

OFERTA KONFERENCYJNA HOTELU LENART W WIELICZCE



LENART
HOTEL
★ ★ ★ ★

ul. G. Narutowicza 1, 32-020 Wieliczka
tel.: +48 533 315 110, +48 533 314 110
e-mail: marketing@hotellenart.pl

CO NAS WYRÓŻNIA?

Sale konferencyjne o łącznej powierzchni **930m²**
z możliwością podziału na
7 sal o powierzchni od **36 do 550 m²**

168 miejsc noclegowych w pokojach 2 i 3- osobowych w tym
7 apartamentów o unikatowym wystroju

6:30-10:30 doskonałe śniadania w formie bufetu

200 miejsc parkingowych dla samochodów i autokarów
dla uczestników wydarzeń gratis

150 miejsc w Restauracji Pod Kominem
oferującej atrakcyjne menu à la carte

Lunch / kolacja / bankiet - atrakcyjna oferta dla grup

Duży parkiet na imprezy taneczne

SPA & Wellness z saunami, jacuzzi i świetną ofertą masaży

2,5 km od węzła A4 przy granicy z Krakowem
Kopalnia Soli i Muzeum Żup Krakowskich 15 min. spacerem

Wieloletnie doświadczenie kadry managerskiej gwarantuje
pełną, profesjonalną obsługę konferencji, szkoleń, bankietów.

Każde wydarzenie jest planowane i realizowane indywidualnie
przez Managera ze strony hotelu, współpracującego
z Organizatorem.

Wyróżnia nas elastyczność i skuteczność w działaniu,
co pozwala nam zaspokoić wszelkie potrzeby Organizatora.

Zapraszamy do współpracy,

Dyrekcja Hotelu



NASZE SALE

Sala WIŚNIOWA

- łączna powierzchnia **343 m²**
- zlokalizowana na poziomie 0
- mieści do 350 osób
- brak słupów podporowych
- dostęp światła dziennego
- możliwość całkowitego zaciemnienia
- niezależny węzeł sanitarny
- podzielna na 4 oddzielne pomieszczenia konferencyjne
- z bezpośrednim wjazdem z parkingu - można do niej wprowadzić samochód osobowy

Sala KLONOWA

- łączna powierzchnia **550 m²**
- zlokalizowana na poziomie -1
- mieści do 500 uczestników
- brak słupów podporowych
- dostęp światła dziennego przez świetliki
- możliwość całkowitego zaciemnienia
- podzielna na 2 oddzielne pomieszczenia konferencyjne
- ma własne zaplecze gastronomiczne
- niezależny węzeł sanitarny
- pomieszczenia dla obsługi

Biznesowa Sala CZERWONA

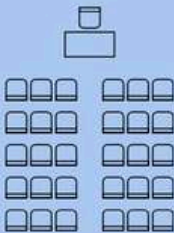
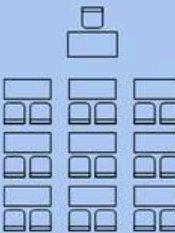
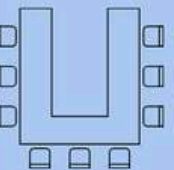
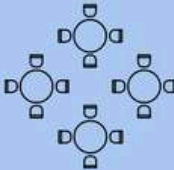
- kameralna sala o powierzchni **36 m²**
- zlokalizowana na poziomie 2
- mieści do 20 osób
- dobrze doświetlona dzięki szklanemu sufitowi i ścianom
- z możliwością pełnego zaciemnienia
- Salę Czerwoną można wynająć wraz z przyległym do niej Apartamentem Czerwonym







Specyfikacja i cennik sal konferencyjnych oraz salek biznesowych Hotelu Lenart

SALA KONFERENCYJNA	pow. m2	UKŁAD SALI				CENY netto zł*	
		teatralny 	szkolny 	podkowa 	bankietowy 8-10 os. przy 1 stole 	do 4 godzin	cały dzień
Wiśniowa A+B+C+D*	343	350	140	100	150	2200	3000
Wiśniowa A*	69	60	34	25	20	600	900
Wiśniowa B	66	60	30	25	20	600	900
Wiśniowa C	88	90	40	35	40	700	1100
Wiśniowa D	97	90	40	35	40	700	1100
Wiśniowa A+B*	135	120	60	40	50	1300	1800
Wiśniowa C+D	185	170	90	60	80	1100	1700
Wiśniowa A+C+D*	254	270	120	60	100	1800	2400
Klonowa A+B+C	550	500	180	120	300	3500	5000
Klonowa A	174	150	60	50	100	1200	1600
Klonowa A+B	342	200	80	70	100	1800	2500
Klonowa B+C	376	350	120	70	250	2000	2700
Czerwona	36	20	18	15	12	500	800

