HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl



IMPREZA FIRMOWA

DLA KADRY NAUCZYCIELSKIEJ

HOTEL ★★★★
NADMORSKI

www.nadmorski.pl

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

Są w życiu każdej Instytucji momenty, które wymagają szczególnej oprawy – ukończenie przełomowych projektów, urodziny szkoły, Dzień Nauczyciela, wręczenie nagród, spotkania motywacyjne, imprezy integracyjne.

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

Wieloletnie doświadczenie w organizacji przyjęć:

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 w pozytywnej atmosferze Hotelu Nadmorskiego.

- **Ponad 6000 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.

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 z siłowni.

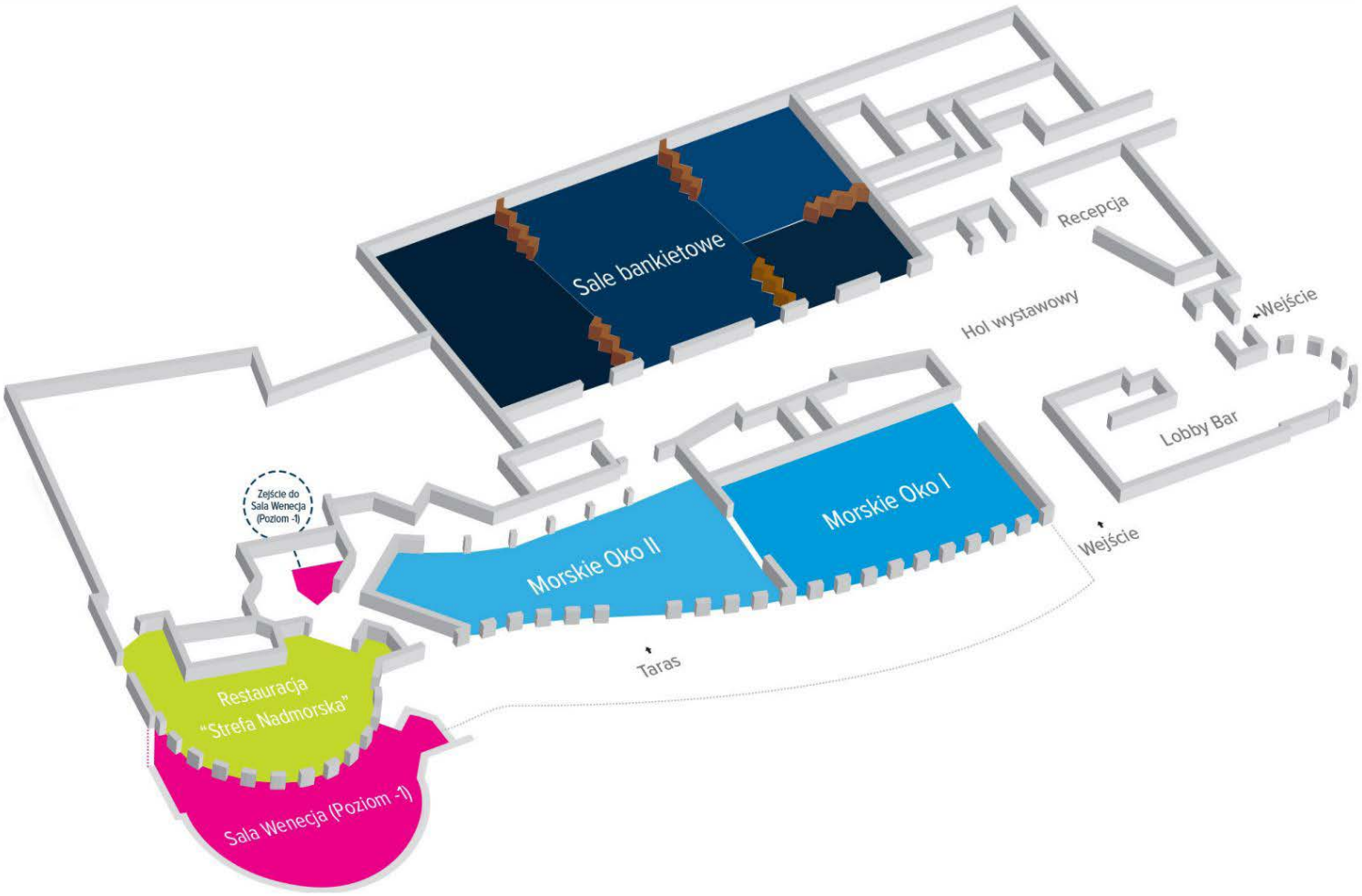
W PRZYGOTOWANIU PRZYJĘCIA POMOGĄ PAŃSTWU NASI OPIEKUNOWIE, KTÓRZY ZADBAJĄ O NAJDROBNIEJSZY SZCZEGÓŁ TEGO WAŻNEGO WYDARZENIA.

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

Posiadamy Certyfikat Dobrych Praktyk
wydany przez Polską Organizację Turystyczną.

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 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 bordolaises, ziemniaki au gratine, warzywa pieczone

DESER
Krem kawowy z bezą, pomarańczami i czekoladą

NAPOJE
Woda niegazowana z cytryną

CENA 147 PLN /OS. NETTO

NAPOJE GORĄCE (dodatkowo płatne)

Kawa, herbata - **9 PLN /OS. NETTO**
filiżanka / 1os. - (ekspres przelewowy)

Kawa, herbata - **12,20 PLN /OS. NETTO**
filiżanka / 1os. - (ekspres ciśnieniowy)

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
Woda niegazowana z cytryną

CENA 154 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, buraczkiem i ziemniakami au gratine

DESER
Puszysty mus z ciemnej czekolady z wiśniami

NAPOJE
Woda niegazowana z cytryną

CENA 147 PLN /OS. NETTO

PÓŁMISKI ZIMNYCH PRZEKĄSEK

OFERTA DOSTĘPNA TYLKO W PAKIECIE Z MENU SERWOWANYM

PROPOZYCJE MENU

Prosimy o wybór dla Gości jednej z poniższych propozycji menu.

MENU 1

- Sałatka z pomidorami, awokado, grzybami, jajkiem i dresingiem 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
Woda niegazowana z cytryną

CENA: 79 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
Woda niegazowana z cytryną

CENA: 79 PLN /OS. NETTO

DANIE GORĄCE

DODATKOWE PROPOZYCJE DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Żurek z grzybami i jajkiem ..... **21 PLN /OS. NETTO**
Strogonow wołowy ..... **32 PLN /OS. NETTO**
Zupa gulaszowa ze śmietaną ..... **23 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 ceny specjalne 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, 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.

Hotel zastrzega sobie możliwość zmiany oferty.