



**HOTEL SHUMA**  
restaurant & conference

**O F E R T A**  
**K O N F E R E N C Y J N A**  
**2024**

# SALA KONFERENCYJNA

KLIMATYZOWANA SALA KONFERENCYJNA  
WYPOSAŻONA JEST W NOWOCZESNY SPRZĘT  
MULTIMEDIALNY DO 120 OSÓB W UKŁADZIE  
TEATRALNYM

## CENA WYNAJMU SALI:

### OPCJA 1 -4 GODZINY

**750,00 PLN**

### OPCJA 2 -8 GODZINY

**1000,00 PLN**

SALA KONFERENCYJNA POSIADA AKUSTYCZNA,  
MOBILNĄ ŚCIANKĘ DZIAŁOWĄ, CO POZWALA NA  
PROWADZENIE DWÓCH NIEZALEŻNYCH SPOTKAŃ.  
PRZESTRONNOŚĆ WNETRZA UMOŻLIWIA RÓŻNE  
USTAWIENIA SALI:

PODKOWA, UKŁAD SZKOLNY, TEATRALNY, BANKIETOWY

# SALA KLUBOWA

ZAPRASZAMY DO ORGANIZACJI KAMERALNYCH  
SPOTKAŃ BIZNESOWYCH.

SALA KLUBOWA ZNAJDUJE SIĘ W CZĘŚCI  
HOTELOWEJ.

JEST TO KAMERALNA SALA Z BEZPOŚREDNIM  
WYJŚCIEM NA TARAS.

SALA MIEŚCI MAKSYMALNIE 12 OSÓB

WYPOSAŻONA W TELEWIZOR ORAZ NA ŻYCZENIE W  
FLIPCHART, RZUTNIK WRAZ Z PRZENOŚNYM  
EKRANEM.

## CENA WYNAJMU SALI:

**OPCJA 1 -4 GODZINY**

**350,00 PLN**

**OPCJA 2 -8 GODZINY**

**550,00 PLN**

# PRZERWA KAWOWA

## OPCJA BASIC

Wybór soków owocowych  
Woda mineralna niegazowana  
w karafkach

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat smakowych  
Wybór kruchych ciasteczek

**30,00 PLN / os. (4 godziny)**

**35,00 PLN / os. (8 godzin)**

## OPCJA GOLD

Wybór soków owocowych  
Woda mineralna niegazowana  
w karafkach

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat smakowych  
Wybór kruchych ciasteczek  
Kanapki 2 rodzaje

**50,00 PLN / os. (4 godziny)**

**62,00 PLN / os. (8 godzin)**

## OPCJA SILVER

Wybór soków owocowych  
Woda mineralna niegazowana  
w karafkach

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat smakowych  
Wybór kruchych ciasteczek  
Świeże owoce sezonowe

**38,00 PLN / os. (4 godziny)**

**45,00 PLN / os. (8 godzin)**

## OPCJA PLATINUM

Wybór soków owocowych  
Woda mineralna niegazowana  
w karafkach

Świeżo parzona kawa  
Wybór herbat smakowych  
Kanapki 2 rodzaje  
Ciasta domowe

**53,00 PLN / os. (4 godziny)**

**65,00 PLN / os. (8 godzin)**

# LUNCH FIRMOWY SERWOWANY

## OPCJA I

### ZUPA

krem z białych warzyw / oliwa smakowa / grzanki

### DANIE GŁÓWNE

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

**55,00 PLN / os**

## OPCJA II

### ZUPA

francuska zupa cebulowa / białe wino / tymianek

### DANIE GŁÓWNE

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

### DESER

szarlotka z gałką lodów waniliowych

**80,00 PLN / os**

## OPCJA III

### ZUPA

krem z leśnych grzybów / crème fraiche / grzanka

### DANIE GŁÓWNE

połędwiczka wp / gratin ziemniak / sos kurka /  
karmelizowane warzywa

### DESER

tarta cytrynowa z bezą

**90,00 PLN / os.**

# KOLACJA FIRMOWA SERWOWANA

## OPCJA I

### PRZYSTAWKA

pieczona gruszka z orzechami, serem brie i rukolą

### DANIE GŁÓWNE

casarecce ze szpinakiem, suszonymi pomidorami  
i serem pleśniowym

Lampka białego lub czerwonego wina półwytrawnego Genoa

**70,00 PLN / os**

## OPCJA II

### PRZYSTAWKA

wytrawna tarta z porem, łososiem i suszonymi pomidorami

### DANIE GŁÓWNE

gnocchi z kurczakiem i pesto z bazylii

Lampka białego lub czerwonego wina półwytrawnego Genoa

**80,00 PLN / os.**

## OPCJA III

### ZIMNA PŁYTA

Deska serów / orzechy / owoce

Deska wędlin / pikle

Jajka faszerowane

Śledzie / jabłko / gorczyca / śmietana

Sałatka z kurczakiem / sos czosnkowy

Masło

Pieczywo - selekcja Shuma Bakery

**55,00 PLN / os.**

\*opcja dodatkowa do kolacji

# LUNCH FIRMOWY BUFETOWY

MIN 20 OS

## BUFET ZIMNY

sałatka grecka , sałatka brokułowa z makaronem colesław

## 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

**105,00 PLN / os.**

## BUFET ZIMNY

sałatka grecka , sałatka farfalle z szynką dojrzewającą i kaparami colesław

## ZUPA W KOCIOŁKU

krem grzybowy

## BUFET CIEPŁY W PODGRZEWACZACH

bitki wieprzowe w sosie własnym, grillowana pierś kurczaka , dorsz w sosie porowym pieczone ziemniaki z rozmarynem, kluski śląskie, kapusta zasmażana

## DESERY

sernik domowy mini pavlova z owocami

**130,00 PLN / os**



**HOTEL SHUMA**  
restaurant & conference

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

**HOTEL@HOTELSHUMA.PL**

**MANAGER RESTAURACJI**

**666 032 570**

**ANNA WOLKA**

KIEROWNIK HOTELU

**531 761 517**

HOTEL SHUMA  
UL. ŻEGLARSKA 20  
41-303 DĄBROWA GÓRNICZA