



Oferta konferencyjna

Szanowni Państwo,
Dziękujemy za zainteresowanie naszym obiektem.

W ForRest Hotel & Restaurant mogą Państwo skorzystać z różnorodnych propozycji gastronomicznych. Dania mogą Państwo wybierać z bogatego menu, które ułożyliśmy wspólnie z profesjonalnymi i doświadczonymi Szefami Kuchni. Specjalizujemy się w kreatywnych rozwiązaniach stworzonych ze świeżych, sezonowych produktów.

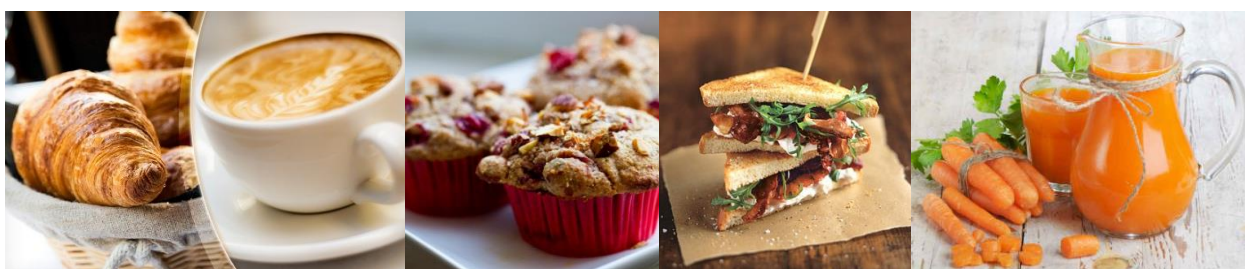
PRZERWY KAWOWE

Opis przerw kawowych	Cena jednorazowa od osoby	Cena całoniodniowa od osoby
Klasyczna Kawa • Herbata • Niezbędne dodatki: cukier, cytryna, mleko • Woda mineralna niegazowana z owocami cytrusowymi	14,50	22,00
Klasyczna plus Kawa • Herbata • Niezbędne dodatki: cukier, cytryna, mleko • Woda mineralna niegazowana z owocami cytrusowymi • Krucho ciastka 3 szt. /os.	16,50	25,00
Owocowa Kawa • Herbata • Niezbędne dodatki: cukier, cytryna, mleko • Woda mineralna niegazowana z owocami cytrusowymi • Filetowane owoce sezonowe (min.3 rodzaje) • Soki owocowe 100% -0,2l/os.	22,50	35,00
Na słodko Kawa • Herbata • Niezbędne dodatki: cukier, cytryna, mleko • Woda mineralna niegazowana z owocami cytrusowymi • Wybór domowych ciast, drożdżówki/babeczek • Soki owocowe 100% - 0,2l/os.	28,00	50,00
Kanapkowa Kawa • Herbata • Niezbędne dodatki: cukier, cytryna, mleko • Woda mineralna niegazowana z owocami cytrusowymi • Wybór domowych ciast/drożdżówek/babeczek • Soki owocowe 100% - 0,25 l / os. • Kanapki dekorowane 3szt/os.	37,00	60,00

Istnieje możliwość serwowania jajecznicy jak i ciepłych kielbas, faszerowanych jaj, owoców na platerach, oraz różnego rodzaju koktajli i musli z jogurtem. Wszystkie z wymienionych pozycji są dodatkowo wliczane w cenę. Kosztorys dodatkowych pozycji, które wchodzić będą w przerwy kawowe podczas trwania konferencji są do uzgodnienia z managerem obiektu ForRest.

Przy grupach poniżej 20 osób, należy doliczyć 10% ceny.

Przerwa kawowa całoniodniowa maksymalnie do trzech przerw w ciągu dnia.





