wiśniowa A+C+D	254	270	120	60	120	1 400	1 900
Klonowa A+B+C	550	500	180	120	300	2 300	4 200
Klonowa A	174	150	60	40	100	900	1 300
Klonowa A+B	342	200	80	60	110	1 200	1 800
Klonowa B+C	376	350	120	80	250	1 700	2 300
Czerwona	36	20	16	15	12	500	800
Ogród ZIMOWY	38	–	–	–	8	400	600

* podane ceny są orientacyjnymi cenami netto. Ceny poszczególnych sal uzależnione są od terminu i czasu trwania wynajmu, ilości osób oraz rodzaju wykupionych usług dodatkowych. Oferujemy indywidualnie dopasowane ceny i korzystne rabaty dla stałych kontrahentów.

Standardowe wyposażenie sal konferencyjnych (w cenie):

- rzutnik multimedialny
- sufitowy ekran projekcyjny o wymiarach 290 x 180 cm
- magnetyczna tablica suchościeralna
- flipchart
- zestaw nagłośnieniowy z mikrofonami bezprzewodowymi
- mikrofony nauszne
- wskaźniki laserowe
- zasilanie trójfazowe (siła)
- duża ilość gniazd z prądem przemiennym 230V
- dostęp do sieci Wi-Fi
- dostęp do internetu światłowodowego
- oświetlenie konferencyjne
- dostęp do światła dziennego
- klimatyzacja
- zaciemnienie
- obsługa techniczna

Wyposażenie dodatkowo płatne:

- scena – 65 zł netto za element 2 x 1 m (możliwość połączenia 14 elementów)
- mównica – 80 zł netto / sztuka

Lunch

Lunch serwowany I - 60 zł netto / osoba

ZUPA (jedna do wyboru):
- krem pomidorowo-paprykowy z kleksem z kwaśnej śmietany i grzanką bazyliową
- zupa szpinakowa z jajkiem
- francuska zupa cebulowa na białym winie z grzanką serową

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):
- grillowany filet z kurczaka w sosie porowym, ziemniaki puree, bukiet sałat z sosem winegret
- klopsy wieprzowe w sosie koperkowym, kasza gryczana lub pęczak, sałatka z zielonych pomidorów
- bitki wieprzowe w sosie własnym, kluski śląskie, sałatka ze szpinaku

LUB DANIE VEGE (jedno do wyboru):
- penne ze świeżym szpinakiem i suszonymi pomidorami w kremowym sosie
- risotto warzywne z parmezanem i rukolą

WODA w dzbankach na stołach

DODATKOWO PAKIET: kawa, herbata, soki - 15 zł netto

Lunch serwowany II - 75 zł netto / osoba

ZUPA (jedna do wyboru):
- krem brokułowo-marchewkowy z kiełkami
- zupa minestrone
- krem chrzanowy z chipsem z boczku

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):
- roladka z kurczaka w kremowym sosie szpinakowym, talarki ziemniaczane, kolorowa fasolka szparagowa
- schab w sosie kurkowym, ziemniaki z wody, bukiet sałat z sosem winegret
- pieczeń z szynki w sosie chrzanowym, ziemniaki z wody z koperkiem, buraczki zasmażane

LUB DANIE VEGE (jedno do wyboru):
- kaszotto z grillowanymi pieczarkami, szpinakiem i rukolą
- naleśnik z kremowym serkiem i pieczonymi warzywami

DESER (jeden do wyboru):
- brownie z sorbetem malinowym
- pieczone jabłka z kruszonką i gałką lodów
- ciasto zielona herbata

WODA w dzbankach na stołach

DODATKOWO PAKIET: kawa, herbata, soki - 15 zł netto

Lunch serwowany III - 90 zł netto / osoba

ZUPA (jedna do wyboru):
- krupnik na drobiowych żołądkach
- zupa z boczniaków z kurczakiem
- żurek na maślance z jajkiem i kiełbasą

