

Imperiall Resort & MediSpa Dla Biznesu

Efektywna konferencja, szkolenie czy impreza integracyjna wymaga wyboru właściwego miejsca, które pozwoli z dala od codziennych problemów zrealizować zakładany cel.



Imperiall Resort & MediSpa to niezwykle, jedyne w swoim rodzaju miejsce zapewniające doskonałe warunki do przeprowadzenia wszelkiego rodzaju projektów biznesowych i rekreacyjnych.

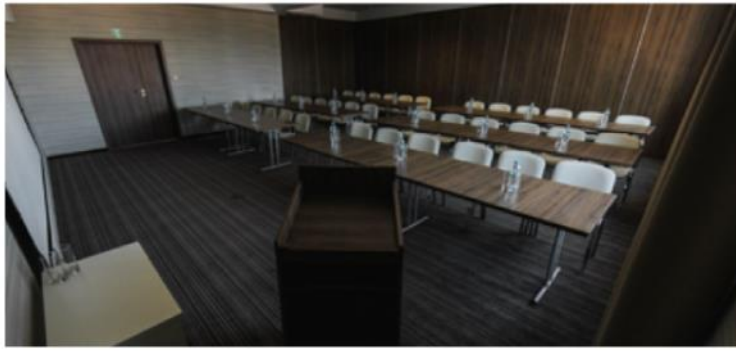
Oferujemy nie tylko profesjonalne warunki organizacyjne, ale i świeże pełne jodu morskie powietrze w otoczeniu bogatej w zieleń i infrastrukturę powierzchni a wszystko jedynie 100 metrów od zejścia na plażę.



Do dyspozycji Organizatorów oddajemy 2 nowoczesne modułowe sale konferencyjne z możliwością podziału na 3 mniejsze lub połączenia w 1 przestrzenną powierzchnię.

Możliwość podziału poszczególnych sal wraz z ich ustawieniem uzależniona jest od potrzeb naszych Gości.

Sala	Powierzchnia	Ilość miejsc w układzie szkolnym	Ilość miejsc w układzie bankietowym	Ilość miejsc w układzie teatralnym	Ilość miejsc w układzie podkowa
AB	160 m2	90 os.	50 os.	150 os.	64 os.
A	74 m2	40 os.	20 os.	70 os.	30 os.
B	85 m2	50 os.	30 os.	70 os.	34os.
C	145 m2	80 os.	50 os.	130 os.	60 os.



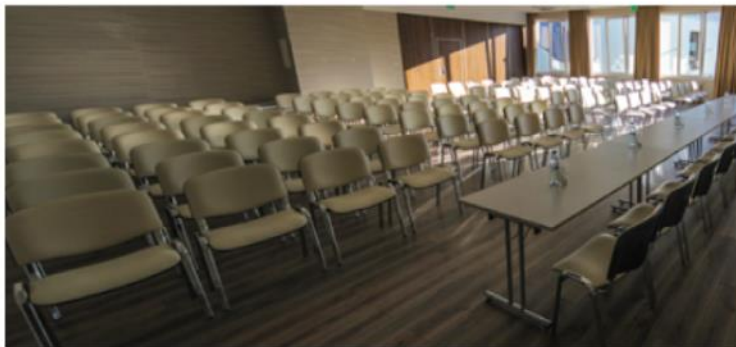
SALA A 74 M²

40os. 20os. 70os. 30os.



SALA B 85 M²

50os. 30os. 70os. 34os.



SALA C 145 M²

80os. 50os. 130os. 60os.

Wszystkie sale są klimatyzowane i wyposażone w najnowocześniejszy sprzęt multimedialny:

- ekran,
- flipchart,
- projektor multimedialny,
- wysokiej klasy nagłośnienie,
- szerokopasmowy internet

Po zakończeniu całodziennych zajęć zaprosimy Państwa do naszego unikalnego Lounge Baru.



Cennik sal konferencyjnych

Oferta do 4h

Sala	Powierzchnia	Cena
A	74 m2	250 zł
B	85 m2	290 zł
C	145 m2	450 zł
AB	160 m2	490 zł
ABC	400 m2	900 zł

Oferta cały dzień (do 10h)

Sala	Powierzchnia	Cena
A	74 m2	450 zł
B	85 m2	490 zł
C	145 m2	890 zł
AB	160 m2	890 zł
ABC	400 m2	1500 zł

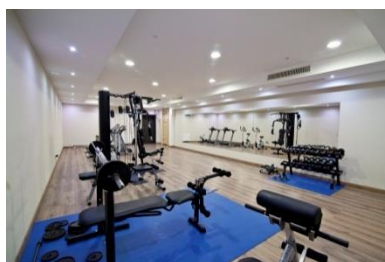
Opłaty dodatkowe:

