



IMPREZA FIRMOWA



Impreza firmowa w Hotelu Nadmorskim to gwarancja profesjonalnej obsługi i wyśmienitej kuchni w atrakcyjnej lokalizacji nad samym morzem.

Są w biznesie momenty, które wymagają szczególnej oprawy – ukończenie przełomowych projektów, urodziny firmy, uroczystości podsumowujące, wręczenie nagród, spotkania motywacyjne, imprezy integracyjne.

Wykorzystaj naszą wiedzę i doświadczenie w organizacji nawet najbardziej wymagających wydarzeń.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

Nasze kompetencje i proaktywne podejście gwarantują bezwzględną dbałość o każdy szczegół wydarzenia. Pomożemy dobrać atrakcje, menu i program spotkania. Nasza elastyczność, szybka decyzyjność pozwala na dużą kreatywność i zastosowanie nieszablonowych rozwiązań.

Dedykowany opiekun wydarzenia pomoże skoordynować wszystkie działania i będzie w trakcie imprezy czuwał nad zgodnością z programem.

Zaplanuj imprezę firmową w pozytywnej atmosferze Hotelu Nadmorskiego.

- Ponad **5600** zorganizowanych wydarzeń biznesowych i przyjęć firmowych;
- Indywidualne podejście;
- Dbałość o szczegóły wydarzenia;
- Klimatyzowane, eleganckie sale bankietowe i restauracyjne;
- Wyjątkowa lokalizacja.

Szef Kuchni zadba o urozmaicone i pełne dobrego smaku menu włączając w to również opcje dań wegetariańskich i wegańskich.

OFERUJEMY PAŃSTWU:

WYBÓR SALI

- KLIMATYZOWANE SALE RESTAURACYJNE I BANKIETOWE;
- UROCZYSTOŚCI NAWET DO 310 OSÓB NA JEDNEJ SALI.

DEKORACJE

- ELEGANCKA ARANŻACJA STOŁÓW I KRZESEŁ;
- NA ŻYCZENIE WSPÓŁPRACA Z PROFESJONALNYM DEKORATOREM WNĘTRZ.

MENU

- WYKWINTNE I UROZMAICONE MENU;
- W OFERCIE RÓWNIEŻ DANIA WEGETARIAŃSKIE I WEGAŃSKIE.

PROFESJONALNA OBSŁUGA

- POMOC NASZYCH OPIEKUNÓW;
- PROFESJONALNA OBSŁUGA KELNERSKA;
- WSPARCIE W WYBORZE OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ;
- PRZYGOTOWANIE SCENY, OBSŁUGA TECHNICZNA.

Hotel Nadmorski w Gdyni

Doskonałe miejsce do zorganizowania uroczystości z każdej okazji. Przygotujemy dla Państwa ofertę odpowiednią do wielkości i rangi wydarzenia oraz posiadanego budżetu. Zadbamy o najdrobniejszy szczegół, a nasze doświadczenie, pomysłowość i umiejętności pomogą Państwu w zorganizowaniu idealnej imprezy.

Wybór Sali i dekoracje

Wydarzenie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu sal. Wybór miejsca należy do Państwa, my natomiast zadbamy o dostosowanie go do liczby zaproszonych gości, charakteru uroczystości oraz jej przebiegu. Sale Hotelu Nadmorskiego umożliwiają połączenie wspólnego spotkania wokół stołu z taneczną zabawą lub artystycznym występem.

SALE

- SALA MORSKIE OKO - do 210 osób
- SALA BANKIETOWA - do 310 osób
- SALA WENECJA - do 100 osób
- Restauracja STREFA NADMORSKA - do 12 osób

DEKORACJE

Zapewniamy eleganckie dekoracje stołów, krzeseł oraz sali. Na Państwa życzenie zorganizujemy współpracę z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz.

OPRAWA MUZYCZNA

Pomożemy w wyborze oprawy muzycznej. Na życzenie zorganizujemy spotkanie ze współpracującymi z Hotelem zespołami muzycznymi lub DJ`ami.

Menu

Szef Kuchni zadba o starannie dobrane i urozmaicone menu, które oprócz propozycji znajdujących się w naszej bieżącej ofercie, może zostać zmodyfikowane, by uwzględnić Państwa preferencje i oczekiwania.

Zestawy menu zawierają napoje takie jak: kawa, herbata oraz woda, serwowane bez ograniczeń.

Pokoje dla gości

Organizując uroczystość w naszym hotelu możecie Państwo skorzystać ze specjalnej oferty cenowej na wynajem pokoi dla Państwa Gości. W cenie pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie siłowni dostępnej 24h, 7 dni w tygodniu.

W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA.

POMOGĄ W WYBORZE MENU, USTAWIENIA I DEKORACJI SALI, OPRAWY MUZYCZNEJ LUB ARTYSTYCZNEJ, FOTOGRAFA ORAZ INNYCH WAŻNYCH DLA PAŃSTWA ELEMENTÓW PRZYJĘCIA.

