



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 – w Hotelu Nadmorski wiemy, jakie elementy są najważniejsze w perfekcyjnej aranżacji każdego z nich.

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

Nasze kompetencje i proaktywne podejście gwarantują bezwzględną dbałość o każdy szczegół wydarzenia. Pomożemy dobrać atrakcje, menu i program spotkania. Nasza elastyczność, szybka decyzyjność i proaktywne podejście 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.

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

- Ponad 2000 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;
- KONSULTACJE Z SZEFEM KUCHNI;
- 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, za wynajem których nie pobieramy należności. 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 WENECAJA - 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 ceny pokoi wliczone jest urozmaicone BIO śniadanie oraz korzystanie siłowni dostępnej 24h, 7 dni w tygodniu.

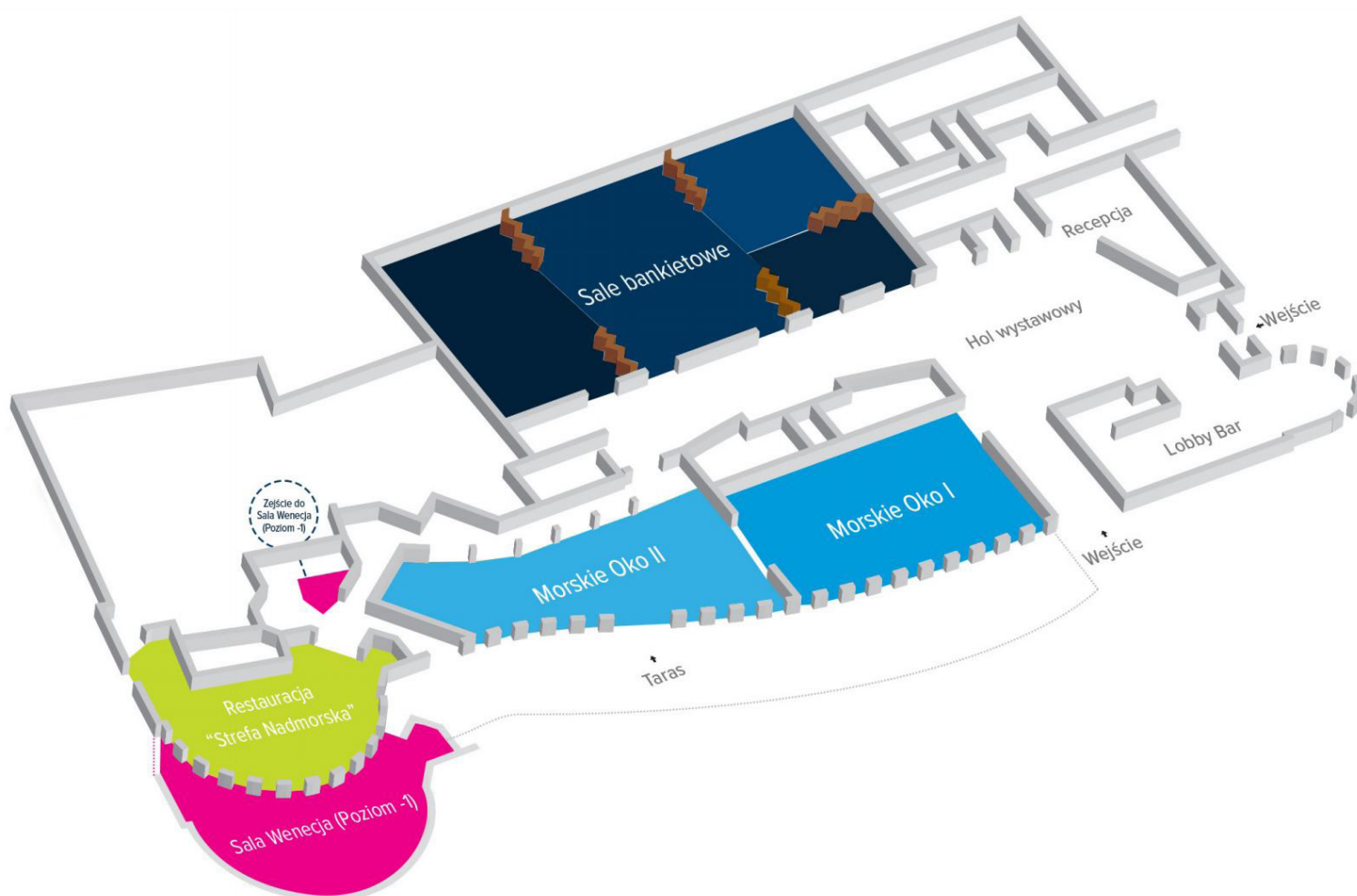
**W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ
O NAJDROBNIJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA.**

