

RESTAURACJA APPASSIONATA OFERTA KONFERENCYJNO – SZKOLENIOWA

Restauracja Appassionata zapewnia profesjonalną organizację oraz obsługę konferencji, spotkań biznesowych i szkoleń. Do Państwa dyspozycji przekazujemy nowoczesne zaplecze techniczne, wysokiej jakości usługę gastronomiczną i hotelową wyróżnione nagrodami Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska i Poland 100 Best Restaurant, a także zapewniamy odpowiednio przeszkolony personel, który zapewni obsługę na wymaganym przez Klienta poziomie.

Atutem kompleksu jest dogodna lokalizacja na granicy trzech miast: Bytomia, Piekar Śląskich oraz Tarnowskich Gór, 15 kilometrów od lotniska w Pyrzowicach z bezpośrednim zjazdem z drogi wojewódzkiej nr 911 oraz bliskość autostrady A1. Obiekt usytuowany jest w spokojnej okolicy w otoczeniu zieleni, posiada własny parking mogący pomieścić kilkadziesiąt samochodów. Restauracja Appassionata znajduje się w sąsiedztwie stadniny koni Cichoń Dressage, dzięki czemu z sali restauracyjnej można oglądać treningi zawodników kadry narodowej w ujeżdżaniu. Do dyspozycji naszych gości w okresie letnim oddajemy także taras oraz teren o powierzchni 3 ha.

SALE SZKOLENIOWO - KONFERENCYJNE

W naszym obiekcie znajdują się cztery specjalnie przygotowane, klimatyzowane sale o zróżnicowanej wielkości, które idealnie nadają się zarówno pod organizację dużych konferencji oraz kameralnych szkoleń i spotkań biznesowych. Wszystkie sale posiadają bezpłatny dostęp do Internetu i są wyposażone w profesjonalny sprzęt audiowizualny m.in. projektor multimedialny, rzutnik, ekran, nagłośnienie wraz z mikrofonem oraz tablicę samościeralną.

OFERTA WYNAJMU SAL

SALA GŁÓWNA		SALA KONFERENCYJNA		SALA ŚNIADANIOWA		SALA RÓŻANA	
Powierzchnia	300 m ²	Powierzchnia	100 m ²	Powierzchnia	60 m ²	Powierzchnia	20 m ²
Ilość osób	do 120	Ilość osób	do 80	Ilość osób	do 24	Ilość osób	do 12
Koszt wynajmu		Kosz wynajmu		Kosz wynajmu		Kosz wynajmu	
Cały dzień	975,61 zł netto / 1200,00 zł brutto	Cały dzień	650,41 zł netto / 800,00 zł brutto	Cały dzień	406,50 zł netto / 500,00 zł brutto	Cały dzień	162,60 zł netto / 200,00 zł brutto
Do 4 godzin	487,80 zł netto / 600,00 zł brutto	Do 4 godzin	325,20 zł netto / 400,00 zł brutto	Do 4 godzin	203,25 zł netto / 250,00 zł brutto	Do 4 godzin	81,30 zł netto / 100,00 zł brutto

POKOJE GOŚCINNE

Oferujemy 7 przestronnych 1-, 2-, 3- i 4-osobowych pokoi gościnnych z łazienkami wyposażonych w telewizory oraz bezpłatny dostęp do Internetu. W cenę noclegu wliczone eleganckie śniadanie kontynentalne serwowane o dogodnej dla Gości godzinie.

CENNIK WYNAJMU POKOI

Pokój 1-osobowy 97,56 zł netto / 140,00 zł brutto
Pokój 2 osobowy 170,73 zł netto / 210,00 zł brutto

Pokój 3 osobowy 227,64 zł netto / 280,00 zł brutto
Pokój 4 osobowy 260,16 zł netto / 320,00 zł brutto

PAKIET KONFERENCYJNO – SZKOLENIOWE

Bufety kawowe:

Bufet serwowany jednorazowo (2-3 godzin):	8,13 zł netto / 10,00 zł brutto / os.
Bufet całodniowy (powyżej 3 godzin):	15,45 zł netto / 19,00 zł brutto / os.
<i>Bufet kawowy zawiera: kawa świeżo parzona, herbata czarna, dodatki: mleko do kawy, cytryna, cukier biały i trzciny, woda z cytrusami, sok owocowy</i>	

Oferta dodatkowa:

Ciasteczka kruche	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / os. / 3 sztuki
Ciasto:	
- jabłecznik	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / szt.
- sernik	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / szt.
- drożdżowe z kruszonką	3,24 zł netto / 3,50 zł brutto / szt.
Kanapki dekoracyjne na jasnym lub ciemnym pieczywie:	
- z szynką	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / szt.
- z serem	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / szt.
- z pastami	3,70 zł netto / 4,00 zł brutto / szt.
- z łososiem	4,17 zł netto / 4,50 zł brutto / szt.
Świeżo wyciskane soki	8,13 zł netto / 10,00 zł brutto / 200 ml
Lemoniady smakowe w dzbanku	16,26 zł netto / 20,00 zł brutto / 1 l
Owoce filetowane	4,63 zł netto / 5,00 zł brutto / 1 porcja
Musy owocowe	4,63 zł netto / 5,00 zł brutto / szt.
Menu lunchowe serwowane (zupa i danie główne)	32,41 zł netto / 35,00 zł brutto / os.

Zupa (do wyboru)

- góralska kwaśnica na wędzonych żeberkach
- hiszpańska zupa pomidorowa z ryżem
- letnia zupa ogórkowa z papryką
- kartoflanka ze swojskim boczkiem
- zupa jarzynowa na rosole ze śmietaną
- zupa marchewkowa z pestkami dyni (danie wegetariańskie)

Danie główne (do wyboru)

- udko z kurczaka pieczone w papryce podane z kremowym puree ziemniaczanym oraz chrupiącą sałatką colesław
- drobiowy sznyceł wiejski zapiekany z serem podany z ziemniaczkami pieczonymi w ziołach oraz surówką z czerwonej kapusty z jabłkiem
- pieczeń jałowcowa z karczku podana z kluskami śląskimi oraz kapustą zasmażaną z żurawiną
- francuska potrawka z kurczaka podana z ryżem ziołowym i warzywami
- swojskie gnocchi podane z sosem grzybowym i kurczakiem
- risotto z grzybów leśnych z serem bursztyn

Oferta dodatkowa:

Deser do wyboru:	11,11 zł netto / 12,00 zł brutto / os.
Szarlotka, crème brûlée, lody własnej produkcji	