

OFERTA

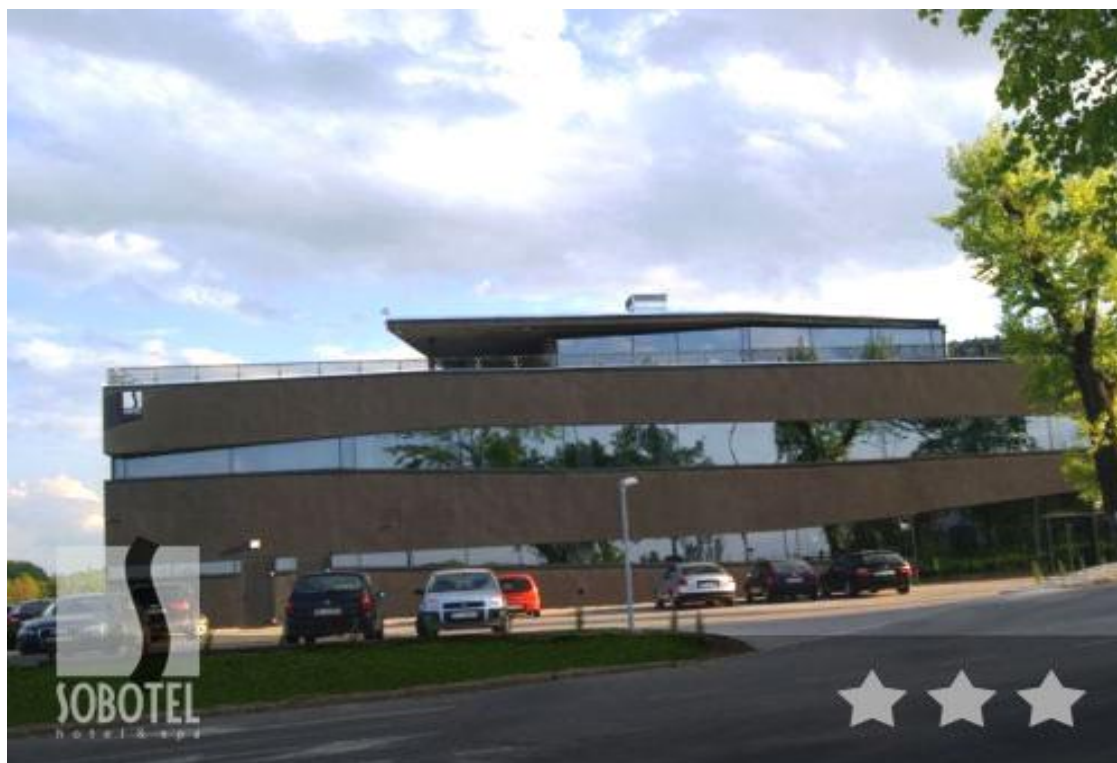
CENTRUM KONFERENCYJNO-HOTELOWE SOBOTEL

Nowoczesny, w pełni klimatyzowany obiekt zawierający hotel, centrum konferencyjno-bankietowe, restaurację, bar, taras widokowy, ogród, Fitness Klub & Spa.



LOKALIZACJA

Centrum Konferencyjno-Hotelowe SOBOTEL położone jest w pobliżu centrum miasta, obok największej atrakcji turystycznej Sobótki i okolic, czyli góry Ślęzy.



TRANSPORT DO/Z HOTELU

Położenie	500m od centrum miasta
Lotnisko	31km
Dworzec kolejowy	1km
Dworzec autokarowy	1km
Postój taxi	500m
Przystanek autobusowy	100m

POKOJE



Pokoje (łącznie)	25
Pokoje 1 – osobowe	1
Pokoje 2 – osobowe	21
Apartamenty	3
Pokoje dla niepalących	25
Pokoje z dostępem do Internetu	25
Liczba pięter	2
Zwierzęta akceptowane	Tak

Wyposażenie pokoi

TV / Sat TV	Tak
Pay TV	Tak
Radio	Tak
Telefon	Tak
Klimatyzacja	Tak
Minibar	Tak
Bogaty wybór kosmetyków hotelowych	Tak
Kapcie	Tak
Przybory toaletowe	Tak
Suszarka do włosów	Tak
Dostęp do Internetu	Tak

GASTRONOMIA HOTELOWA



Specjalizujemy się w organizacji imprez takich jak:

- bankiety,
- koktajle,
- przyjęcia okolicznościowe,

zarówno w hotelu jak i w innym wskazanym przez Państwa miejscu. Posiadamy ofertę gotowych zestawów dań lub przygotowujemy menu zgodnie z Państwa życzeniem. Dysponujemy profesjonalną obsługą, wysokiej jakości sprzętem i odpowiednim zapleczem potrzebnym do przygotowania każdej imprezy również poza hotelem.