BEZPIECZNE MIEJSCE SPOTKAŃ

Od zawsze największym priorytetem dla nas jest **bezpieczeństwo naszych Gości**. Na terenie obiektu podjęte zostały kompleksowe działania, mające na celu wdrożenie wytycznych GIS i Ministerstwa Rozwoju. Mogą być Państwo pewni, że Hotel spełnia **wszystkie wymagania sanitarne**.

POZYTYWNE OCENIAJĄ NAS:

- STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA;
- PAŃSTWOWA STRAŻ POŻARNA;
- URZĄD MARSZAŁKOWSKI.

POSIADAMY CERTYFIKATY POLSKIEJ ORGANIZACJI TURYSTYCZNEJ:

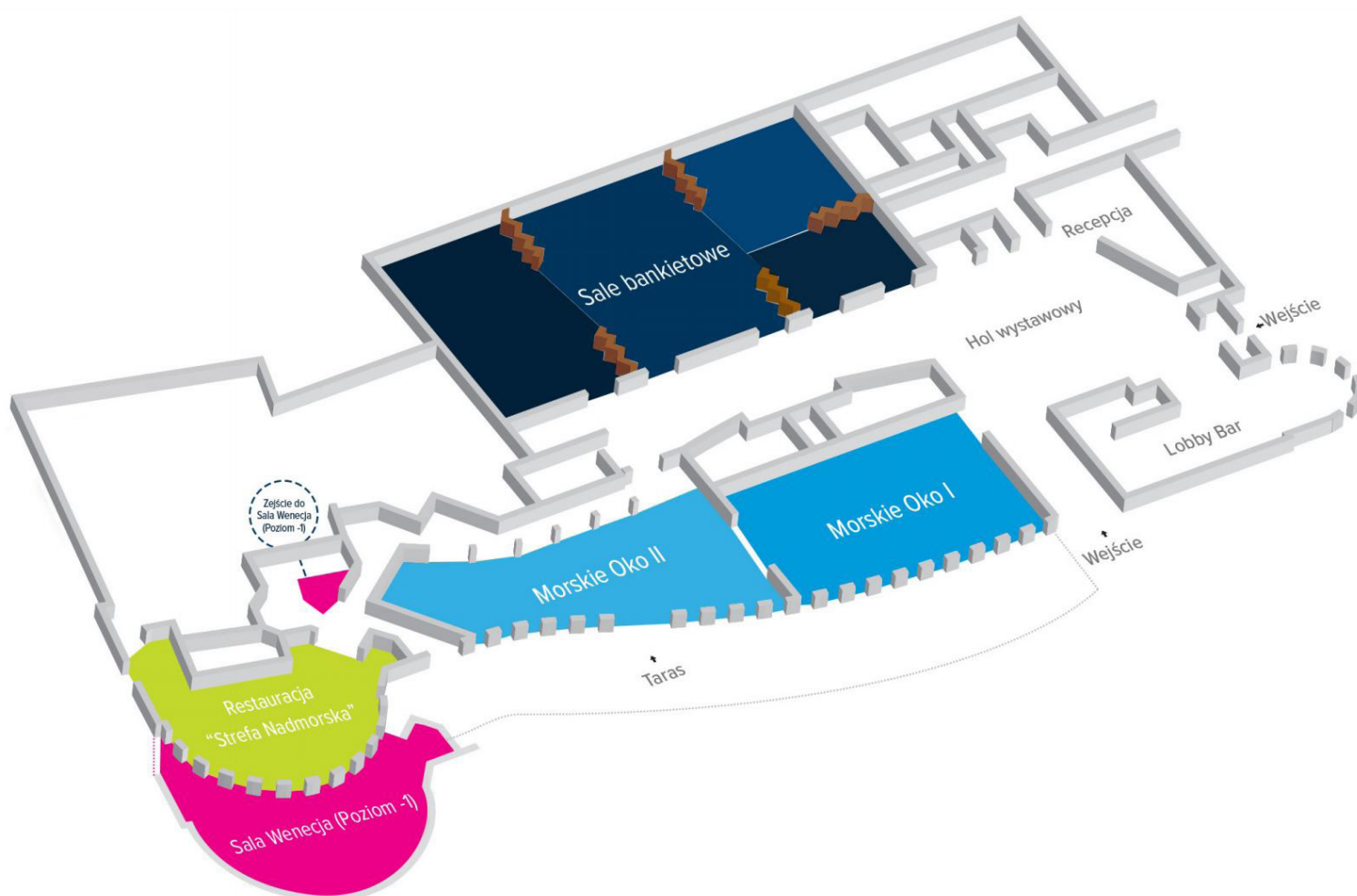
- OBIEKT BEZPIECZNY HIGIENICZNIE;
- BEZPIECZNY OBIEKT MICE;

