

OFERTA DLA BIZNESU

ŚNIADANIA
BIZNESOWE

LUNCHE
BIZNESOWE

SZKOLENIA

KONFERENCJE

- Doskonała lokalizacja obok dworca PKP
- Baza noclegowa
- Unikatowe, stylowe wnętrza



SALE KONFERENCYJNE

Każda z naszych sal jest wyposażona w rzutnik i ekran. Sale posiadają indywidualne nagłośnienie, mikrofony, możliwość zaciemnienia oraz klimatyzację i wi-fi.



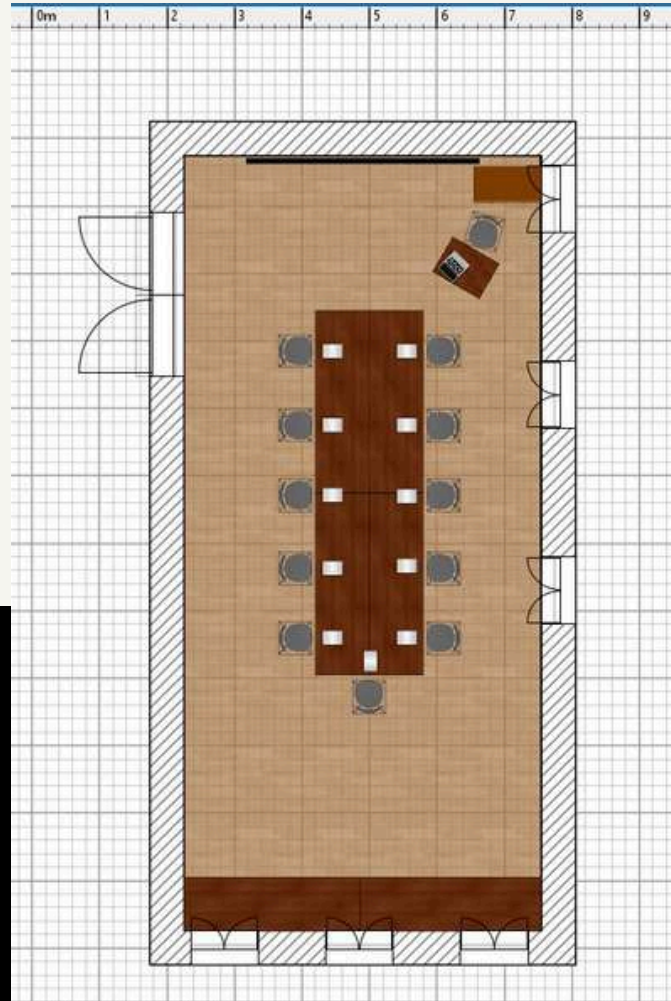
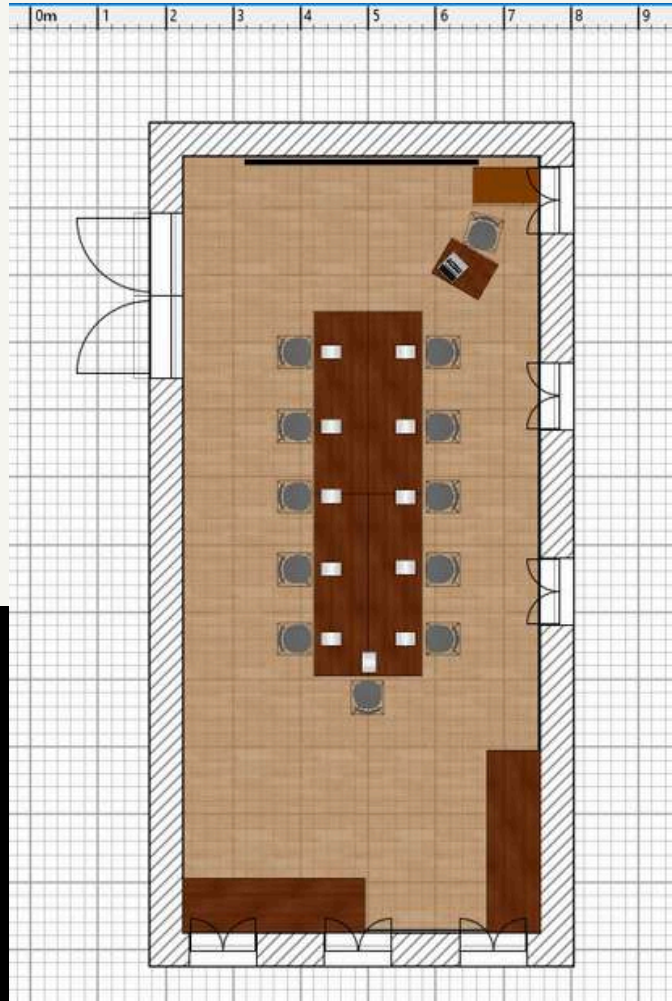
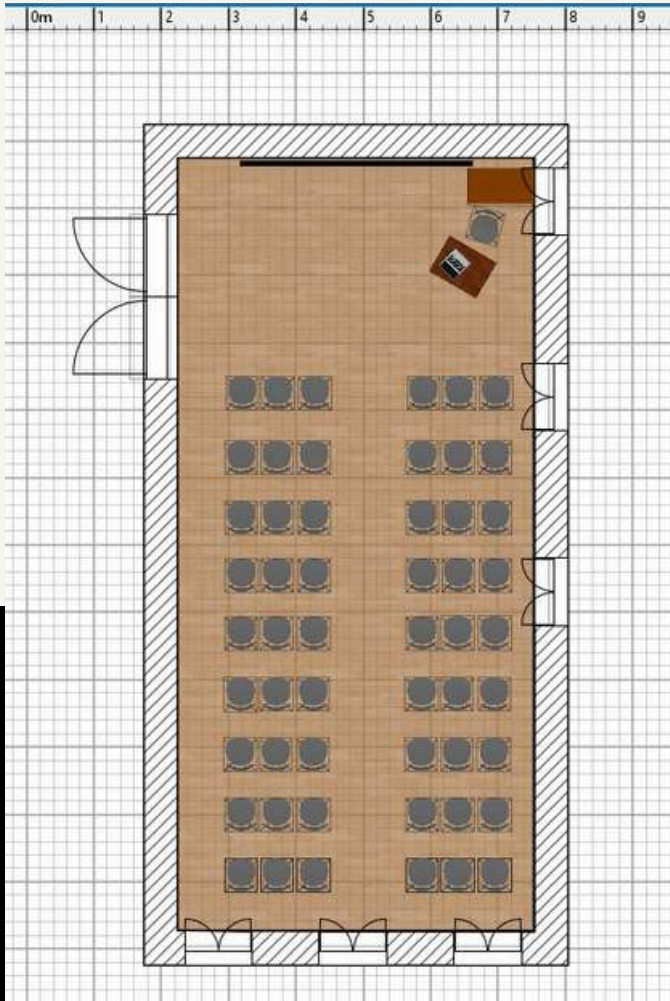
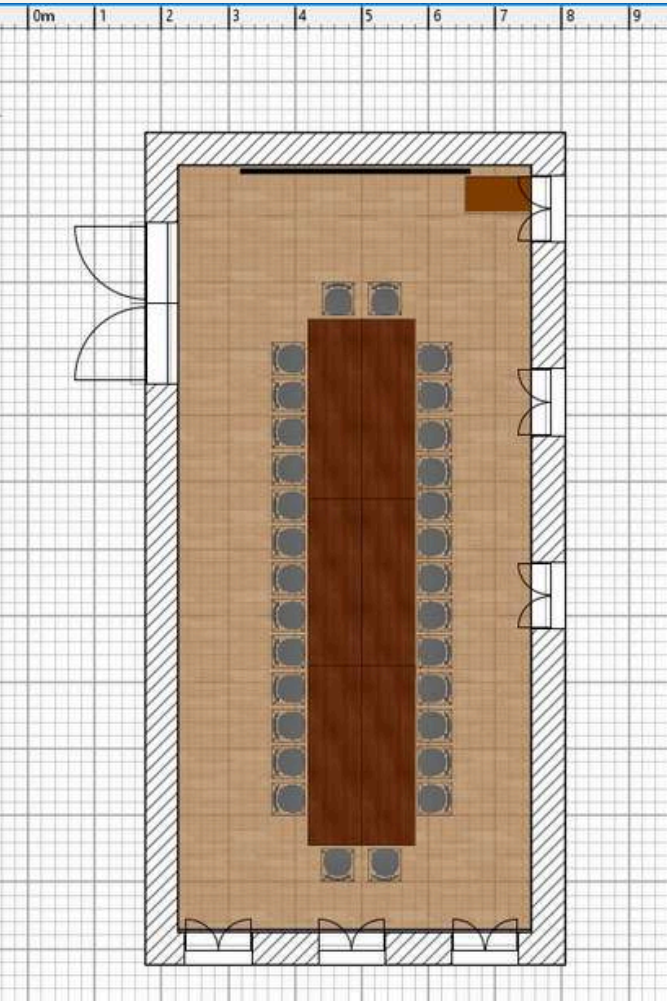
SALA VIP