RESTAURACJA HOTELOWA

Malownicze miejsce emanujące intymną atmosferą, podkreśloną subtelnym światłem i muzyką. Restauracja podzielona jest na trzy strefy, urządzone w eklektycznym stylu, będącym syntezą prostoty oraz tradycyjnej elegancji i komfortu. Kunszt naszych kucharzy oraz klimat wewnątrz tworzą doskonałą oprawę spotkań przy stole.



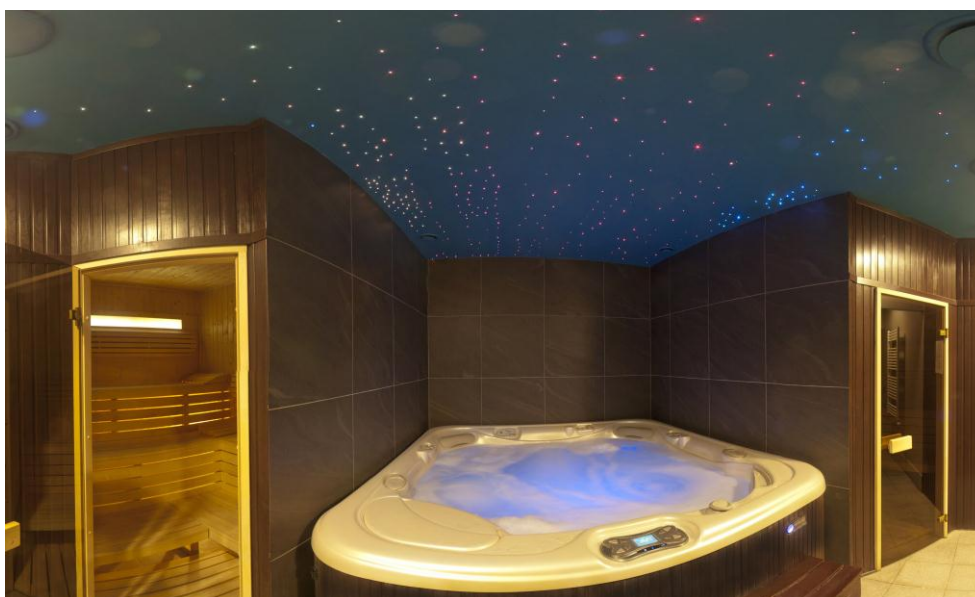
FITNESS KLUB I SPA

Centrum Konferencyjno-Hotelowe SOBOTEL ma przyjemność oddać do Państwa dyspozycji wysoki standard usług Fitness & SPA, a w tym wachlarzu udogodnień możemy Państwu zaoferować między innymi:









- gabinet masażu
- jacuzzi ozonowe z koloroterapią
- saunę suchą
- saunarium z aromaterapią
- fitness klub










Fitness klub jest wyposażony w nowoczesny sprzęt do ćwiczeń dla osób o różnym stopniu sprawności fizycznej. To w tym miejscu zadamy o dobrą kondycję fizyczną jak i o wyzwolenie nowych sił życiowych.



WYMIARY I CENY SAL KONFERENCYJNYCH

 Powierzchnia	 Ustawienie konferencyjne	 Ustawienie teatralne	 Bankiet zasiadany
 Przyjęcie koktajlowe	 Bufet zasiadany	 Bal	 Stół bankietowy

Nazwa Sali	Cena w PLN	m ²							
Sala (1-4)	1500	400	180	250	170	280	180	170	180
Sala 1	400	75	30	40	25	50	30	25	30
Sala 2	500	90	40	60	40	65	40	40	40
Sala 3	500	90	40	60	40	65	40	40	40
Sala 4	600	145	70	90	65	100	70	65	70
Taras Widokowy	1000	350	-	-	-	150	-	-	-



SPRZĘT KONFERENCYJNY (RODZAJ I CENY)

Zestaw do tłumaczeń symultanicznych	1500zł / dzień
Dodatkowy zestaw do tłumaczeń symultanicznych	300zł / dzień
Projektor multimedialny	200zł / dzień
Laptop, TV, DVD, Magnetofon, Magnetowid	150zł / dzień
Rzutnik slajdów i pisma	100zł / dzień
Flip chart z blokiem i flamastrami	50zł / dzień
Ekran, mównica, mikrofon	Gratis / dzień



ŚNIADANIA

Śniadanie Niemieckie (Cena 25zł)

WYBÓR ŚWIEŻYCH SOKÓW:

POMARAŃCZ, GRAPEFRUIT, JABŁKO, POMIDOR

WYBÓR PIECZYWA:

