



**SZKOLENIA  
KONFERENCJE  
BANKIETY  
SPOTKANIA BIZNESOWE**

Centrum Konferencyjne Hotelu Kołodziej obejmuje dwie nowoczesne, klimatyzowane sale konferencyjne oraz przestrzeń Restauracji Przekrój. Posiadamy dużą salę konferencyjną o powierzchni 110m<sup>2</sup> oraz małą salę konferencyjną o powierzchni 35m<sup>2</sup>.

Do dyspozycji:

- rzutnik + ekran,
- flipchart, flamastry,
- dostęp do szerokopasmowego internetu WIFI
- bezpłatny parking.

Dla uczestników spotkań posiadamy doskonałą ofertę noclegową w Hotelu Kołodziej.



Świadczymy pełen zakres usług cateringowych, obejmujących obsługę przerw kawowych oraz lunchy biznesowych. Podstawowy pakiet konferencyjny można rozszerzyć o dodatkowe propozycje przygotowane wedle Państwa potrzeb i sugestii.

Zapraszamy do zapoznania się z menu a'la carte Restauracji Przekrój stworzonego przez Szefa Kuchni. Skomponujemy dla Państwa menu idealnie dopasowane do gustu i smaku Państwa gości.

# Cennik wynajmu sal konferencyjnych

SALA	m <sup>2</sup>	UKŁAD TEATR	UKŁAD SZKOŁA	PODKOWA	WYNAJEM SALI	
					< 4 h	4 h - 12 h
DUŻA	110 m <sup>2</sup>				500 zł brutto	950 zł brutto
MAŁA	35 m <sup>2</sup>				300 zł brutto	500 zł brutto
	53 m <sup>2</sup>				350 zł brutto	430 zł brutto

Koszt wynajmu sali ulegnie zmianie przy wyborze dodatkowych usług. Dokładna informacja dostępna u managera hotelu.

## Pakiety konferencyjne

	Ilość 10-15	Ilość 16-20	Ilość < 40	Cena zawiera:
<b>STANDARD</b>	110 zł / os	105 zł / os	100 zł / os	wynajem sali konferencyjnej rzutnik, ekran, flipchart przerwa kawowa standard lunch 3 daniowy menu standard
<b>STANDARD +</b>	130 zł / os	123 zł / os	115 zł / os	wynajem sali konferencyjnej rzutnik, ekran, flipchart przerwa kawowa standard lunch 3 daniowy menu standard+
<b>PREMIUM</b>	160 zł / os	150 zł / os	140 zł / os	wynajem sali konferencyjnej rzutnik, ekran, flipchart przerwa kawowa standard lunch 4 daniowy menu premium

# Przerwa kawowa

	Ilość 10-15	Ilość 16-20	Ilość < 40	Przerwa kawowa na rozpoczęcie + 1 uzupełnienie
<b>PAKIET I</b>	W PAKIECIE	W PAKIECIE	W PAKIECIE	kawa herbata woda niegazowana – w dzbanku sok kruche ciasteczka
<b>PAKIET II</b>	+17 zł/os	+15 zł/os	+12 zł/os	kawa herbata woda niegazowana – w dzbanku woda gazowana - butelkowana sok kruche maślane ciastka ciastka francuskie z cynamonem owoce sezonowe
<b>PAKIET III</b>	+52 zł/os	+47 zł/os	+42 zł/os	kawa herbata woda niegazowana – w dzbanku woda gazowana - butelkowana sok kruche maślane ciastka praliny czekoladowe: z orzechami laskowymi, rafaelo z kokosem, z chatwą mus kawowy z mascarpone i wiśniami brownie czekoladowe sernik na zimno na kakaowym spodzie szarlotka z polskich jabłek tarta czekoladowa z pomarańczą owoce sezonowe (2 szt na os)



# Dodatkowe pakiety - od min 10 osób

## Słodki bufet



### MENU I - 30 zł / os

Krucze Maślane Ciastka  
Praliny Czekoladowe: z Orzechami Laskowymi, Rafaello z Kokosem, z Chałwą  
Mus Kawowy z Mascarpone i Wiśniami  
Ciastka Francuskie z Cynamonem  
Wybór Owoców Sezonowych

### MENU II - 60 zł / os

Krucze Maślane Ciastka  
Praliny Czekoladowe: z Orzechami Laskowymi, Rafaello z Kokosem, z Chałwą  
Mus Kawowy z Mascarpone i Wiśniami  
Brownie Czekoladowe  
Sernik na Zimno na Kakaowym Spodzie  
Szarlotka z Polskich Jabłek  
Tarta Czekoladowa z Pomarańczą  
Wybór Owoców Sezonowych

## Zimna płyta

### MENU I 60 ZŁ / OS

Galantyny z Kurczaka z Brokułami i Mozzarellą / z Wędzoną Papryką i Warzywami / z Sezamem

Tortille Faszzerowane: Ogórkiem Zielonym z Kolendrą / Wędzonka ze Sliwką / Łosoś ze Szpinakiem

Swojski Pasztet z Sosem Cumberland

Chrupiące Krążki Cebulowe w Curry

Deska Polskich Serów Zagrodowych z Konfiturą z Czerwonej Cebuli  
Kruczy Bursztyn / Farmerski Rubin / Łagodny Szafir