* sala posiada niezależne dodatkowe wejście od strony parkingu

Standardowe wyposażenie sal konferencyjnych (w cenie):

- rzutnik multimedialny
 - sufitowy ekran projekcyjny o wymiarach 290 x 180 cm
 - magnetyczna tablica suchościeralna
 - flipchart
 - zestaw nagłośnieniowy z mikrofonami bezprzewodowymi
 - mikrofony nauszne
 - wskaźniki laserowe
 - zasilanie trójfazowe (siła)
- duża ilość gniazd z prądem przemiennym 230V
 - dostęp do Internetu światłowodowego
 - dostęp do sieci Wi-Fi, prędkość standardowa we 300 wy 300 Mb/s, na życzenie we 1Gb/s wy 1Gb/s
 - oświetlenie konferencyjne
 - dostęp do światła dziennego
 - klimatyzacja
 - ściany bez filarów
 - zaciemnienie
 - obsługa techniczna

Wyposażenie dodatkowo płatne:

- scena – elementy 2 x 1 m² (możliwość połączenia 14 elementów) – 120 zł za element
- mównica – 100 zł / sztuka
- dodatkowy parkiet mobilny Argentino - do wyceny w zależności od powierzchni

OFERTA GASTRONOMICZNA

Przerwy kawowe

OPCJA I

uzupełniana 35 zł netto / osoba

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytryną w dzbankach
- mix kruchych ciastek
- słone paluszki

OPCJA II

uzupełniana 50 zł netto / osoba

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- soki owocowe
- woda z cytryną i miętą w dzbankach
- mix kruchych ciastek
- słone paluszki
- dwa rodzaje ciasta domowego
- owoce sezonowe filetowane

KLASYCZNE PRZEKĄSKI

- | | |
|---|-------|
| • kanapeczki bankietowe – 10 szt. | 85 zł |
| • mini tortille z kurczakiem lub vege (ok. 2 cm/szt.) – 10 szt. | 60 zł |
| • bruschetta – 10 szt. | 60 zł |
| • słone babeczki z musem z sera białego – 10 szt. | 50 zł |
| • słone babeczki z musem jajecznym – 10 szt. | 50 zł |
| • popsy z kurczaka z dwoma sosami (czosnkowy i 1000 wysp) – 10 szt. | 30 zł |
| • koreczki z pomidorków koktajlowych i mozzarelli – 10 szt | 35 zł |

FIT / HEALTHY

- | | |
|--|--------|
| • smoothie (ok. 150 ml/szt.) – 10 szt. | 150 zł |
| • jogurt z granolą i owocami (ok. 150 ml/szt.) – 10 szt. | 130 zł |
| • vege przekąski z ciasta francuskiego – 10 szt. | 45 zł |
| • mini sałatka grecka (ok. 150 g/szt.) – 10 szt. | 90zł |
| • mini sałatka cezar (ok. 150 g/szt.) – 10 szt. | 100zł |
| • patera owoców sezonowych filetowanych ok. 800 gr | 50zł |
| • mix orzechów i prażonych nasion/pestek – 1 kg | 100zł |

PREMIUM FINGER FOOD

- | | |
|--|--------|
| • słone babeczki z musem łososiowym – 10 szt. | 55 zł |
| • focaccia z wędliną i warzywami – 10 szt. | 180 zł |
| • mini burgery – 10 szt. | 150 zł |
| • mus z wątróbki na krakersach z pieczonym pomidorem – 10 szt. | 45 zł |
| • naleśnikowe ruloniki z musem łososiowym – 10 szt. | 70zł |