Powierzchnia: 62 m kw



SALA VIP

Przykładowe ustawienia.



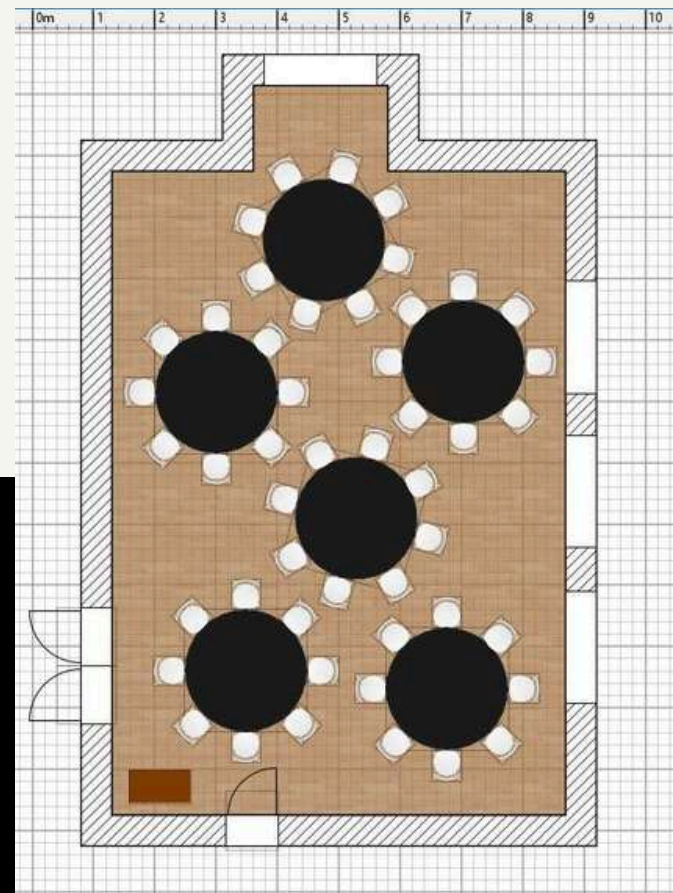