TRZY RODZAJE CHLEBA, CZTERY RODZAJE BUŁEK, TOSTY, CROISSANTS
MASŁO, DWA RODZAJE DŻEMÓW

TALERZ WĘDLIN DO WYBORU:

SZYNKA WIEPRZOWA

POŁĘDWICA SOPOCKA

SALAMI

KABANOSY

DWA RODZAJE SALCESONÓW

KAWA, HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

Przerwy kawowe (Cena 19zł)

SELEKCJA CIAST I OWOCÓW

KAWA MAURO, HERBATA ALTHAUS BEZ OGRANICZEŃ

OBIADY I KOLACJE WRAZ Z BUFETEM

Zestaw nr 1 (79 zł/osobę)

Zupa (krem z pomidorów, kirem z brokuł, żurek staropolski, rosół)
Danie główne serwowane na paterach (kotlet schabowy, filet z kurczaka), ziemniaki z koperkiem, warzywa na parze, ziemniaczki zasmażane, surówka z białej i czerwonej kapusty
Selekcja deserów (szarlotka, sernik, orzechowiec) i owoców
Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda, kawa i herbata serwowane bez ograniczeń

Zestaw nr 2 (99 zł/osobę)

Zupa (rosół, pomidorowa, żurek)
Danie główne serwowane na paterach (kotlet schabowy, filet z kurczaka), ziemniaki z koperkiem, warzywa na parze, ziemniaczki zasmażane, surówka z białej i czerwonej kapusty
Selekcja deserów (szarlotka, sernik, orzechowiec) i owoców
Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda, kawa i herbata serwowane bez ograniczeń
Selekcja wędlin i serów
Sałatka Grecka
Caprese
Pieczywo

Zestaw nr 3 (114 zł/osobę)

Zupa (rosół, pomidorowa, żurek)
Danie główne serwowane na paterach (kotlet schabowy, filet z kurczaka), ziemniaki z koperkiem, warzywa na parze, ziemniaczki zasmażane, surówka z białej i czerwonej kapusty
Selekcja deserów (szarlotka, sernik, orzechowiec) i owoców
Sok pomarańczowy, sok jabłkowy, woda, kawa i herbata serwowane bez ograniczeń
Selekcja wędlin i serów
Sałatka Grecka
Caprese
Pieczywo
Barszcz czerwony
Krokiety z kapustą/grzybami i z mięsem

PRZYJĘCIA

I. ZESTAW / CENA 149ZŁ

ZUPA: ROSÓŁ Z MAKARONEM

DANIE GŁÓWNE:

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE PIECZONE W BOCZKU Z KLUSECZKAMI ZIEMNIACZANYMI I BOROWIKAMI DUSZONYMI W ŚMIETANIE
TRZY RODZAJE SAŁAT Z WŁOSKIMI ORZECHAMI I SOSEM WINEGRETTE

DESER: TORT OKOLICZNOŚCIOWY

BUFET ZIMNY:

PIECZONE PLASTRY KARCZKU AROMATYZOWANE CZOSNKIEM
ROLADKI WIEPRZOWE Z FARSZEM SZPINAKOWYM
MEDALIONY Z POŁĘDWICZEK NA GRZANKACH
FASZEROWANE PIERSI KURCZAKA
ŁOSOŚ FASZEROWANY SANDACZEM
FANTAZJA WARZYWNA (GALARETKI)
SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA
SAŁATKA Z KURCZAKA Z WINOGRONEM I ORZECHAMI
SAŁATKA Z PIEROŻKÓW TORTELLINI Z CZOSNKOWYM SOSEM
ŚWIEŻE WARZYWA
SOS CHRZANOWY
DIP CZOSNKOWY
SOS TATARSKI
PIECZYWO MIESZANE (KOSZE CHLEBÓW, BUŁKI)

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY OK. GODZINY 22:

SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA, AROMATYZOWANA CZOSNKIEM I ZIOŁAMI
(SERWOWANA PRZEZ KUCHARZA)
KLUSKI ŚLĄSKIE
SOS PIECZENIOWY, MUSZTARDA, CHRZAN
WARZYWA DUSZONE

DANIE GORĄCE SERWOWANE OK. GODZINY 1-2:

BARSZCZ CZERWONY
PASZTECIKI Z MIĘSEM
CHLEBKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ

BUFET SŁODKI: CIASTECZKA BANKIETOWE

II. ZESTAW / CENA 169ZŁ**PRZYSTAWKA ZIMNA :**

GRILLOWANE FILETY Z KURCZAKA NA BUKIECIE SAŁAT
CHRUPIĄCE BUŁECZKI
MASEŁKA SMAKOWE

DANIE GŁÓWNE (SERWOWANE NA PÓLMISKACH)