SŁODKIE PRZEKĄSKI

- | | |
|---|-------|
| • słodkie mini babeczki – 10 szt. | 50 zł |
| • panna cotta z sosem malinowym – 10 szt. | 70 zł |
| • mini tiramisu – 10 szt. | 80 zł |
| • mini mus czekoladowy – 10 szt. | 80 zł |
| • ciasto (ok. 50 g/szt.) – 20 szt. | 85 zł |

NAPOJE

- | | |
|---|-------|
| • sok w karafce (do wyboru: jabłko, pomarańcz, grejpfrut) – 1 l | 12 zł |
| • lemoniada owocowa – 3 l | 45 zł |



Lunch serwowany

OPCJA I - 75 zł netto / osoba

do wyboru jedna zupa, jedno danie główne lub vege

ZUPA

- krem grzybowy z grzanką serową
- żurek z jajkiem i kiełbasą
- krem marchewkowo-pomarańczowy na mleku kokosowym
- krem z cukinii z karmelizowaną marchewką

DANIE GŁÓWNE

- filet z kurczaka w złocistej panierce nadziewany serem gouda / ziemniaki z wody / surówka z białej kapusty
- zrazy wieprzowe faszerowane boczkiem, cebulką i ogórkiem kiszonym w sosie pieczarkowym / ziemniaki puree / surówka z buraków
- pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim / kopytka / surówka z kapusty kiszonej
- sezamowy kurczak teriyaki z warzywami i ryżem

LUB DANIE VEGE

- cukinia zapiekana po meksykańsku
- papryka faszerowana kaszą i warzywami
- grillowane tofu na kuskusie z sosem cytrynowym
- makaron z warzywami w sosie pomidorowym

WODA w dzbankach na stołach

PAKIET NAPOI

- bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe – 25 zł netto osoba
- butelka wina białego lub czerwonego – 59 zł netto

OPCJA II - 95 zł netto / osoba

do wyboru jedna zupa, jedno danie główne lub vege, jeden deser

ZUPA

- rosół z trzech mięs z lanymi kluskami i kawałkami kurczaka
- krem z białych warzyw z płatkami migdałów
- krem pomidorowy z mozzarellą
- krupnik na indyku

DANIE GŁÓWNE

- filet z kurczaka zapiekany z cukinią, pomidorem i mozzarellą w sosie tymiankowym / ziemniaki wody / sałatka ze szpinaku z granatem
- eskalopki wieprzowe w sosie kurkowym / ziemniaki opiekane / surówka z czerwonej kapusty
- roladki schabowe faszerowane pieczarkami i serem w sosie koperkowym / ziemniaki puree / ogórki w musztardzie
- filet z miruny ze szpinakiem i chrupiącą posypką / ryż / surówka z marchewki

LUB DANIE VEGE

- placuszki ziemniaczane w sosie pieczarkowym
- kotlety sojowe z cukinią w sosie pomidorowym z kaszą kuskus
- tarta szpinakowa z serem feta
- strudel warzywny

DESER

- panna cotta z sosem karmelowym
- deser jogurtowy z galaretką i owocami
- szarlotka na kruchym spodzie
- pudding chia z musem brzoskwiniowym

WODA w dzbankach na stołach

PAKIET NAPOI

- bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe – 25 zł netto osoba
- butelka wina białego lub czerwonego – 59 zł netto



Bufet ciepły

uzupełniany przez 1 godzinę

bufet lunchowy - 109 zł netto/ osoba serwowany do 17:00

do wyboru: 2 zupy / 2 dania mięsne / 1 danie
wege / 2 dodatki skrobiowe / 2 dodatki
warzywne

ZUPY

- zupa pomidorowa z lanymi kluskami
- rosół drobiowy z makaronem
- żurek z jajkiem i kielbasą
- zupa serowo – porowa z ryżem

DANIA GŁÓWNE

- gołąbki z mięsem wieprzowym w sosie pomidorowym
- tradycyjny kotlet mielony z dodatkiem cebulki i pieczarek
- grillowany filet z kurczaka w sosie ziołowym
- trybowane udko z kurczaka faszerowane warzywami w sosie tymiankowym

DANIA WEGE

- cannelloni ze szpinakiem w sosie beszamelowym
- panierowane kotlety sojowe
- placuszki z cukinii z kwaśną śmietaną
- zapiekanka z ciasta filo z kapustą i grzybami

DODATKI SKROBIOWE

- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- frytki
- kasza gryczana
- kopytka