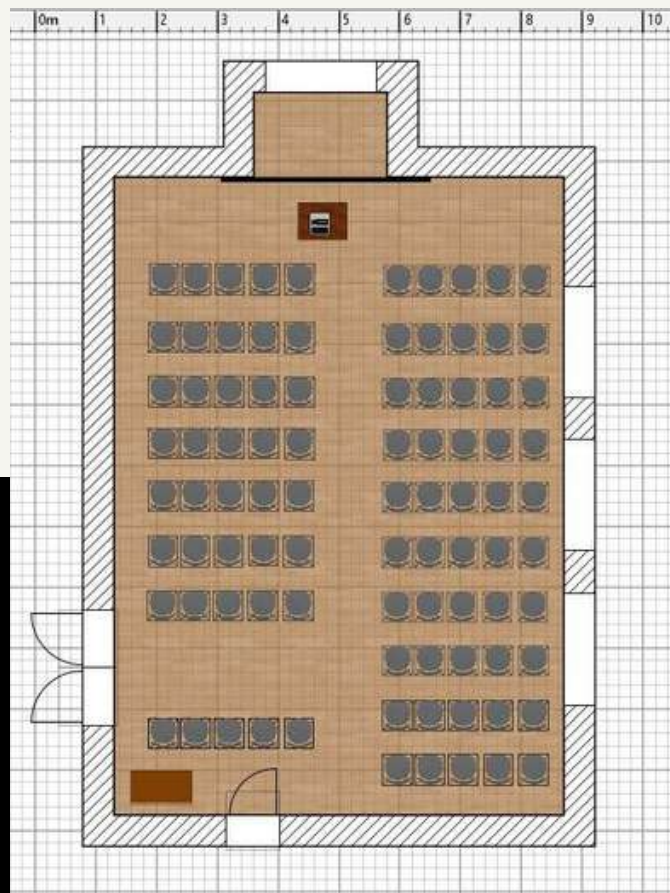
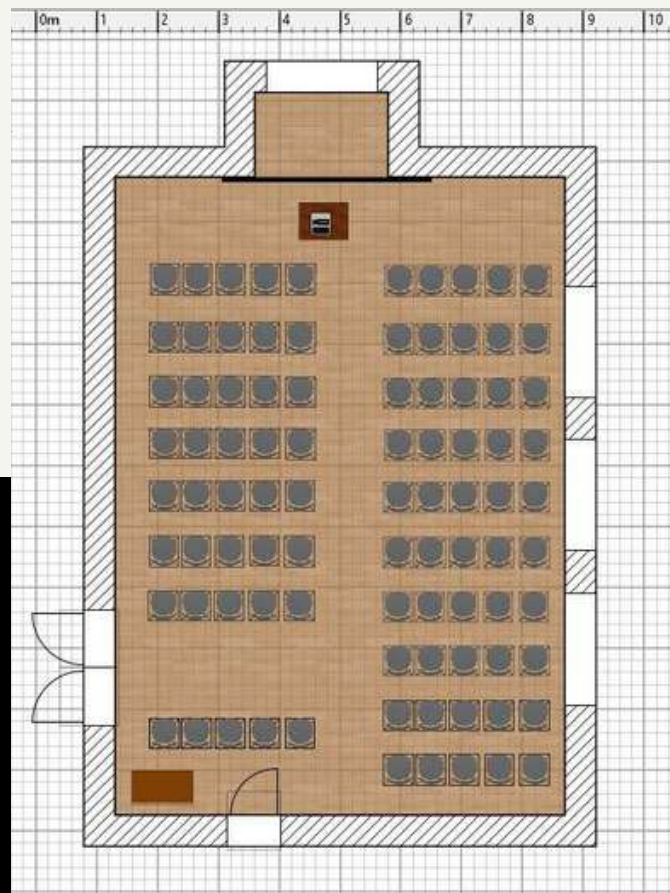
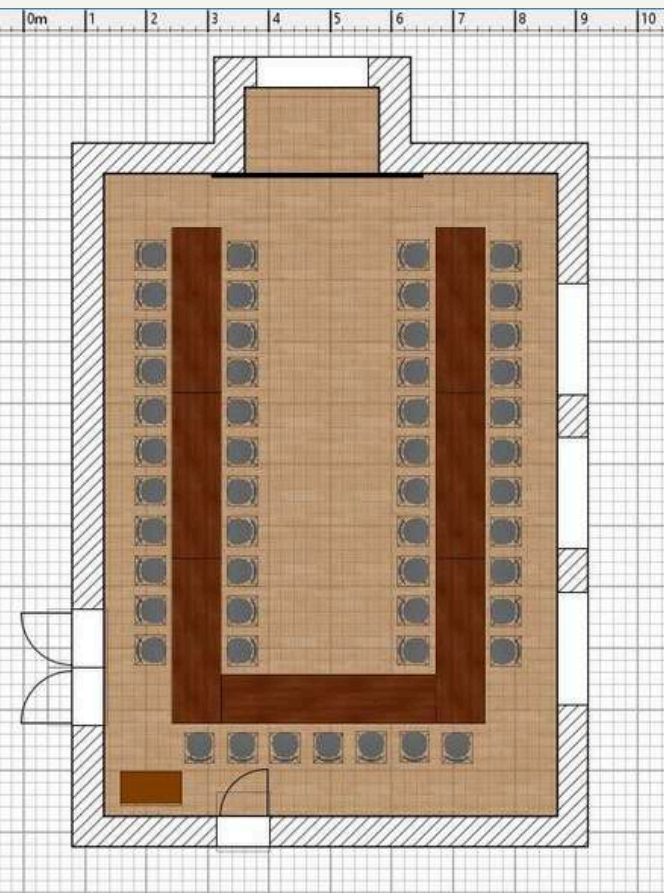
SALA HERBOWA

