



# **OFERTA KONFERENCYJNA 2025**

HOTEL NAFTA KROSNO

Szanowni Państwo,

*Hotel Nafta Krosno to czterogwiazdkowy obiekt położony w centrum Krosna. Jego dogodna lokalizacja oraz zaplecze konferencyjne - noclegowe stanowi doskonałe miejsce na organizację konferencji, szkoleń, seminariów czy spotkań biznesowych.*

*Hotel Nafta Krosno dysponuje nowoczesnym Centrum Konferencyjnym, przygotowanym według najnowszych standardów. Dzięki modułowym ściankom pomieszczenia Centrum Konferencyjnego można dowolnie konfigurować według indywidualnych potrzeb. Przestronne, wypełnione światłem Centrum Konferencyjne jest kompleksowo wyposażone we wszelkie urządzenia, niezbędne do profesjonalnej organizacji konferencji czy spotkań.*

*Ofertę Centrum Konferencyjnego uzupełnia kameralna Sala Biznesowa, która idealnie sprawdza się jako miejsce organizacji małych spotkań biznesowych oraz szkoleń.*

*Podczas spotkań organizowanych w Hotelu Nafta Krosno świadczymy również profesjonalne usługi cateringowe dostosowane do charakteru wydarzenia. W naszej ofercie znajdują Państwo różnorodne propozycje serwisów kawowych, lunchów i kolacji serwowanych bądź bufetowych.*

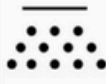




*Dla organizatorów, trenerów oraz uczestników konferencji, proponujemy dedykowane ceny zakwaterowania w naszym Hotelu.*

*Do każdego zapytania podchodzimy indywidualnie, starając się zaproponować jak najlepszą ofertę dostosowaną do potrzeb i możliwości Zamawiającego.*

**Zapraszamy do współpracy!**

---

## SPECYFIKACJA SALI

NAZWA SALI	POW. (m <sup>2</sup> )	MOŻLIWE WYPOSAŻENIE	PRZYKŁADOWE USTAWIENIA SALI I ORIENTACYJNA ILOŚĆ MIEJSC				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klimatyzacja</li> <li>• Nagłośnienie</li> <li>• Mikrofon</li> <li>• Statyw</li> <li>• Internet</li> <li>• Wi-Fi</li> <li>• Projektor multimedialny</li> <li>• Ekran stacjonarny</li> <li>• Ekran mobilny</li> <li>• Flipchart</li> </ul>					
			kinowe	szkolne	podkowa	board room	bankiet
KONFERENCYJNA NR 1	113		95	40	55	60	60
KONFERENCYJNA NR 2	77		60	25	35	40	40
KONFERENCYJNA NR 3	208		170	80	100	130	130
NR 1 + NR 2 + NR 3 (BANKIETOWA)	398		330	150	160	160	180
BIZNESOWA	47		35	20	20	20	20

## KOSZT WYNAJMU SALI

### OPCJA I

**100 zł /godz./sala**

wyposażenie wskazane w tabeli jest wliczone w cenę wynajmu

Cena obowiązuje, gdy Zamawiający korzysta z oferty gastronomicznej Hotelu tj. (przerwy kawowej / lunchu / kolacji)

### OPCJA II

**135 zł /godz./sala**

wyposażenie wskazane w tabeli jest wliczone w cenę wynajmu,

Cena obowiązuje, gdy Zamawiający nie korzysta z oferty gastronomicznej Hotelu tj. (przerwy kawowej / lunchu / kolacji)

## USŁUGA GASTRONOMICZNA

- SPECYFIKACJA -

### SERWIS KAWOWY

#### Przerwa kawowa jednorazowa

**Zestaw I** - kawa, herbata, sok, woda - **28 zł/os**

(uzupełnienie **12 zł/os**)

**Zestaw II** - kawa, herbata, sok, woda, kruche ciasteczka mix - **29 zł/os**

(uzupełnienie **14 zł/os**)

**Zestaw III** - kawa, herbata, sok, woda, owoce - **30 zł/os**

(uzupełnienie **14 zł/os**)

**Zestaw IV** - kawa, herbata, sok, woda, kruche ciasteczka mix, owoce - **33 zł/os**

(uzupełnienie **16 zł/os**)

**Napoje Soft** - wg. zużycia - **9 zł/szt.**

#### Przerwa kawowa całodzienna

(uzupełniana na bieżąco)

**Zestaw** - kawa, herbata, sok, woda, kruche ciasteczka mix, owoce - **44 zł/os**

Przykładowe dodatkowe zamówienie:

kanapki / tartinki (2 szt.) - **16 zł/os**

koreczki (2 szt.) - **14 zł/os**

## LUNCH / KOLACJA SERWOWANA

### **Zestaw I - 67 zł/os**

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### **Zupa**

Krem pomidorowy z prażonym słończnikiem

Barszcz zabieleny z jajkiem

#### **Danie główne**

Gulasz wieprzowy z pyzami drożdżowymi

Filet z kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaki pieczone, mieszane sałaty

