



HOTEL SHUMA
restaurant & conference



KONFERENCJE

sezon 2019 / 2020

SALA KONFERENCYJNA

OPCJA 1 – 4 godziny

- do 120 os w układzie teatralnym
 - klimatyzacja
 - rzutnik
- ekran sterowany elektrycznie
 - nagłośnienie
 - mikrofon
- telewizor plazmowy 50'
 - flipchart

Cena : 750,00 PLN

OPCJA 2 – 8 godzin

- do 120 os w układzie teatralnym
 - klimatyzacja
 - rzutnik
- ekran sterowany elektrycznie
 - nagłośnienie
 - mikrofon
- telewizor plazmowy 50'
 - flipchart

Cena : 1000,00 PLN

PRZERWA KAWOWA

OPCJA 1 – BASIC

Wybór soków owocowych
Woda mineralna
niegazowana w karafkach
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat smakowych
Wybór kruchych ciasteczek

18,00 PLN / os. (4 godziny)
23,00 PLN / os. (8 godzin)

OPCJA 3 – GOLD

Wybór soków owocowych
Woda mineralna
niegazowana w karafkach
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat smakowych
Wybór kruchych ciasteczek
Kanapki 2 rodzaje

24,00 PLN / os. (4 godziny)
32,00 PLN / os. (8 godzin)

OPCJA 2 – SILVER

Wybór soków owocowych
Woda mineralna
niegazowana w karafkach
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat smakowych
Wybór kruchych ciasteczek
Świeże owoce sezonowe

20,00 PLN / os. (4 godziny)
25,00 PLN / os. (8 godzin)

OPCJA 4 – PLATINUM

Wybór soków owocowych
Woda mineralna niegazowana w
karafkach
Świeżo parzona kawa
Wybór herbat smakowych
Kanapki 2 rodzaje
Mini pavlova z owocami
Wytrawny mus czekoladowy

32,00 PLN / os. (4 godziny)
39,00 PLN / os. (8 godzin)

LUNCH FIRMOWY SERWOWANY

OPCJA 1

ZUPA

krem z białych warzyw / oliwa smakowa / grzanki

DANIE GŁÓWNE

filet z kurczaka sv / fondant ziemniaczany / sos lazur /bukiet warzyw

DESER

crumble z owoców sezonowych

46,00 PLN / os.

OPCJA 2

ZUPA

francuska zupa cebulowa / białe wino / tymianek

DANIE GŁÓWNE

pieczeń z karkówki / puree seler / sos pieczeniowy / pieczona marchew

DESER

brownie z pieczonymi orzechami

58,00 PLN / os.

OPCJA 3

ZUPA

krem z leśnych grzybów / crème fraiche / grzanka

DANIE GŁÓWNE

połędwiczka wp / gratin ziemniak / sos kurka / karmelizowane warzywa

DESER

tarta cytrynowa z bezą

72,00 PLN / os.

LUNCH FIRMOWY BUFETOWY

min 20 osób

BUFET ZIMNY

sałatka grecka , sałatka brokułowa z makaronem
surówka z czerwonej kapusty

ZUPA W KOCIOŁKU:

Krem z pieczonego kalafiora i czosnku

BUFET CIEPŁY W PODGRZEWACZACH:

karkówka w sosie pieczeniowym, kurczak w sosie orientalnym
pieczone ziemniaki z rozmarynem, ryż basmati, grilowane warzywa

DESERY:

ciasto marchewkowe
mini pavlova z owocami

68,00 PLN / os.

BUFET ZIMNY

sałatka grecka , sałatka farfalle z szynką dojrzewającą i kaparami
surówka z czerwonej kapusty

ZUPA W KOCIOŁKU:

Krem z zielonego groszku z kolendrą i kokosem

BUFET CIEPŁY W PODGRZEWACZACH:

karkówka w sosie pieczeniowym, kurczak w sosie orientalnym, dorsz
w sosie porowym
pieczone ziemniaki z rozmarynem, ryż basmati, grilowane warzywa

DESERY:

blondie z migdałami i białą czekoladą
mini pavlova z owocami

82,00 PLN / os.

KOLACJA FIRMOWA SERWOWANA

OPCJA 1

PRZYSTAWKA:

pieczona gruszka z orzechami, rukolą i serem brie

DANIE GŁÓWNE:

Kurczak teriyaki z warzywami i makaronem

Lampka białego lub czerwonego wina Contadino

49,00 PLN / os.

OPCJA 2

PRZYSTAWKA:

wytrawna tarta z porem, łososiem i suszonymi pomidorami

DANIE GŁÓWNE:

tagliatelle z kurczakiem i pesto z bazylii

Lampka białego lub czerwonego wina Contadino

58,00 PLN / os.

OPCJA 3*

ZIMNA PŁYTA

Deska serów / orzechy / owoce

Deska wędlin / pikle

Śledzie / olej / cebula

Śledzie / jabłko / gorczyca / śmietana

Sałátka z kurczakiem / sos czosnkowy

Masło

Pieczywo – selekcja Shuma Bakery

42,00 PLN / os.

*opcja dodatkowa do kolacji



HOTEL SHUMA
restaurant & conference



ZAPRASZAMY DO BEZPOŚREDNIEGO KONTAKTU:

Magdalena Gryta
manager

666 032 570

hotel@hotelshuma.pl

BIURO CZYNNE OD PN - PT
W GODZINACH OD 10:00 DO 18:00

[+48 \(32\) 264 43 71](tel:+48322644371)

hotel@hotelshuma.pl

HOTEL SHUMA ***
41-303 Dąbrowa Górnicza ul. Żeglarska 20

KONFERENCJE

sezon 2019 / 2020