



OFERTA BIZNESOWA

Twórz, rozmawiaj, inspiruj –
w kameralnej atmosferze
Sopotu

HOTEL EUREKA

UL. EMILII PLATER 7/9/11
SOPOT

Dział Marketingu i Sprzedaży
marketing@eurekasopot.pl
tel. +48 503 436 838

HOTEL EUREKA W SOPOCIE



Kameralny hotel w Sopocie położony blisko plaży i popularnych alejek. Jedynie 10 minut spaceru do Molo i centrum Sopotu. W bliskiej okolicy znajdziemy Hipodrom oraz Ergo Arenę. 42 komfortowe pokoje, trzy sale konferencyjne, przytulna restauracja i piękny taras letni zapraszają do wypoczynku i relaksu. **A to wszystko jedynie 50 m od plaży.**

Niepowtarzalną atmosferę zabytkowego hotelu Eureka tworzą 3 połączone ze sobą budynki willowe, otoczone drzewami.

SALE KONFERENCYJNE

SALA GDAŃSK

Klimatyzowana, przestronna sala konferencyjna oświetlona światłem dziennym, doskonała na spotkania biznesowe, szkolenia, konferencje czy warsztaty **do 90 osób**.

SALA SOPOT

Klimatyzowana kameralna sala spotkań oświetlona światłem dziennym, doskonała na spotkania biznesowe, szkolenia czy warsztaty **do 22 osób**.

SALA PARKOWA

Sala „Parkowa” to miejsce na spotkania **do 35 osób** i adaptowana jest z sali fitness, dlatego jej ciekawym atutem jest obecność luster.



SALA GDAŃSK

Maksymalne ilości osób na układy sali



Ustawienie teatralne: 90



Ustawienie klasowe: 55



Narada: 30



Litera U: 70

Układ sali: teatralny, szkolny, narada, podkowa

Wyposażenie: projektor multimedialny, ekran, flipchart, WiFi



SALA SOPOT

Maksymalne ilości osób na układy sali



Ustawienie teatralne: 22



Ustawienie klasowe: 16



Narada: 14



Litera U: 14

Układ sali: teatralny, szkolny, narada, podkowa

Wyposażenie: TV, flipchart, WiFi



SALA PARKOWA

Maksymalne ilości osób na układy sali



Ustawienie teatralne: 35



Ustawienie klasowe: 24



Narada: 24



Litera U: 20

Układ sali: teatralny, szkolny, narada, podkowa

Wyposażenie: TV, flipchart, WiFi

PRZERWY KAWOWE

PROSTA

jednorazowa - **42,00** zł brutto/os.
permanentna - **64,00** zł brutto/os.

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytrusami w karafkach
- wybór ciastek kruchych

TRADYCYJNA

jednorazowa - **72,00** zł brutto/os.
permanentna - **97,00** zł brutto/os.

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytrusami w karafkach
- mini kanpki
- cista domowe

WYPIEKANA

jednorazowa - **55,00** zł brutto/os.
permanentna - **79,00** zł brutto/os.

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytrusami w karafkach
- ciastka kruche
- cista domowe

FIT

jednorazowa - **60,00** zł brutto/os.
permanentna - **84,00** zł brutto/os.

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z cytrusami w karafkach
- owoce sezonowe
- warzywa z dipami

DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH:

Mini kanapki

(z indykiem, serem, łososiem wędzonym)

3szt./os. – 27,00zł - jednorazowa

6szt./os. – 54,00zł - permanentna

Owoce sezonowe

20,00zł - jednorazowa

30,00zł - permanentna

Wybór świeżych warzyw z dipami

20,00zł - jednorazowa

30,00zł - permanentna

Soki owocowe

(jabłkowy oraz pomarańczowy)

10,00zł - jednorazowa

18,00zł - permanentna

***podane ceny są cenami brutto od osoby**



LUNCH SERWOWANY

Menu 1-daniowe - 60 PLN

Makaron z kurczakiem
i szpinakiem w sosie
śmietanowym -250g

LUB

Kotlet schabowy, ziemniaki
z koperkiem, kapusta zasmażana
z kminkiem
-130g/150g/150g/

LUB

Czarny ryż z boczniakami na mleku
kokosowym -250g **VEGAN**

Menu 2-daniowe - 76 PLN

Zestaw nr 1

- Krem z pomidorów, oliwa ziołowa
-250ml
- Kotlet de Volaille, puree
ziemniaczane, marchew
glazurowana -130g/150g/150g

Zestaw nr 2

- Domowy rosół z makaronem
naleśnikowym i marchewką -250ml
- Schab po parysku, ziemniaki z
koperkiem, zielone warzywa
-130g/150g/150g

Zestaw nr 3

- Krem z marchwi i dyni, czarny
sezam, mleko kokosowe -250ml
- Dorsz smażony, frytki, mix sałat z
warzywami i vinaigrette -
120g/150g/150g

Menu 3-daniowe - 97 PLN

Zestaw nr 1

- Krem z kalafiora, oliwa pomidorowa
-250ml
- Kurczak w sosie sojowo-sezamowym z
warzywami i ryżem -130g/150g/150g
- Ciasto jogurtowe z morelą

Zestaw nr 2

- Minestrone -250ml
- Dorsz w panko z warzywami sezonowymi
i pieczonymi ziemniakami
-120g/150g/150g
- Ciasto z wiśniami

Zestaw nr 3

- Zupa koperkowa -250ml
- Zraz wieprzowy, smażone kopytka, burak
glazurowany -130g/150g/150g
- Ciasto czekoladowe