Zapraszamy do zapoznania się ze szczegółowymi informacjami: [BEZPIECZNE MIEJSCE SPOTKAŃ. nadmorski.pl/business-positive/centrum-konferencyjne/bezpieczne-miejsce/](https://www.nadmorski.pl/business-positive/centrum-konferencyjne/bezpieczne-miejsce/)

Przyjęcie możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu,
klimatyzowanych i eleganckich sal:

■ SALA „MORSKIE OKO”
■ SALE BANKIETOWE

■ SALA „WENECJA”
■ RESTAURACJA STREFA NADMORSKA



Nasi specjaliści pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

MENU SERWOWANE

PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

MENU 1

PRZYSTAWKA

Mozzarella z pomarańczą, rukolą, szynką parmeńską i kremem balsamicznym

ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki z mięsem, makaronem naleśnikowym i tymiankiem

DANIE GŁÓWNE

Grillowany halibut na sosie serowym ze smażonymi warzywami i pieczonymi ziemniakami

DESER

Panna cotta z sosem owocowym i kruszonką

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną

CENA 134 PLN /OS. NETTO

MENU 2

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z sałatką ze świeżych ziół i dressingiem cytrusowym

ZUPA

Kurkowa z wędzoną szynką, warzywami i majerankiem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana wędzoną gęsiną na sosie bordelais, ziemniaki au gratine, warzywa pieczone

DESER

Krem kawowy z bezą, pomarańczami i czekoladą

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną

CENA 128 PLN /OS. NETTO

MENU 3

PRZYSTAWKA

Kaczka faszerowana bakaliami z sosem żurawinowym, burakiem i wędzonym twarogiem

ZUPA

Krem z dyni i pomarańczy z imbirem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie porto z puree z pasternaka, pieczoną marchewką, buraczkami i ziemniakami au gratine

DESER

Puszasty mus z ciemnej czekolady z wiśniami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną

CENA 128 PLN /OS. NETTO

PÓLMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

PROPOZYCJE MENU | Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE Z MENU SERWOWANYM

MENU 1

- Sałatka z pomidorami, awokado, grzybami, jajkiem i dressingiem limonkowym
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami
- Pieczona karkówka, schab i indyk z sosem tatarskim i ćwikłą
- Półmisek wędzonych ryb
- Marynowany matias ze śmietaną, cebulą i koperkiem
- Pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Marynaty (ogórki konserwowe, pieczarki, oliwki, patisony, papryka)
- Pieczywo, masło

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną

CENA: 69 PLN /OS. NETTO

MENU 2

- Sałatka z grillowanego kurczaka curry, rzodkiewki, jajka i szczypiorku
- Deska serów z winogronami i krakersami
- Tatar wołowy
- Galantyna z kurczaka z orzechami
- Śledzie po kaszubsku w pomidorach
- Szynka wędzona faszerowana mozzarellą i pieczoną papryką
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną

CENA: 69 PLN /OS. NETTO

DANIE GORĄCE

DODATKOWE PROPOZYCJE DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Żurek z grzybami i jajkiem	18 PLN /OS. NETTO
Strogonow wołowy	28 PLN /OS. NETTO
Zupa gulaszowa ze śmietaną	20 PLN /OS. NETTO

POLECAMY OPCJE DODATKOWE

Zapraszamy również do zapoznania się z opcjami dodatkowymi, dostępnymi jako uatrakcyjnienie naszej głównej oferty.

Możecie Państwo poszerzyć zaprezentowane wcześniej, propozycje menu obiadowego i kolacyjnego o dodatkowe dania lub napoje.

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Proponujemy rabaty przy zamówieniu napoi alkoholowych z oferowanego przez hotel asortymentu trunków z całego świata. W przypadku większych imprez proponujemy rozliczenie budżetu za alkohole w cenach specjalnych, według faktycznego spożycia podczas uroczystości.

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

W ofercie posiadamy pakiet napojów bezalkoholowych w cenie 32 zł netto /os. w tym: soki owocowe, napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up, Schweppes) oraz woda mineralna.

MOŻLIWOŚCI ATRAKCJI DODATKOWYCH:

Dysponujemy szeroką ofertą ciekawych i nietuzinkowych propozycji uatrakcyjnienia wydarzenia.

Przykładowo możemy zorganizować dla Państwa Gości:

- gotowanie na żywo, czyli pokaz kucharski;
- degustację win z profesjonalną prezentacją licencjonowanego someliera.

Wycena oraz możliwości organizacji dodatkowych atrakcji są uzgadniane indywidualnie i zależą głównie od wyboru miejsca oraz liczby Gości uczestniczących w spotkaniu.

Zapraszamy do współpracy.