DODATKI WARZYNNE

- sałatka ze szpinaku i granatu polana sosem winegret
- surówka z białej kapusty
- sałatka z ogórków w musztardzie
- surówka z selera

bufet kolacyjny - 119 zł/ netto osoba serwowany od 17:00

do wyboru: 2 zupy / 2 dania mięsne / 2 dania
wege / 2 dodatki skrobiowe / 2 dodatki
warzywne

ZUPY

- zupa chłopska z boczkiem i kielbasą
- krem z pieczonej papryki z groszkiem ptysiowym
- kapuśniak na wędzonce
- krem czosnkowy z grzankami

DANIA GŁÓWNE

- kotlet schabowy
- filet z miruny panierowany w płatkach migdałów
- roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowym
- filet z kurczaka w sosie curry

DANIA WEGE

- penne z pesto bazyliowym, parmezanem i prażonymi pestkami słonecznika
- gnocchi w sosie pomidorowym
- kasza z warzywami i grillowanym tofu
- ser Halloumi na grillowanych warzywach

DODATKI SKROBIOWE

- ziemniaki puree
- ziemniaki opiekane
- kluski śląskie
- ryż

DODATKI WARZYNNE

- kapusta zasmażana
- sałatka z ogórków konserwowych w miodzie i musztardzie
- sałatka z jarmużu, czerwonej cebulki i suszonych pomidorów
- surówka z marchewki

WODA w dzbankach na stołach

DESER- 20 zł netto / os

do wyboru: 2 desery

- ciasto ucierane z owocami sezonowymi
- miodowe ciasto marchewkowe
- ciasto krówka
- ciasto z gruszkami i twarogiem
- ciasto czekoladowe z powidłami
- sernik na zimno z galaretką

PAKIET NAPOI

- bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe – 25 zł netto
- butelka wina białego lub czerwonego – 59 zł netto



Bufet ciepły

uzupełniany przez 1 godzinę,
możliwość organizacji bankietu do 7 h, do 2:00
każda dodatkowa godzina płatna 200zł netto / 20 osób

bufet bankietowy - 139 zł netto osoba

do wyboru: 2 zupy / 2 opcje mięsne / 2 opcje wege /
2 dodatki skrobiowe / 2 dodatki warzywne

ZUPY

- krem z soczewicy z pieczonymi pomidorami
- krem z pasternaku z kruchą nutą parmeńskiej szynki
- zupa azjatycka z kurczakiem i kolendrą
- barszcz biały z pieczoną kiełbasą

DANIA GŁÓWNE

- policzki wieprzowe w sosie winnym
- pieczeń z indyka w sosie rozmarynowym
- wolno gotowana szynka wieprzowa w sosie borowikowym
- pieczony łosoś w sosie pomarańczowym

DANIA WEGE

- lasagne ze szpinakiem
- penne giardiniera, czyli włoskie penne z cukinią i parmezanowymi kulkami szpinaku
- placuszki z batatów z dipem jogurtowo-ziołowym
- fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami

DODATKI SKROBIOWE

- rosti ziemniaczane
- ziemniaki pieczone z ziołami
- kasza pęczak z cebulką
- zapiekanka z batatów

DODATKI WARZYNNE

- kapusta zasmażana
- surówka z selera z gruszką
- sałatka z jarmużu, pomidorków i czerwonej cebuli
- warzywa gotowane

WODA w dzbankach na stołach

DESER- 30 zł netto / os

do wyboru: 2 desery

- sernik brulle
- tarta truskawkowa na zimno z sosem bellini
- skyrnik bananowy
- ekler pistacjowy z białą czekoladą

PAKIET NAPOI

- bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe – 25 zł netto
- butelka wina białego lub czerwonego – 59 zł netto



Kolacja serwowana

do 2 h, w godzinach pracy restauracji
do wyboru: jedna pozycja z każdego dania / danie główne lub wege /

OPCJA I – 85 zł netto / osoba

ZUPA

- zupa meksykańska z batatami
- żurek z jajkiem i kiełbasą
- krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- krem z zielonego groszku z pianką pietruszkową

DANIE GŁÓWNE

- indyk w cieście parmezanowym, puree ziemniaczane, brokuł z marchewką
- karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki na ciepło
- polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu, rosti ziemniaczane, surówka z czerwonej kapusty
- sandacz na risotto marchewkowym z groszkiem i miętą