- Projektor multimedialny - 150 zł/dzień

Dodatkowe usługi:

- Przerwa kawowa od 25 zł/ os.
- Lunch w formie bufetu szwedzkiego od 30 zł/os.
- Uroczysta kolacja od 120 zł/os.
- DJ oprawa muzyczna od 1000 zł
- Wieczne programy tematyczne np. Casino, Wieczór Piracki, Western Salon, Pokaz Tańca – wycena indywidualna
- Specjalne pakiety SPA dla grup - wycena indywidualna

Powyższe ceny są kwotami netto. Do cen należy doliczyć 23% vat.



PRZERWY KAWOWE

Przerwa kawowa I	Ciasteczka kruche (3 rodz.), ciasta własnego wypieku (3 rodz.), kawa, herbata, woda, soki (2 rodz.)	Do 30 min.	25 zł netto/os.
		całodzienna	45 zł netto /os.
Przerwa kawowa II	Ciasteczka kruche (3 rodz.), ciasta własnego wypieku (3 rodz.), kanapeczki koktajlowe (3 rodz.), kawa, herbata, woda, soki (2 rodz.)	Do 30 min.	40 zł netto/os.
		całodzienna	55 zł netto/os.

PRZYKŁADOWE MENU BIZNES LUNCH – 30 ZŁ NETTO/ OS.

Zupa (1 wybór*) serwowana w kociołku forma bufetu szwedzkiego:

- ✓ Żurek
- ✓ Sezonowa zupa krem

II Danie (2 wybory *) dania serwowane w formie bufetu szwedzkiego:

- ✓ Grillowana pierś z kurczaka
- ✓ Domowy kotlet schabowy
- ✓ Ryba w cieście piwnym
- ✓ Karkówka w sosie
- ✓ Kartacze mięsne z okrasą

Dodatki (2 wybory *):

- ✓ Ziemniaki purée z koperkiem
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Ziemniak pieczony z ziołami
- ✓ Kluski śląskie
- ✓ Warzywa grillowane

Surówki : Mix surówek sezonowych 2 rodzaje

Bufet przekąsek zimnych (Menu stałe):

- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Sałatka z tuńczykiem
- ✓ Tortille smakowe
- ✓ Śledzik 1 rodzaj
- ✓ Selekcja wędlin oraz serów
- ✓ Pieczywo oraz masło

Deser (1 wybór*):

- ✓ Panna Cotta
- ✓ Mus czekoladowy

Napoje :

- ✓ Woda niegazowana oraz sok pomarańczowy i jabłkowy

PRZYKŁADOWE MENU UROCZYSTA KOLACJA – 120 ZŁ NETTO/ OS.

Zupa (1 wybór*):

- ✓ Domowy rosół z kołdunami
- ✓ Zupa rybna
- ✓ Krem z borowików

II Danie (1 wybór*):

- ✓ Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z purée ziemniaczanym i glazurowanymi baby carrots
- ✓ Pieczony łosoś z masłem czosnkowym oraz purée ziemniaczanym i szczypiorkiem z dodatkiem brokuł
- ✓ Udko kaczki z puree ziemniaczanym i boczkiem z sosem malinowym oraz groszkiem cukrowym

Dania gorące:

- ✓ Żurek staropolski
- ✓ Grillowana pierś z kurczaka
- ✓ Tagiatelle z krewetkami
- ✓ Golonka w sosie chrzanowym
- ✓ Ziemniaki zapiekane z ziołami
- ✓ Warzywa grillowane

Przekąski zimne:

- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Sałatka z rukolą i melonem z dodatkiem sera pleśniowego
- ✓ Sałatka ceszar
- ✓ Mozzarella z pomidorami
- ✓ Selekcja wędlin i serów
- ✓ Bruschetty smakowe
- ✓ Tortille smakowe
- ✓ Śledź na dwa sposoby

Bufet deserowy:

- ✓ Kawa oraz herbata
- ✓ Ciasta z hotelowej cukierni (3 rodzaje)

Napoje oraz alkohol (forma serwowania do ustalenia):

- ✓ Woda niegazowana oraz sok pomarańczowy i jabłkowy
 - ✓ 0,5 l wódki Sobieski lub wino półwytrawne 0,7 l (białe /czerwone): butelka / 4 osoby
- Menu obowiązuje do 6 godz. trwania uroczystości.
W przypadku przedłużenia indywidualna kalkulacja nieobejmująca