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

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 PRZYKŁADY

MENU 1

PRZYSTAWKA

Sałátka z mozzarellą, mandarynką i szynką parmeńską

ZUPA

Bulion z pieczonej kaczki z makaronem naleśnikowym i tymiankiem

DANIE GŁÓWNE

Grillowany halibut na sosie blue cheese z sezonowymi warzywami i purée z pasternaka

DESER

Krem truskawkowy z herbatnikami i sosem migdałowo - pieprzowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA 93 PLN /OS. NETTO

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z pomidorów, chili, awokado i radicchio z dresingiem limonkowym
- Sałatka z salami, groszku cukrowego, selera i sera brie
- Pieczona karkówka, schab i indyk z sosem tatarskim i ćwikłą
- Półmisek wędzonych ryb
- Marynowany matias ze śmietaną, cebulą i koperkiem
- Paszтет z dziczyzny z żurawiną
- Marynaty (ogórki konserwowe, pieczarki, oliwki, patisony, papryka)
- Pieczywo, masło

DANIE GORAĆE

- Pieczone udo z kaczki z jabłkami i modrą kapustą

CENA 93 PLN /OS. NETTO

CENA CAŁOŚCI: 186 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 pulardy faszerowana wędzoną gęsiną na sosie bordelaise z ziemniakami au gratine, szpinakiem i pieczoną marchewką

DESER

Duszona korzenna gruszka zapiekana z sosem zabaglione

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA 94 PLN /OS. NETTO

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Sałatka z grillowanego kurczaka curry, rzodkiewki, jajka i szczypiorku
- Sałatka z ogórka i zielonego groszku na sałatach z estragonem, czerwoną cebulą i bekonem
- Łosoś marynowany w sosie sojowym z imbirem
- Terrina z dorsza ze szparagami
- Szynka wędzona faszerowana mozzarellą i pieczoną papryką
- Marynaty (ogórek konserwowy, pieczarki, oliwki)
- Pieczywo, masło

DANIE GORAĆE

- Strogonow wołowy

CENA 78 PLN /OS. NETTO

CENA CAŁOŚCI: 172 PLN /OS. NETTO

MENU SERWOWANE

MENU 1

PRZYSTAWKA

Rolada z pstrągą z musem chrzanowym i cytrynowym jabłkiem

ZUPA

Krem z karczochów z chili, gorgonzolą i rozmarynem

DANIE GŁÓWNE

Duszona wołowina po burgundzku z grzybami, duszoną szalotką i truflowym purée ziemniaczanym

DESER

Krem z zielonej herbaty z płatkami czekolady i sosem malinowym

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA 99 PLN /OS. NETTO

MENU 2

PRZYSTAWKA

Łosoś marynowany w sosie teriyaki z musem z mango, sałatką z ogórka i rzodkwi daikon

ZUPA

Krem z dyni i pomarańczy z imbirem

DANIE GŁÓWNE

Półędwiczka wieprzowa na sosie porto z orzechową kruszonką, karmelizowanymi burakami, cukinią i kremową polentą

DESER

Puszysty mus z ciemnej czekolady z wiśniami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą

CENA 96 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 29zł /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.