LUNCH/KOLACJA W FORMIE BUFETU

Opis zestawu	Cena od osoby
Zestaw I	43,00
• Danie główne: Jeden rodzaj mięsa (1,5 porcji/os.), Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (1 porcja/os.), Dwa rodzaje dodatków warzywnych (1 porcja/os.) – warzywa na ciepło jak i surówki	
• Napoje: Woda z owocami cytrusowymi (bez ograniczeń)	
Zestaw II	53,00
• Zupa: Jeden rodzaj do wyboru (1 porcja/os.)	
• Danie główne: Dwa rodzaje mięsa (1,5 porcji/os.), Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (1 porcja/os.) Dwa rodzaje dodatków warzywnych (1 porcja/os.) – warzywa na ciepło jak i surówki	
• Napoje: Woda z owocami cytrusowymi (bez ograniczeń)	
Zestaw III	60,00
• Zupa: Jeden rodzaj do wyboru (1 porcja/os.)	
• Danie główne: Dwa rodzaje mięsa (1,5 porcji /os.) Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (1 porcja/os.) Dwa rodzaje dodatków warzywnych (1 porcja/os.) – warzywa na ciepło jak i surówki	
• Napoje: Woda z owocami cytrusowymi (bez ograniczeń) Soki owocowe w dzbankach (0,25 l/os.)	
Zestaw IV	79,00
• Zupa: Dwa rodzaje do wyboru (1 porcja/os.)	
• Danie główne: Dwa rodzaje mięsa (1,5 porcji /os.) Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (1 porcja/os.) Dwa rodzaje dodatków warzywnych (1 porcja/os.) – warzywa na ciepło jak i surówki	
• Napoje: Woda z owocami cytrusowymi (bez ograniczeń) Soki owocowe w dzbankach (0,25 l/os) Kawa, Herbata (podawana w termosach)	
• Deser: Jeden rodzaj do wyboru (1 porcja/os.)	
Zestaw V	109,00
• Zupa: Dwa rodzaje do wyboru (1 porcja/os.)	
• Danie główne: Trzy rodzaje mięsa (1,5 porcji/os.) Dwa rodzaje dodatków skrobiowych (1 porcja/os.) Dwa rodzaje dodatków warzywnych (1 porcja/os.) – warzywa na ciepło jak i surówki	
• Zakąski zimne: Dwa rodzaje do wyboru (2 porcje/os.)	
• Sałatki: Dwa rodzaje do wyboru (1 porcja/os.)	
• Napoje: Woda z owocami cytrusowymi (bez ograniczeń) Soki owocowe w dzbankach (0,25 l/os) Kawa, Herbata (podawana w termosach)	
• Deser: Dwa rodzaje do wyboru (1 porcja/os.)	

Przy grupach poniżej 30 osób do kosztu lunchu bufetowego należy doliczyć 10% ceny.



LUNCH/KOLACJA W FORMIE BUFETU

Zupa, mięsa oraz dodatki serwowane w podgrzewaczach. Sałatki oraz desery i zakąski na platerach.

Zupy (250g/porcja):

- Krem selerowy z prażonymi płatkami migdałów • Krem cebulowy z grzankami • Krem z groszku zielonego po prowansalsku • Krem brokułowy/kalafiorowy • Krem szpinakowy z jajkiem sadzonym • Krem z pomidorów z nutką bazylii • Krem porowy z prażonymi ziarnami • Rosół z domowym makaronem • Barszcz czerwony z pasztecikiem • Krem szparagowy z grzankami (w sezonie wiosennym) • Krem z pieczonej papryki z pomidorami (w sezonie jesiennym) • Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni (w sezonie jesiennym)

Dania główne:

- Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie własnym • Sznyce z szynki wieprzowej z masłem cytrynowym • Polędwiczki wieprzowe w sosie serowo – śmietanowym • Zraziki wieprzowe z farszem z papryki i szynki • Ragout z kurczaka w sosie śmietanowo – estragonowym • Filet z kurczaka na grillowanych warzywach • Pieczone udko kurczaka marynowane w ziołach i czosnku • Sola w cieście z sosem cytrynowym • Pstrąg z ziołami i masłem czosnkowym

Dodatki skrobiowe:

- Ziemniaki pieczone • Ziemniaki gotowane z koperkiem • Kluski śląskie

Dodatki warzywne:

- Fasolka zielona szparagowa z lekkim dressingiem czosnkowym • Bukiet gotowanych na parze warzyw aromatyzowany masłem • Karmelizowana marchew z groszkiem • Warzywa śródziemnomorskie zasmażane • Szpinak duszony w śmietanie • Wybór surówek (do uzgodnienia przy wyborze menu lunchowego)

Sałatki:

- Sałatka z tuńczykiem • Sałatka Grecka • Z kurczakiem i miksem sałat • Sałatka wielowarstwowa • Sałatka z kurczakiem i ananasem • Sałatka makaronowa • Sałatka z kurczakiem i żółtym serem • Sałatka z bobem (sezonowa) • Sałatka z czerwonej fasoli

Desery:

- Jabłecznik • Sernik • Owoce filetowane z sosem miętowo-miodowym • Ciasta z owocami sezonowymi

Bufet zimnych zakąsek (5 do wyboru):

- Mięsa pieczone (3 do wyboru): Karkówka nadziewana czosnkiem i papryką, Szynka wieprzowa w ziołach, Galantyna z kurczaka, Rostbef z sosem cumberland, Rolada z kurczaka z warzywami • Terrina z pistacją na rukoli • Galaretki drobiowa z marchewką i groszkiem • Galaretki rybna z papryką i kaparami • Ryba po grecku na pomarańczy • Tradycyjna sałatka jarzynowa • Sałatka z kurczakiem, żółtym serem i prażonym sezamem • Sałatka grecka podawana w sałacie lodowej • Warzywa faszerowane pastami serowymi • Roladki z grillowanej cukinii i pomidorów suszonych • Śledź w oleju z cebulką • Śledź w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem • Śledź w pomidorach z rodzynkami i płatkami migdałowymi • Mięśny pasztecik z ciasta francuskiego

