

Oferta – szkolenia

Kortowo – hotel – szkolenia – restauracja

Hotel *** - położony 7 km od centrum Poznania i terenu Międzynarodowych Targów Poznańskich, oferuje swoim gościom luksusowe i komfortowe zakwaterowanie, łatwy dojazd autostradą A2 Berlin-Warszawa, a także prosty dojazd do centrum miasta ulicą Głogowską.

Szkolenia - zaciszna lokalizacja hotelu z dala od wielkomiejskiego zgiełku jest idealnym miejscem na organizację szkolenia. Do Państwa dyspozycji oddajemy jasną i komfortową salę konferencyjną o powierzchni 35 m². Sala wyposażona jest w stałe łącze internetowe DSL 2000, nagłośnienie oraz klimatyzację.

Restauracja - klimatyzowana sala restauracyjna mogąca pomieścić 55 osób. Elegancki, nowoczesny wystrój restauracji stwarzają miłą atmosferę i przyjemny nastrój. Menu układa i serwuje szefa kuchni – Wielkopolski Mistrz roku 2007.

sala konferencyjna z wyposażeniem

- 400 zł – do 5 h, każda kolejna rozpoczęta godzina 60 zł
- 600 zł – cały dzień
- 100 zł – projektor (rzutnik multimedialny lub laptop) cały dzień

W cenie: flipchart, telewizor, DVD, odtwarzacz VHS, ekran, nagłośnienie oraz możliwość korzystanie bezpłatnie z łącza Internetowego.

Następujące ustawienie Sali umożliwia przeprowadzenie szkolenia dla:

- w kształcie litery U..... 25 osób
- w kształcie litery T..... 20 osób
- teatralne.....26 osób
- wspólny stół I20 osób
- szkolne.....16 osób



10 pokoi

cennik hotel:	Pokój 1 os.	Pokój 2 os.	Pokój 2 os. do poj. wykorzystania	*Pakiet Sport 1 os.	Pakiet Sport 2 os.
Pon. – Piątek	198 zł/doba	250 zł/doba*	198 zł/doba *	249 zł/doba	329 zł/doba
Sob. – Niedziela	164 zł/doba	219 zł/doba	198 zł/doba	198 zł/doba	279 zł/doba
Imprezy targowe /Budma,Polagra/	363 zł/doba	363 zł/doba	363 zł/doba	-	-

W cenie pokoju wliczone jest:

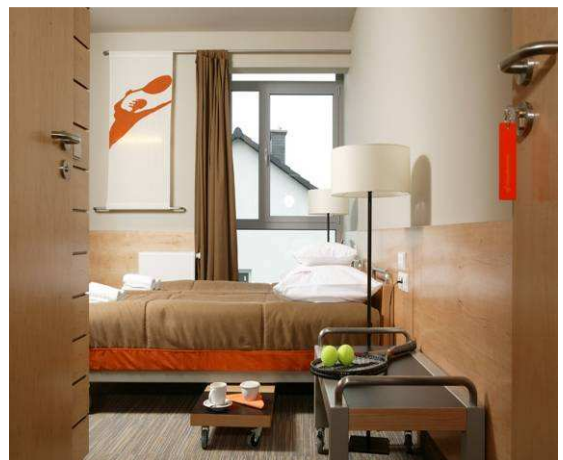
- ☞ śniadanie
- ☞ sauna
- ☞ szybkie łącze internetowe
- ☞ parking / ogrodzony, dozorowany /

250 zł/doba:

przy zamówieniu Sali konferencyjnej na cały dzień, cena regularna 275zł

198 zł/doba:

Przy zamówieniu Sali konferencyjnej na cały dzień, Cena regularna 231zł



przerwy kawowe

- ☞ Przerwa kawowa podstawowa 10 zł /osoba (kawa, herbata, woda mineralna, kruche Ciastka /
- ☞ Przerwa kawowa wzbogacona 14 zł /osoba (kawa, herbata, woda mineralna, soki 200 ml/osoba, ciastka bankietowe /





lunch i kolacja

Zapraszamy do samodzielnego wyboru menu, jakie otrzymają uczestnicy imprezy.
Dowolna kombinacja tworząca menu z poniższych elementów zawsze kosztuje

40 zł na osobę.

Należy wybrać jeden identyczny zestaw dla wszystkich uczestników.

Menu:

Zupy (jedna do wyboru):

- ☞ Krem brokułowy z grzankami
- ☞ Krem pieczarkowy z grzankami
- ☞ Krem kalafiorowy z grzankami
- ☞ Consomme pomidorowe z paluszkami sezamowym (na zimno)
- ☞ Barszcz z pasztecikiem
- ☞ Krem z białych warzyw z oliwą imbirową
- ☞ Krem z grzybów leśnych z grzankami
- ☞ Bulion z jajkiem i parmezanem
- ☞ żurek polski z jajkiem
- ☞ Rosół z makaronem domowym

Danie główne (jedno do wyboru):

- ☞ Panga na szpinaku z makaronem Tagliatelle
- ☞ Panga w chrupiącej panierce z frytkami i bukietem sałat z sosem winegret
- ☞ Grillowany filec z kurczaka z sosem curry z ryżem i warzywami śródziemnomorskimi
- ☞ Pieczone żeberka wieprzowe z bukietem warzyw gotowanych i pieczonymi ziemniakami
- ☞ Smażony sandacz z sosem kurkowym z ryżem i kalafiorem Romanesco
- ☞ Stek wieprzowy z grilla pod zasmażanymi kaparami i cebulką podawany z frytkami
- ☞ Schab smaŹony z sosem z zielonego pieprzu, z ziemniakami pieczonymi ze skórką i bukietem warzyw gotowanych
- ☞ Schab w sosie grzybowym serwowany z krokietami ziemniaczanymi i gotowanymi brokułami
- ☞ Filec z kurczaka rulowany w bekonie z sosem kaparowym, ryżem i bukietem warzyw gotowanych
- ☞ Parpadelle ze szpinakiem, suszonym pomidorem i parmezanem
- ☞ Filec z kurczaka w sosie z zielonym pieprzem z puree ziemniaczanym i warzywami Julienne

Desery (jeden do wyboru; porcja na osobę):

- ☞ Pianka truskawkowa
- ☞ Mus jabłkowy z cynamonem
- ☞ Torcik lodowy z advocatem
- ☞ Fantazja lodowa na kolorowych sosach
- ☞ Tropikalna sałatka owocowa
- ☞ Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- ☞ Ciastko czekoladowe z konfitura wiśniową
- ☞ Maliny na gorąco z gałką lodów waniliowych

Napoje:

- ☞ Woda mineralna niegazowana

Kontakt : office@kortowo.com.pl ; kom. 602 136 105, +48 61 899 10 20