OFERTA KONFERENCYJNO-BANKIETOWA

Możemy zaproponować salę konferencyjną o pow. 170m2

Wyposażenie sali: 130 krzeseł • pełne zaciemnienie • taras zewnętrzny • nagłośnienie • projektor • ekran • flipchart • WiFi • internet przewodowy

W przypadku wynajmu pokoi / korzystania z oferty gastronomicznej wynajem sali jest objęty rabatem:

Hotel Księcia Józefa
Poznań, ul. Ostrowska 391/393

tel. 61-872-63-19
www.hotelkj.pl

PRZERWY KONFERENCYJNNE

ZESTAW A
DWIE SESJE

- kawa – 2 sesje
- herbata – 2 sesje
- woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą – bez ograniczeń

ZESTAW A1.
DWIE SESJE

- kawa – 2 sesje
- herbata – 2 sesje
- woda mineralna butelkowana: woda niegazowana 1 butelka/os. i woda gazowana 1 butelka/os.

ZESTAW B.
BEZ OGRANICZEŃ DO 6H

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń
- woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą

ZESTAW B1.
BEZ OGRANICZEŃ OD 6H DO 12H

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń
- woda mineralna w dzbankach z cytryną i miętą

ZESTAW C.
BEZ OGRANICZEŃ DO 6H

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń
- woda mineralna butelkowana: woda niegazowana 1 butelka/os. i woda gazowana 1 butelka/os.

ZESTAW C1.
BEZ OGRANICZEŃ OD 6H DO 12H

- kawa – bez ograniczeń
- herbata – bez ograniczeń
- woda mineralna butelkowana: woda niegazowana 1 butelka/os. i woda gazowana 1 butelka/os.

PRZERWY KONFERENCYJNNE

DODATKOWO

- Sok owocowy –(w 2 sesjach: 2x200ml/os.)
- Ciasteczka deserowe kruche, mix –
- Ciastka deserowe typu mini rogaliki i drożdżówki –
- Ciasta cukiernicze –
- Świeże owoce, mix –
- Kanapki tradycyjne mięsne i/lub wegetariańskie –
- Wybrana sałatka (grecka · bawarska · wegetariańska · jarzynowa · sopocka)

KANAPKI KOKTAJLOWE .

- Tartinka z pastą tuńczykową, oliwkami i rukolą
- Tartinka z kurczakiem i parmezanem
- Tartinka z szynką cotto, serem gouda i ogórkiem
- Tartinka z serem camembert, winogronem, orzechami (wege)
- Tartinka z pastą jajeczną i szczypiorkiem (wege)
- Krakers z serkiem fromage, ogórkiem i rzodkiewką (wege)
- Krakers z pastą warzywną, oliwką i rukolą (wege)
- Krakers z mozzarellą di bufalą, pomidorkami koktajlowymi i pesto bazyliowym (wege)
- Tartinka z pasztetem i ogórkiem kiszonym
- Tartinka z salami, kaparami i serem gorgonzola

W celu sprawdzenia dostępnych terminów oraz uzyskania pełnej oferty, prosimy o kontakt mailowy: **hotel@hotelkj.pl**

W celu umówienia się na spotkanie w sprawie ustalenia szczegółów przyjęcia oraz ułożenia menu prosimy o kontakt od 10:00 do 20:00 w dni powszednie:

tel.: 509-660-227

mail: i.godlewska@hotelkj.pl