Napoje:

- Woda niegazowana z owocami cytrusowymi GRATIS • Karafka soku 100% - 13zł/1l • Napoje gazowane – 5 zł/0,2l serwowane w butelkach • Soki owocowe 100% 5zł 0,2l/os. serwowane w dzbankach • kawa 5zł/os. • herbata 5zł/os.



LUNCH/KOLACJA W FORMIE SERWOWANEJ

Lunch serwowany mogą Państwo wybrać spośród jednego z czterech wariantów. Dla państwa wygody wodę do lunchu serwujemy w karafkach z dodatkiem owoców cytrusowych, a soki 100% podajemy w butelkach 0,2l

Opis zestawu	Cena od osoby
Zestaw I • Danie główne • Woda	36,00
Zestaw II • Zupa • Danie główne • Woda	44,00
Zestaw III • Zupa • Danie główne • Woda • Sok	48,00
Zestaw IV • Zupa • Danie główne • Deser • Woda • Sok • Herbata lub Kawa	69,00

Zupy (250g/ 1 porcja/os.):

• Krem selerowy z prażonymi płatkami migdałów • Krem cebulowy z grzankami • Krem z groszku zielonego po prowansalsku • Krem brokułowy/kalafiorowy • Krem szpinakowy z jajkiem sadzonym • Krem z pomidorów z nutką bazylii • Krem porowy z prażonymi ziarnami • Rosół z domowym makaronem • Barszcz czerwony z pasztecikiem • Krem szparagowy z grzankami (w sezonie wiosennym) • Krem z pieczonej papryki z pomidorami (w sezonie jesiennym) • Krem z dyni z prażonymi pestkami dyni (w sezonie jesiennym)

Dania główne (1porcja/os.):

• Sznycele z szynki wieprzowej z masłem cytrynowym serwowane z gotowanymi ziemniakami • Tradycyjny kotlet schabowy na młodej zasmażanej kapuście z gotowanymi ziemniakami z koperkiem • Połędwiczki wieprzowe w panierce z chrupiącymi, pieczonymi ziemniakami • Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym z puree ziemniaczane • Zraziki wieprzowe nadziewane papryką i szynką z gotowanymi ziemniakami • Filet z kurczaka w panierce z płatków migdałowych z pieczonymi ziemniakami • Sznyceł drobiowy w kukurydzianej panierce z sosem serowym i pieczonymi ziemniakami • Roladki drobiowe faszerowane warzywami z różowym sosem bazyliowym i pieczonymi ziemniakami • Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami i mozzarellą z gotowanymi ziemniakami • Sola na szpinaku z puree ziemniaczanym • Łosoś w pieprzu cytrynowym z pieczonymi ziemniakami • Tagliatelle z kurczakiem w sosie z sera gongonzola • Risotto

Deser (1 porcja/os.):

• Jabłecznik • Ciasto marchewkowe • Beza z różnymi nadzieniami • Wybór lodów oraz sorbetów • Koktajl owocowy z bitą śmietaną • Sernik • Ciasto z owocami sezonowymi (truskawki/wiśnie/śliwki/rabarbar)

Pakiet napoi:

Woda b/o • Soki owocowe 100% 0,2 l /os. • Kawa lub Herbata.

Zestawy lunch'u/kolacji są tylko i wyłącznie propozycjami. Chcąc zapewnić Państwu najlepszą obsługę, będziemy starać sprostać się wszystkim gustom jak i sugestiom w miarę naszych możliwości jak i kosztorysu przygotowania lunchu. Dlatego też w przypadku kiedy gotowe zestawy lunchu nie sprostają Państwa oczekiwaniu, jesteśmy otwarci na propozycje. Cena zależna jest od ilości i rodzaju wybieranych potraw, jak i napojów.

Pragniemy również zwrócić uwagę na sezonowość występowania produktów zarówno warzyw jak i owoców, co jednocześnie ma wpływ na smak oraz rodzaj przygotowywanych potraw.



SALE KONFERENCYJNE

Poniżej przedstawiamy ofertę na wynajem Sal Konferencyjnych.