#### **Napoje**

Woda

### **Zestaw II - 88 zł/os**

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### **Zupa**

Krem pieczarkowy z natką pietruszki i grzankami

Krem chrzanowy z jajkiem

#### **Danie główne**

Schab w sosie grzybowym, ziemniaki z koperkiem, colesław

Dorsz panierowany, ziemniaki opiekane, mix sałat zielonych

#### **Deser**

Szarlotka

Panna Cotta

#### **Napoje**

Woda

### **Zestaw III - 105 zł/os**

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### **Przystawka**

Salatka z serem solankowym, oliwką i sosem winegret  
Salata rzymska z kurczakiem, grzankami i sosem cesar

#### **Zupa**

Krem z pieczonej papryki z grzankami  
Rosół z makaronem

#### **Danie główne**

Karkówka z kluską śląską, marynowana czerwona kapusta  
Polędwica z dorsza, sos maślany ziemniaki z koperkiem, fasola szparagowa z orzechami

#### **Deser**

Sernik z sosem malinowym  
Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną

#### **Napoje**

Woda

### **Zestaw IV - 132 zł/os**

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### **Przystawka**

Pieczony łosoś na sałatach z dresingiem cytrynowym  
Polędwiczka wieprzowa, chutney z czerwonej cebuli, pumpernikiel

#### **Zupa**

Krem z podgrzybka z grzankami  
Bulion z mięsnymi pierożkami

#### **Danie główne**

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym, ziemniaki z koperkiem, colesław  
Łosoś pieczony, ziemniaki puree z chrzanem, mieszane sałaty z sosem winegret

#### **Deser**

Beza Pavolva z owocami  
Tiramisu

#### **Napoje**

Woda

## LUNCH / KOLACJA W FORMIE BUFETOWEJ

(realizacja przy zamówieniu min. 25 osób)

### Zestaw I - 98 zł/os

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### Zupa

Krem z pomidorów z grzankami

#### Danie główne

Kurczak w sosie curry, ziemniaki zapiekane, warzywa w orientalnych przyprawach

Dors panierowany, ryż z ziołami, surówka z kiszzonej kapusty

#### Deser

W-zetka

Napoje: Woda

### Zestaw II - 110 zł/os

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### Zupa

Tradycyjny żurek z kielbasą i grzybami

Krem chrzanowy z boczkiem

#### Danie główne:

Wolno pieczona karkówka w sosie grzybowym, ziemniaki z koperkiem, buraczki zasmażane

Zapiekanka makaronowa z warzywami, kurczakiem i sosem serowym

#### Deser:

Szarlotka

Napoje: Woda

### Zestaw III - 130 zł/os

*z podanych poniżej propozycji jedna pozycja do wyboru*

#### Zupa

Krem z pieczonej papryki z ziołami

Węgierska zupa gulaszowa

#### Danie główne

Schab marynowany w ziołach, ziemniaki z koperkiem, colesław

Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo - musztardowym, ziemniaki opiekane, maślane warzywa

Dorsz z oliwką w sosie pomidorowym, ryż z ziołami, bukiet zielonych warzyw

#### Deser

Sernik

Beza Pavłowa

Napoje: Woda, kawa, herbata

## ZIMNA PŁYTA

(realizacja przy zamówieniu min. 15 osób)

### Zestaw - 60 zł/os

do wyboru 6 pozycji (z poniższych wymienionych)

Każda kolejna pozycja - 10 zł./os

- półmisek wędlin,
- półmisek mięs pieczonych z dipami,
- półmisek serów,
- pasztet z żurawiną,
- galaretki wieprzowe/drobiowe,
- sałatka caprese,
- sałatka grecka,
- sałatka Cezar z kurczakiem,
- sałatka makaronowa
- sałatka jarzynowa,
- jajka nadziewane musem z łososia,
- śledź po kaszubsku,
- śledź w śmietanie,
- ryba po grecku,
- wrapy z kurczakiem i warzywami,
- wytrawne babeczki z musami smakowymi,
- śliwki w boczku z sosem bbq,
- melon w szynce dojrzewającej,
- smalec,
- marynowane pikle,
- owoce.



## PROCEDURA REZERWACJI

Rezerwacja konferencji przez Hotel jest dokonywana po otrzymaniu formularza/umowy rezerwacji, który stanowi załącznik do oferty.

Wypełniony formularz/umowa rezerwacji powinien zawierać niezbędne dane Zamawiającego, które posłużą do prawidłowego przygotowania, realizacji i rozliczenia wydarzenia..

## KONTAKT

### **ADAM CHARZEWSKI**

*koordynator ds. konferencji*

**+48 665 361 405**

[adam.charzewski@nafta.pl](mailto:adam.charzewski@nafta.pl)

### **AGNIESZKA KOMBORSKA**

*koordynator ds. bankietów*

**+48 663 224 151**

[agnieszka.komborska@nafta.pl](mailto:agnieszka.komborska@nafta.pl)

## RECEPCJA

**+48 663 224 155**

**+48 13 43 66 212**

[rezerwacje@nafta.pl](mailto:rezerwacje@nafta.pl)