Śledzie w Śmietanie z Winnym Jabłkiem

Karczek w Musztardzie Francuskiej z Dipem Miodowym

Mini Tarty z Ciasta Francuskiego

Sałatka Cezara z Kurczakiem, Boczkiem i Grzankami

Sałatka z Serem Feta, Pestkami Dyni, Pomidorami

Pikantne Korniszony w Samba Ole

Ciepłe Bułeczki z Pieca Swojskie Masto

### MENU II 90 ZŁ / OS

Galantyny z Kurczaka z Brokułami i Mozzarella / z Wędzoną Papryką i Warzywami / z Sezamem

Tortille Faszzerowane: Ogórkiem Zieloną z Kolendrą / Wędzonka ze Sliwką / Łosoś ze Szpinakiem

Swojski Pasztet z Sosem Cumberland

Tatar z Wędzonego Łososia z Kawiozem

Szynka Dojrzewająca z Marmoladą z Wina i Cebuli

Tradycyjna Kiełbasy Suszone

Deska Polskich Serów Zagrodowych z Konfiturą z Czerwonej Cebuli  
Kruczy Bursztyn / Farmerski Rubin / Łagodny Szafir

Śledzie w Pomidorowej Salsie z Warzywami

Ciastka Francuskie na Słono

Parafait z Sera Koziego z Orzechami Laskowymi

Sałatka z Tuńczykiem, Ryżem i Kukurydzą

Sałatka z Brokułami, Czosnkiem, Pomidorami i Czarnuszką

Pikantne Korniszony w Samba Ole

Ciepłe Bułeczki z Pieca

Swojskie Masto

### MENU III 120 ZŁ / OS

Galantyny z Kurczaka z Brokułami i Mozzarella / z Wędzoną Papryką i Warzywami / z Sezamem

Tortille Faszzerowane: Ogórkiem Zieloną z Kolendrą / Wędzonka ze Sliwką / Łosoś ze Szpinakiem

Pasztet z Dzika z Rozmarynem i Trawą Zubrową

Tatar z Polędwicy Wołowej

Rillettes z Wędzonego Pstrąga z Kawiozem

Ciasto Filo z Kurczakiem i Ajwarem

Precle z Masmem Orzechowym

Szynka Dojrzewająca z Marmoladą z Czerwonego Wina i Cebuli

Wędzona Polędwiczka Wieprzowa

Krewetki z Czosnkiem Niedźwiedzim, Kolendra i Chilli

Deska Polskich Serów Zagrodowych z Konfiturą z Czerwonej Cebuli  
Kruczy Bursztyn / Farmerski Rubin / Łagodny Szafir

Sałatka z Wołowiną, Selerem Naciowym, Rukolą, Kozieradką i Pomidorem Pieczonym

Sałatka z Łososiem, Omutkami, Koprem Włoskim

Pikantne Korniszony w Samba Ole

Ciepłe Bułeczki z Pieca



Zintegrowany zespół to efektywny zespół. Doskonale o tym wiemy, dlatego dokładamy wszelkich starań, aby eventy w Hotelu Kołodziej na długo pozostały w pamięci uczestników i zbliżyły ich do siebie.

Przygotujemy ambitny, oryginalny program każdego eventu, dostosowany do potrzeb grupy. Zasada jest jedna: Przedstaw nam swoje potrzeby, my przedstawimy Ci nasz pomysł na event.

Hotel Kołodziej znajduje się w sercu Siemianowic Śląskich. Chcemy promować lokalne firmy, dlatego współpracujemy z miejscowym polem golfowym oraz ze Śląskim Klubem Strzeleckim.

W naszym Hotelu nie ma rzeczy niemożliwych, a granicą jest tylko nasza wyobraźnia.

Oferta eventowa przygotowywana jest na indywidualne zamówienie.



Dzisiaj Siemianowice Śląskie to prężnie rozwijające się miasto w samym centrum śląskiej aglomeracji, z terenami inwestycyjnymi i doskonałymi obszarami rekreacyjno-wypoczynkowymi.

Śląsk doskonale łączy ze sobą nowoczesność z długoletnimi górniczymi tradycjami. To doskonałe miejsce do życia, rozwoju, pracy, a także rekreacji. Na przestrzeni lat region przeszedł dużą metamorfozę, która trwa nadal. Dzięki temu Śląsk jest doskonałym partnerem biznesowym dla wielu międzynarodowych firm.

Ikony takie jak: Spodek, NOSPR, Nikiszowiec, Radiostacja Gliwice, Zabytkowa Kopalnia Srebra czy Sztolnia Czarnego Pstrąga to tylko początek listy atrakcji turystycznych regionu. Liczne imprezy sportowe oraz festiwale już na stałe goszczą w kalendarzach miast Śląska.

Hotel Kołodziej chętnie pełni rolę łącznika swoich gości z licznymi atrakcjami na turystycznej mapie Śląska i proponuje wspólną podróż, aby odkryć niezwykle części naszego regionu.



**Hotel Kołodziej**  
**ul. Powstańców 16**  
**41-100 Siemianowice Śląskie**  
**kom.: +48 505 874 467**  
**email : [marketing@hotelkolodziej.pl](mailto:marketing@hotelkolodziej.pl)**

**PRZEKROJ**  
restauracja

**Restauracja Przekrój**  
**ul. Powstańców 16**  
**41-100 Siemianowice Śląskie**  
**tel. +48 509 721 311**  
**e-mail: [info@restauracjaprzekroj.pl](mailto:info@restauracjaprzekroj.pl)**