DANIE VEGE

- pieczony batat z serem brie i szpinakiem, posypane granatem
- fasolka szparagowa z pieczonymi pomidorami, czosnkiem i mozzarellą
- sałatka z młodym szpinakiem, serem feta i pomidorkami koktajlowymi
- grillowane warzywa z serem Halloumi

WODA w dzbankach na stołach

PRZYSTAWKA 30zł netto / osoba

- tatar warzywny z salsą mango, chili i miętą
- łosoś wędzony z kremowym serkiem i kawiozem z limonki
- zielone szparagi z szynką parmeńską
- kurczak marynowany w occie balsamicznym na sałacie rzymskiej

DESER 30zł netto / osoba

- sernik nowojorski z owocami sezonowymi
- mus czekoladowy z sosem wiśniowym
- ptyś z kremem waniliowym
- tarta truskawkowa

PAKIET NAPOI

- bufet kawowy, wybór herbat, soki owocowe – 25 zł netto
- butelka wina białego lub czerwonego – 59 zł netto

OPCJA II - 95 zł netto / osoba

ZUPA

- krem z selera z jabłkiem i prażonymi orzechami włoskimi
- krem paprykowo – pomidorowy z łyżką śmietany
- zupa szparagowa z koperkiem

DANIE GŁÓWNE

- kurczak supreme w sosie z cydru jabłkowego, puree z zielonego groszku, karmelizowane buraczki
- wieprzowy tomahawk z ciemnym sosem, kopytkami i sałatka z jarmużu
- pieczony filet z dorsza w sosie limonkowo – śmietanowym, talarki ziemniaczane, kiszona cytryna

DANIE VEGE

- kolorowe gnocchi w sosie gorgonzola
- sałatka z burratą i kolorowymi pomidorkami
- smażone boczniki, puree ziemniaczane, sałata pekińska

WODA w dzbankach na stołach

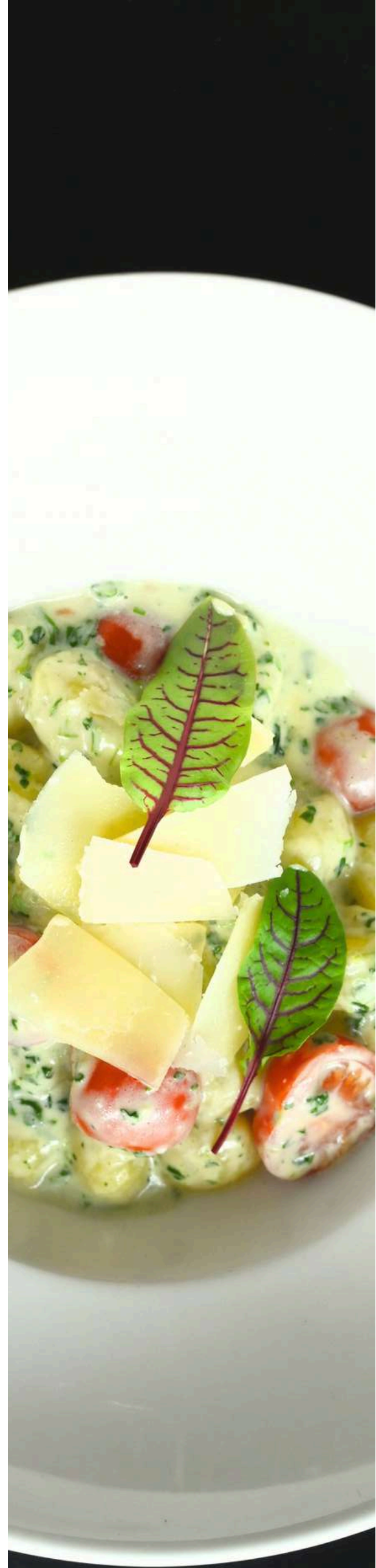
PRZYSTAWKA 30zł netto / osoba

- sałatka caprese
- carpaccio z wędzonego kurczaka, konfiturą z czerwonej cebuli i grzanką czosnkową
- tatar z pomidora i awokado