LUNCH BUFETOWY

od 140 PLN



PRZYKŁADOWE MENU

ZUPA

Krem z batata i soczewicy / mleko kokosowe /
czarnuszka – WEGAN

DANIA CIEPŁE

- Warzywa w sosie sojowo-sezamowym / kiełki fasoli mung / prażony sezam / granat – WEGAN
- Dorsz smażony na maśle / sos kokosowy z wasabi
- Polędwiczka wieprzowa sous vide / sos śliwkowy
- Ziemniaki opiekane z ziołami prowansalskimi
- Zielone warzywa / bułka tarta

Sałatka ze szpinaku / oliwki / croutons / pomidorki cherry / sos vinaigrette

NAPOJE

Woda mineralna niegazowana z cytrusami w karafkach

***Menu każdorazowo przygotowujemy indywidualnie, dopasowując je do charakteru wydarzenia i oczekiwań Gości.**

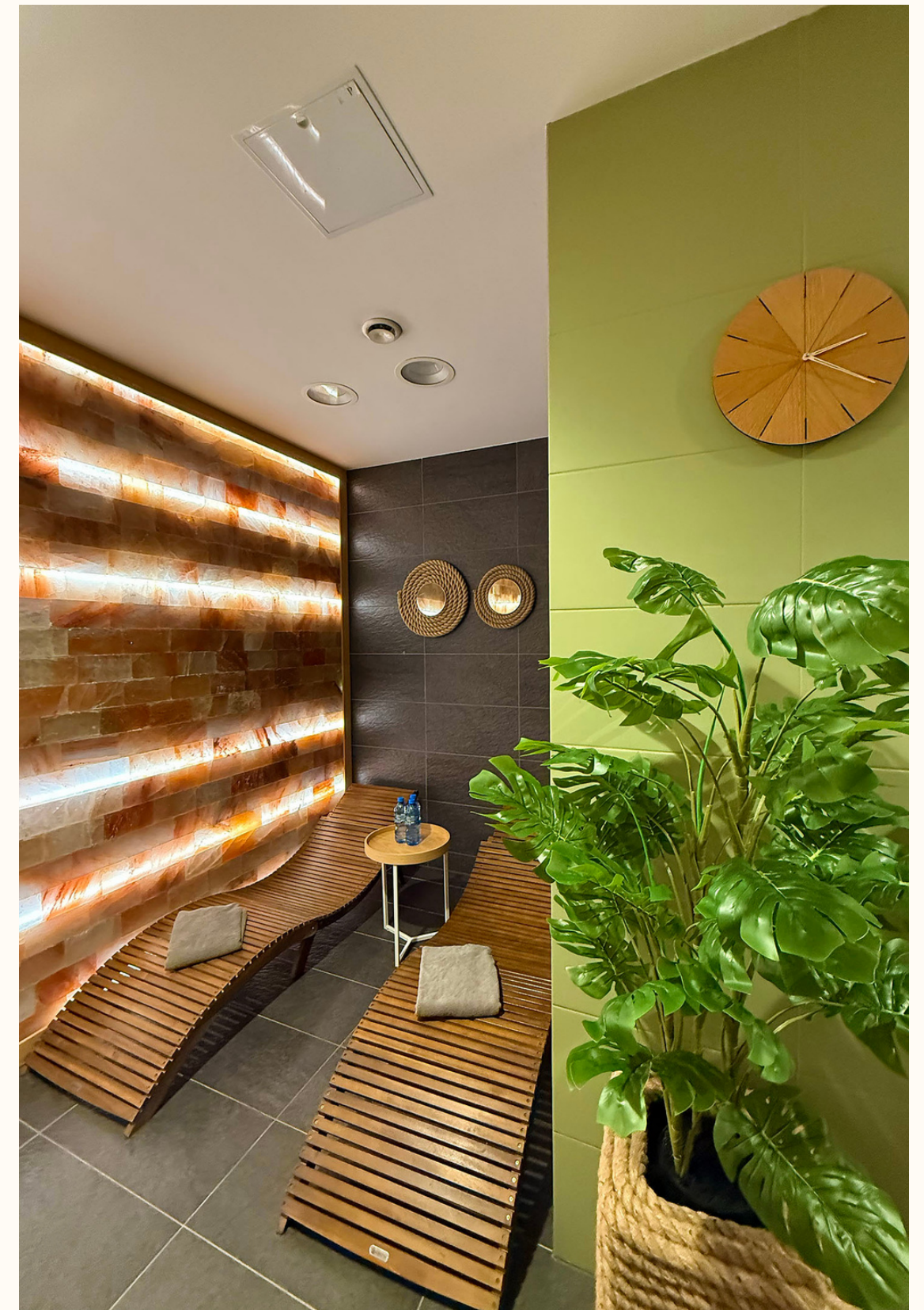


Pokoje wyposażaliśmy myśląc o Państwa komforcie, niezależnie czy przyjedziecie do nas na wypoczynek, służbowo czy uczestnicząc w konferencji. Wygodne łóżka, biurka, praktyczne i funkcjonalne łazienki z blatami przy umywalkach, to tylko kilka elementów sprawiających, że będą się Państwo u nas czuli komfortowo.



UDOGODNIENIA

sala fitness i sauna dostępne są bezpłatnie dla naszych Gości.



ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Dział Marketingu i Sprzedaży
marketing@eurekasopot.pl
tel. +48 503 436 838