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):
- rolada wieprzowa z boczkiem i żurawiną, kluski śląskie, warzywa z wody
- filet z indyka w sosie serowym, talarki ziemniaczane, sałatka z pomidorów z cebulką
- polędwiczka wieprzowa z sosem z suszonych śliwek z kaszotto grzybowym i czerwoną duszoną kapustą

LUB DANIE VEGE (jedno do wyboru):
- tagliatelle z cukinią, zielonym groszkiem, brokułami, czosnkiem i kremowym sosem na winie
- kotleciki jajeczne, ziemniaki puree, bukiet sałat z cytrynowym sosem winegret

DESER (jeden do wyboru):
- panna cotta z sosem z granatów
- krem brulee
- ciasto czekoladowo-bananowe

WODA w dzbankach na stołach

DODATKOWO PAKIET: kawa, herbata, soki - 15 zł netto

Przerwy kawowe

OPCJA I
jednorazowa 35 zł netto / osoba
uzupełniana 45 zł netto / osoba

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytryną
- mix kruchych ciastek
- słone paluszki

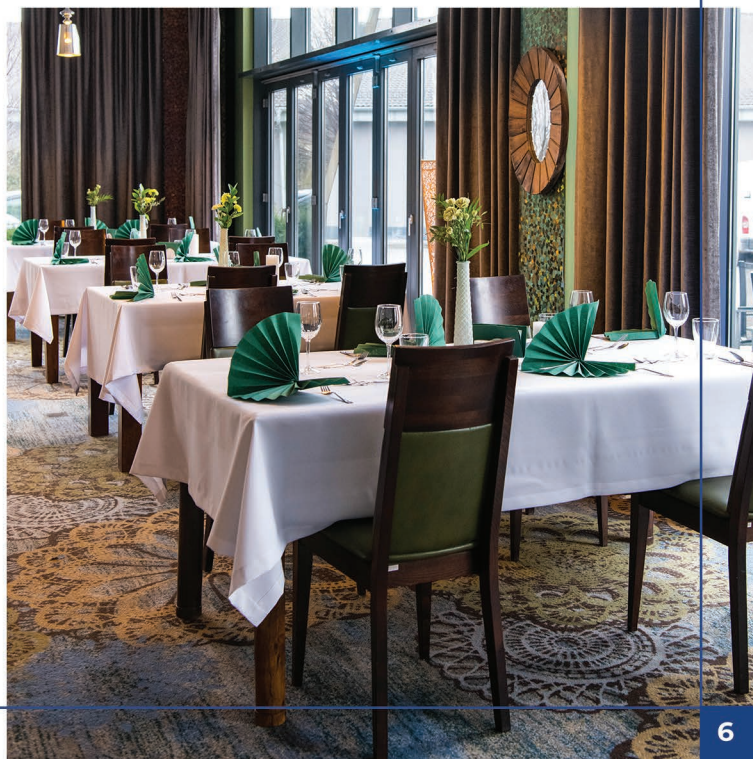
OPCJA II
jednorazowa 45 zł netto / osoba
uzupełniana 59 zł netto / osoba

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- soki owocowe
- woda z cytryną i miętą w dzbankach
- mix kruchych ciastek
- słone paluszki
- nachos z dipami: czosnkowy, chili, ziołowy
- owoce sezonowe w całości (2 rodzaje)

OPCJA III
jednorazowa 65 zł netto / osoba
uzupełniana 99 zł netto / osoba

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- soki owocowe
- woda z cytryną i miętą w dzbankach
- butelkowana woda gazowana
- kruche babeczki z nadzieniem z pasty ziołowej, rybnej, paprykowej
- vol au vent z tapenadą z suszonymi pomidorami
- vol au vent z tapenadą z oliwek
- budyniowe babeczki
- ziemniaczki z kokosem
- filetowane owoce sezonowe (3 rodzaje)

Hotel Lenart ****
ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka
tel.: +48 12 32 83 100, +48 533 325 110
e-mail: info@hotellenart.pl

www.hotellenart.pl
www.podkominem.com

LENART HOTEL