Powierzchnia: 80 m kw



SALA HERBOWA

Przykładowe ustawienia.



PRZERWY KAWOWE

Gorące ciastka, kanapeczki czy warzywa z wyśmienitymi dipami a do tego aromatyczna kawa z ekspresu sprawiają, że Twoje szkolenie na długo zapadnie w pamięci Uczestników.



DOMOWE CIASTA



FRANCUSKIE CIASTKA



OWOCE, WARZYWA



PRZERWA BASIC

JEDNORAZOWA

29 PLN

TRZY UZUPEŁNIENIA

49 PLN

CAŁODZIENNA (8 H)

55 PLN

PRZERWA ECO

JEDNORAZOWA

40 PLN

TRZY UZUPEŁNIENIA

59 PLN

CAŁODZIENNA (8 H)

79 PLN

**Woda, kawa z
ekspresu, wybór
herbat**

**Ciasteczka francuskie
Krucze ciasteczka
Warzywa z dipami**

**Woda, kawa z
ekspresu, wybór
herbat**



PRZERWA CLASSIC

JEDNORAZOWA

60 PLN

TRZY UZUPEŁNIENIA

79 PLN

CAŁODZIENNA (8 H)

99 PLN

OPCJE DODATKOWE - 15 PLN /OS

Kanapeczki koktajlowe

Mini tortille wegetariańskie

Sałatka Cezar

Tartaletki z owocami

Soki owocowe

Mix rogalików
Maślane pączusie
Ciasta domowe
Krucze ciasteczka
Warzywa z dipami

Woda, kawa z
ekspresu, wybór
herbat



PRZERWA CRAFT

JEDNORAZOWA

79 PLN

TRZY UZUPEŁNIENIA

129 PLN

CAŁODZIENNA (8 H)

159 PLN

OPCJE DODATKOWE - 15 PLN /OS

- Kanapeczki koktajlowe
- Mini tortille wegetariańskie
- Sałatka Cezar
- Tartaletki z owocami
- Soki owocowe

Ciasteczka francuskie

Maślane pączusie

Domowe ciasta

Owoce

Warzywa z dipami

Woda, napoje gazowane.

kawa z ekspresu, wybór

herbat



LUNCH

Nieodzownym elementem każdego szkolenia jest integracja. Satysfakcja Uczestników będzie zdecydowanie większa, jeśli zaprosisz ich na lunch, podczas którego mogą lepiej się poznać i podyskutować.