NAZWA SALI	UKŁAD SALI				WYMIARY		CENA
	Teatralny	Podkowa Litera U	Szkolny	Bankietowy	Powierzchnia	Wymiary szer. x dł.	PLN
					m ²	m.b.	
Magnolia 1+2+3	250	56	98	n/d	230	11,5 x 18,5	1400,00
Magnolia 2+3	160	30	58	n/d	140	11,5 x 11,5	900,00
Magnolia 1	108	26	40	n/d	90	7 x 11,5	650,00
Magnolia 2	35	20	15	n/d	65	5,75 x 11,5	500,00
Magnolia 3	35	20	15	n/d	65	5,75 x 11,5	500,00
VIP room	50	16	18	n/d	50	5,5 x 6,5	500,00
VIP room next door	n/d	n/d	n/d	16	17	3,30 x 5,15	350,00

Wszystkie sale konferencyjne wyposażone są w sprzęt multimedialny, dostęp do Internetu WI-FI oraz klimatyzację. W cenę wynajmu sali konferencyjnych wchodzi: rzutnik multimedialny, Flipchart, Ekran, Nagłośnienie.

DODATKOWE USŁUGI

Dla uczestników konferencji oferujemy 60 bezpłatnych, monitorowanych miejsc parkingowych.



ZAKWATEROWANIE

Typ pokoju	Ilość pokoi	Ilość miejsc noclegowych	Ilość miejsc noclegowych z dostawką	Cena za pokój/dobę
Standard	19	36	40	289,00
Comfort	10	20	28	309,00
Superior	5	10	15	339,00
Apartament	1	2	3	450,00
Łącznie	36	68	86	

*Dostawka dodatkowo płatna 90,00/os.

Pokój STANDARD

Stylowe pokoje w ciepłych kolorach z wyjątkowo wygodnymi łóżkami sprawiają, że odnajdą w nich Państwo wyjątkowy komfort.

• Śniadanie w cenie pokoju • Wygodne łóżka • Dostęp do bezprzewodowego Internetu WI-FI • Otwierane okna • Telefon • Telewizor LED z gamą programów telewizyjnych • Łazienka wyposażona w zestaw firmowych kosmetyków, miękkie ręczniki, suszarki do włosów

Pokój COMFORT

Przestronne, powiększone pokoje Comfort ciepłymi kolorami, zapewniają komfortową i miłą atmosferę. Oferujemy pokoje jedno- lub dwuosobowe z jednym dużym łóżkiem (małżeńskim) lub dwoma oddzielnymi łóżkami. Istnieje również możliwość pomieszczenia rodziny z dziećmi.

• Śniadanie w cenie pokoju • Wygodne łóżka • Dostęp do przewodowego/bezprzewodowego Internetu • Otwierane okna • Duże biurko do pracy • Telewizor LED z gamą programów telewizyjnych • Łazienka wyposażona w zestaw firmowych kosmetyków, miękkie ręczniki, suszarki do włosów • Możliwość pomieszczenia rodziny z dziećmi

Pokój SUPERIOR

Powiększone pokoje Superior wyposażone są w indywidualnie sterowaną klimatyzację, wygodne sofy oraz fotele, na których można wypocząć oglądając TV i rozkoszując się zimnymi napojami z minibaru. Oferujemy pokoje jedno- lub dwuosobowe z jednym dużym łóżkiem (małżeńskim) lub dwoma oddzielnymi łóżkami. Istnieje również możliwość pomieszczenia rodziny z dziećmi.

• Śniadanie w cenie pokoju • Wygodne łóżka • Dostęp do przewodowego/bezprzewodowego Internetu • Indywidualnie sterowana klimatyzacja i otwierane okna • Duże biurko do pracy • Telewizor LED z gamą programów telewizyjnych • Łazienka wyposażona w zestaw firmowych kosmetyków, miękkie ręczniki, suszarki do włosów • Możliwość pomieszczenia rodziny z dziećmi

APARTAMENT

Apartament posiada sypialnię wyposażoną w TV oraz indywidualnie sterowaną klimatyzację, przestronny salonik z sofami, stolikiem okolicznościowym, minibarkiem oraz TV zapewni Państwu komfortową i miłą atmosferę. A łazienka z widokiem na ogrody wyposażona w wannę oraz prysznic zagwarantuje, że pobyt w apartamencie będzie bardzo miło spędzonym czasem.

• Śniadanie w cenie pokoju • Wygodne łóżka • Dostęp do przewodowego/bezprzewodowego Internetu • Indywidualnie sterowana klimatyzacja i otwierane okna • Duże biurko do pracy • Telewizor LED z gamą programów telewizyjnych • Łazienka wyposażona w zestaw firmowych kosmetyków, miękkie ręczniki, suszarkę do włosów, wannę oraz prysznic • Powitalna niespodzianka • Możliwość pomieszczenia rodziny z dziećmi

W przypadku rezerwacji grupowych istnieje możliwość negocjacji cen.