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE PIECZONE W BEKONIE
FILETY Z KURCZAKA W MIGDAŁACH
KOTLETY SCHABOWE PO POLSKU
ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
RYŻ Z WARZYWAMI
KLUSECZKI ZIEMNIACZANE
KALAFIOR I BROKUŁY Z RUMIANĄ BUŁKĄ
TRZY RODZAJE SAŁAT Z WŁOSKIMI ORZECHAMI I SOSEM WINEGRETTE
MIZERIA ZE SZCZYPIORKIEM

DESER: TORT OKOLICZNOŚCIOWY**BUFET ZIMNY :**

AROMATYCZNE ROLADKI ZE SCHABU
WIEPRZOWINA FASZEROWANA WARZYWAMI
ZIOŁOWA ROLADA Z INDYKA
RYBA W SOSIE GRECKIM
DELIKATNE PŁATY ŚLEDZIOWE W ZALEWIE ŚMIETANOWEJ
TYMBALIKI DROBIOWE (GALARETKA)
SAŁATKA ZIEMNIACZANA
SAŁATKA GRECKA Z SEREM FETA
PIKLE WARZYWNE
OGÓRKI MAŁOSOLNE
SAŁATKA Z ZIELONEJ FASOLI I TUŃCZYKA
SAŁATKA JARZYNOWA
PIECZYWO MIESZANE (KOSZE CHLEBÓW, BUŁECZKI)

BUFET GORĄCY :

ŻUREK Z KURKAMI
ESKALOPKI SCHABOWE W SOSIE SYCYLIJSKIM
SZASZŁYKI Z INDYKA
ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM
PALUSZKI MARCHEWKI Z MASŁEM
WARZYWA DUSZONE W BIAŁYM WINIE

BUFET SŁODKI: CIASTECZKA BANKIETOWE, PATERY OWOCOWE

III. ZESTAW / CENA 189ZŁ

PRZYSTAWKA ZIMNA : SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW I SERA FETA, PIECZYWO,
MASEŁKA SMAKOWE

ZUPA : KREM Z BROKUŁ Z PŁATKAMI MIGDAŁÓW

DANIE GŁÓWNE : ESKALOPKI SCHABOWE NA DUSZONYCH WARZYWACH Z SOSEM
SZCZYPIORKOWYM

DESER : FANTAZJA LODOWA Z OWOCAMI W KOSZYCZKU Z MASY CYGARETKOWEJ

BUFET ZIMNY :

INDYK FASZEROWANY SZPINAKIEM
SCHAB PIECZONY Z ROZMARYNEM
POLĘDWICZKI FASZEROWANE DROBIEM
PIECZONY KARCZEK AROMATYZOWANY CZOSNKIEM
KABANOSY DROBIOWE
GALARETKI DROBIOWE Z WARZYWAMI
SAŁATKA ZIEMNIACZANA ZE ŚLEDZIAMI
SAŁATKA MEKSYKAŃSKA Z CZERWONĄ FASOLĄ I SALAMI
SAŁATKA Z KURCZAKA, WINOGRON I ANANASA
SOS CZOSNKOWY, SOS ZIOŁOWY, PIECZYWO MIESZANE

BUFET GORAĆY :

BARSZCZ CZERWONY Z TARTYM MAJERANKIEM
GRILLOWANE FILETY Z KURCZAKA
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ŚMIETANOWYM
PIECZONY ŁOSOŚ W SOSIE OGÓRKOWYM
RYŻ CURRY
ZIEMNIACZKI ROSTTI
RATATUILLE WARZYWNA
KALAFIOR I BROKUŁY W BESZAMELU

WÓZEK POLSKICH KIEŁBAS I WĘDLIN

KIEŁBASY SWOJSKIE, KASZANKI GRYCZANE, PIECZONE BOCZKI
SZYNKI WIEPRZOWE AROMATYZOWANE CZOSNKIEM
SALCESONY
SMALEC Z BOROWIKAMI I SZCZYPIOREM
KWASZONE OGÓRKI
WIEJSKIE PIECZYWO

BUFET SŁODKI : CIASTECZKA BANKIETOWE, PATERY OWOCOWE, TORT
OKOLICZNOŚCIOWY

CENY PODANE POWYŻEJ ZAWIERAJĄ PODATEK VAT.

ul. ALEJA ŚWIĘTEJ ANNY 16
55-050 SOBÓTKA
Tel. (+48) 71 715 16 00
www.sobotel.pl / www.sobotel.eu
(REZERWACJA: KONFERENCJE I BANKIETY)
Tel. (+48) 71 715 16 00 w.300