LUNCH SERWOWANY

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE MENU

PROPOZYCJA 1

Zupa

Krem z pomidora z ziołami

Danie główne opcja mięsna

Filet z kurczaka z bekonem i surówką sezonową

Danie główne opcja rybna

Dorsz w sosie porowym z jabłkiem i warzywami

Danie główne opcja wege

Placki ziemniaczane z sosem kurkowym

89 pln / os

PROPOZYCJA 2

Zupa

Krem z białych warzyw

Danie główne opcja mięsna

Karkówka wieprzowa pieczona w stylu duńskim z jabłkami, kluseczkami ziemniaczanymi i buraczkami

Danie główne opcja rybna

Dorsz na kapuście kiszonej z ziemniakami pieczonymi i salsą grzybową

Danie główne opcja wege

Klopsiki warzywne z kluseczkami ziemniaczanymi i pieczonymi pomidorami

Deser

Kawałek ciasta domowego

109 pln / os

PROPOZYCJA 3

Przystawka

Cukinia nadziewana maślanym serem

Danie główne opcja mięsna

Kaczka nadziewana specjałami z piernikowym demi-glace i puree ziemniaczanym

Danie główne opcja rybna

Halibut z pomidorami daktylowymi i czarną soczewicą

Danie główne opcja wege

Placki ziemniaczane z filecikami z warzyw i kremem porowym

Deser

Sernik nowojorski

130 pln / os



LUNCH W BUFECIE

PROPOZYCJA 1

Zupa

Krem z ziemniaka z ziołowym pesto

Bufet ciepły

Kurczak zagrodowy zapiekany w czterech serach

Kotleciki z soczewicy i kalafiora

Kluski ziemniaczane z pomidorowym pesto

Ziemniaczki opiekane

Bufet zimny

Mix letnich sałat

129 pln / os

PROPOZYCJA 2

Zupa

Krem z pomidora z ziołami

Bufet Ciepły

Polędwiczka z wędzoną śliwką

Dorsz pieczony w cukinii na pomidorach

Kopytka

Ryż z warzywami

Bufet zimny

Mix sałat

Desery

Rubinowa szarlotka

Sernik

159 pln / os

PROPOZYCJA 3

Zupa

Krem z białych warzyw

Bufet ciepły

Mini szaszłyki tandoori z miętą

Flautas z kurczakiem

Wieprzowina w grzybach

Falafele na pomidorach

Ziemniaki z koperkiem

Ryż

Bufet zimny

Pasztet z warzyw

Śledzik z puchowym chrzanem

Pikantne pieczarki

179 pln / os



NAPOJE I ALKOHOLE do lunchu

PAKIET 1

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
Woda gazowana / niegazowana
Kawa, herbata

25 pln / os

PAKIET 2

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
Woda gazowana / niegazowana
Soki
Napoje gazowane PG4
Kawa / Herbata

35 pln / os

PAKIET 3

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
Woda gazowana / niegazowana
Soki
Napoje gazowane PG4
Kawa / Herbata

ALKOHOL

Kieliszek wina (do wyboru białe /
czerwone)
lub
Piwo PG4 0,5l

49 pln / os



WAŻNE

Ostateczną liczbę Gości prosimy podać nie później niż tydzień przed datą rezerwacji. Po tym terminie zmniejszenie zamówienia może okazać się niemożliwe.

Do usług gastronomicznych doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.



Niniejszy materiał nie stanowi oferty w rozumieniu przepisów Kodeksu cywilnego i ma charakter informacyjny.

A po konferencji....

Posiadamy klimatyczną przestrzeń eventową dla nawet 400 osób. Organizujemy konferencje, gale, imprezy okolicznościowe i cykliczne, między innymi Oktoberfest! Nasze zabytkowe wnętrza, własny browar i doskonale skomunikowana lokalizacja z pewnością zostaną docenione przez Twoich Gości. Zapraszamy do kontaktu.

Kontakt

Magdalena Molesztak
Sales Coordinator
M: +48 696 707 736
E: eventy@centralhotelgdansk.pl

[Paweł Repucha](mailto: Paweł Repucha)
[Guest Relations Manager](mailto: Paweł Repucha)
M: +48600919165
sale@centralhotelgdansk.pl

Craft Beer Central Hotel Gdańsk
ul. Podwale Grodzkie 4
80-895 Gdańsk
www.centralhotelgdansk.pl www.pg4.pl