DESER 30zł netto / osoba

- tarta tatin z sosem truskawkowym
- samifredo malinowe z sosem czekoladowo - rumowym
- tartaletka waniliowa z owocami

WODA w dzbankach na stołach



Uroczysty bankiet

do 7 h, do 2:00 - każda dodatkowa godzina płatna 200zł netto / 20 osób
do wyboru: jedna pozycja z każdego dania

OPCJA I – 139zł netto / osoba

PRZYSTAWKA

- terrina z grillowanego bakłażana z kremowym serkiem, oliwkami i granatem
- carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z winegret orzechowym
- drożdżowy pierożek z kaczką i konfiturą z żurawiny

ZUPA

- bulion z pieczonej kaczki z pierożkami z mięsem
- krem z buraka z grillowanym kozim serem
- krem z czerwonej soczewicy z chipsem z ciasta filo

DANIE GŁÓWNE

- zrazy wołowe w sosie miodowo - musztardowym, puree ziemniaczane, zestaw surówek
- filet z kaczki w sosie porto, puree z czerwonej kapusty, suflet ziemniaczany z karmelizowanym jabłkiem
- polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim, puree z selera z dzikim brokułem

LUB DANIE VEGE

- strudel pieczarkowy w sosie koperkowym
- czarny makaron tagliatelle w sosie limonkowym z kaparami
- ryż z warzywami gotowanymi na parze z sosem słodko - kwaśnym

DESER

- krem rafaello z białą czekoladą
- ciastko cygaretkowe z musem mascarpone i owocami
- malinowe tiramisu

OPCJA II – 159zł netto / osoba

PRZYSTAWKA

- płatki dymionej kaczki na rukoli z musem żurawinowym
- tatar z wędzonego pstrąga
- mini sałatka z grillowanym tofu i sosem tzatziki

ZUPA

- krem z topinamburu z prażonymi pestkami słonecznika
- krem z batatów z chipsem z ziemniaka truflowego
- orientalna zupa z krewetkami i makaronem ryżowym

DANIE GŁÓWNE

- żebro wołowe w sosie z wędzonych śliwek, ziemniaki pieczone w soli, grillowane warzywa
- stek z indyka z szalwią w sosie tymiankowym, puree marchewkowe, suflet ziemniaczany
- bitki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu, wedgesy ziemniaczane, brokuł z masłem czosnkowym

LUB DANIE VEGE

- sałatka szpinakowa z truskawkami i burratą
- risotto warzywne z sałatką z marynowanych buraków
- muffinki warzywne z sosem paprykowym

DESER

- beza Pavlova z musem limonkowym
- tarta z kremem brulee czekoladowo - orzechowym
- cannoli z kremem mascarpone



Bufet zimny - 80 zł netto / osoba

- wędliny
- mięsa pieczone (rolada drobiowa faszerowana morelą, karczek pieczony w trzech pieprzach, schab pieczony)
- mix serów żółtych i pleśniowych
- mini tortilla
- mini burgery
- śledzie w śmietanie
- pomidory z mozzarellą
- sałatka Cezar
- sałatka jarzynowa
- pikle
- zimne sosy (1000 wysp, żurawinowy, chrzanowy)
- domowy smalczyk
- różne rodzaje pieczywa

Danie jednogarnkowe - 35 zł netto / osoba

- zupa gulaszowa
- schab po cygańsku
- strogonow
- wegetariańskie leczo z cieciorą
- barszcz z krokietem

Bufet słodki i owocowy

OPCJA I – 30 zł netto / osoba

- ucierane z owocami
- sernik na zimno z galaretką
- mix owoców sezonowych (3 rodzaje)

OPCJA II – 45 zł netto / osoba

- jabłecznik
- sernik nowojorski z owocami sezonowymi
- mono deserki (mix smaków)
- mix owoców sezonowych (4 rodzaje)

PAKIET NAPOI - 25 zł netto / osoba

bufet kawowy / wybór herbat / soki owocowe / woda w karafkach

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH - 30 zł netto / osoba

pepsi / 7UP / mirinda / schweppes



Grill

do 7 h, do 22:00 - z możliwością przedłużenia za dodatkową opłatą

Opcja I - 125 zł netto/ osoba

woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach w cenie

Mix grillowanych mięs:

- marynowana karkówka
- kiełbaski
- pikantne skrzydełka drobiowe
- szaszłyki drobiowe

Dodatki:

- pieczone ziemniaki
- ogórki kiszane
- grzybki marynowane
- kapusta z koperkiem
- świeża sałata z sosem winegret
- masło porcjowane
- pieczywo
- sosy: ketchup, musztarda, sos czosnkowy

Opcja II- 145 zł netto / osoba

woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach w cenie

Mix grillowanych mięs:

- marynowana karkówka
- kiełbaski
- pikantne skrzydełka drobiowe
- szaszłyki drobiowe
- filet z kurczaka
- boczek

Mix grillowanych warzyw:

- cukinia
- papryka
- cebula
- pieczarki
- bakłażan

Dodatki:

- pieczone ziemniaki
- ogórki kiszane
- grzybki marynowane
- kapusta z koperkiem
- świeża sałata z sosem winegret
- sałatka z awokado, cebulą czerwoną, mozzarellą i pomidorkami
- masło porcjowane
- pieczywo

PAKIET NAPOI - 25 zł netto / osoba

bufet kawowy / wybór herbat / soki owocowe / woda w karafkach

PAKIET NAPOI GAZOWANYCH - 35 zł netto / osoba

pepsi / 7UP / mirinda / schweps



Open Bar

OPEN BAR I (bez limitu) – 90 zł netto / osoba

- wino białe/czerwone w butelce
- piwo lane Kozel

OPEN BAR II (bez limitu) – 110 zł netto / osoba

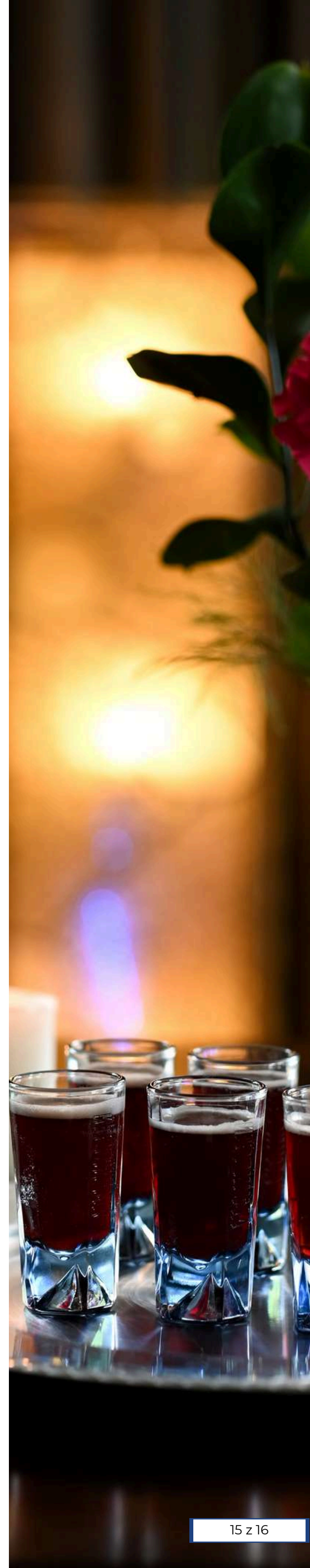
- wódka Wyborowa
- wino białe/czerwone w butelce
- piwo lane Kozel

OPEN BAR III (bez limitu) – 150 zł netto / osoba

- wódka Baczewski
- wino białe/czerwone w butelce
- piwo lane Kozel
- whisky Ballentines Finest

OPEN BAR IV (bez limitu) – 170 zł netto / osoba

- wódka Baczewski
- wino białe/czerwone w butelce
- piwo lane Kozel
- whisky Ballentines Finest
- tequila Sierra
- rum Bacardi Carta Blanca
- gin Gordon's





Dziękujemy za zapoznanie
się z ofertą i zapraszamy
do kontaktu.

Odpowiemy na każde pytanie.

JULIA LESZCZYŃSKA

Event Manager

tel. +48 533 314 110

e-mail: julia.leszczynska.hotellenart.pl

KONRAD LENART

Mice Manager

tel. +48 533 315 110

e-mail: konrad.lenart@hotellenart.pl

WWW.HOTELLENART.PL
32-020 WIELICZKA UL. NARUTOWICZA 1

