



LUBHOTEL

Hotel dobrych wspomnień

OFERTA BIZNESOWA

ZAREZERWUJ SALĘ:



514 014 285
517 253 224



marketing@lubhotel.pl
sprzedaz@lubhotel.pl

Krańcowa 107A, 20-338 Lublin

POKOJE HOTELOWE

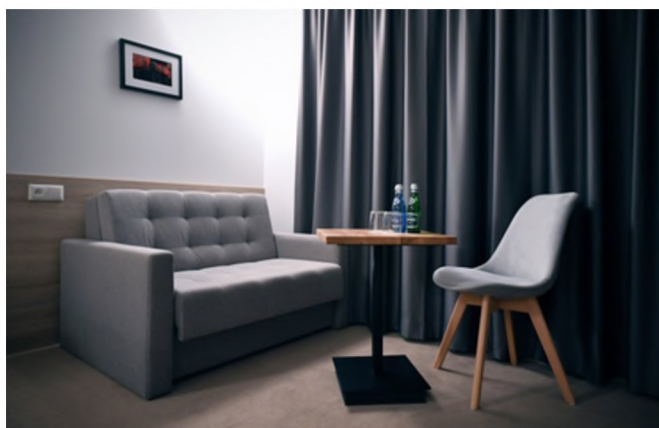
LubHotel to nowoczesny obiekt położony w Lublinie, oferujący komfortowe pokoje oraz profesjonalne zaplecze dla gości biznesowych. Nasze pokoje biznesowe zostały zaprojektowane z myślą o wygodzie i funkcjonalności. Zostały wyposażone w przestronne miejsca do pracy, wygodne łóżka oraz łazienki z prysznicem. Dodatkowo, w każdym pokoju znajduje się zestaw do parzenia kawy i herbaty oraz butelkowana woda.



POKÓJ BIZNESOWY



POKÓJ DWUOSOBOWY



POKÓJ 2-OS. DELUXE



POKÓJ TRZYOSOBOWY

W CENIE NOCLEGU



podziemny monitorowany parking



śniadanie w formie szwedzkiego bufetu



mini siłownia

DODATKOWO PŁATNE



myjnia ręczna i detailing



hotelowa strefa relaksu i masaże



salon kosmetyczny

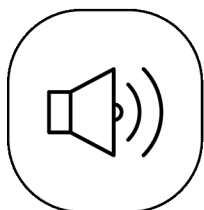


OFERTA WYNAJMU SAL KONFERENCYJNYCH

Charakterystyka sal:

Dysponujemy 2 salami konferencyjnymi o powierzchni ok. 70 m² (z możliwością połączenia w jedną dużą o pow. ponad 140 m²) oraz salą o powierzchni ok. 85 m², która mieści się w drugim budynku. Wszystkie sale są w pełni wyposażone, idealnie przygotowane pod organizację konferencji, spotkań, szkoleń warsztatów czy narad biznesowych.

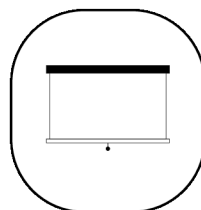
Koszt wynajmu sali uzależniony jest od usług dodatkowych.



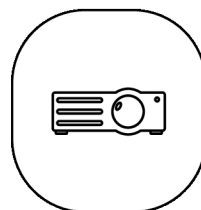
**NAGŁOŚNIENIE
STACJONARNE**



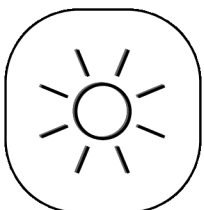
FLIPCHART



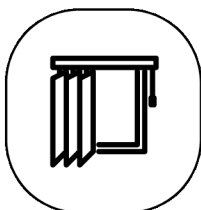
EKRAN



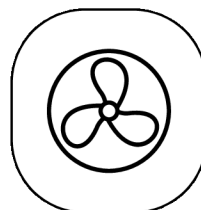
PROJEKTOR



**ŚWIATŁO
DZIENNE**



**ZACIEMNIENIE
SALI**



KLIMATYZACJA



**DOSTĘP DO
INTERNETU**



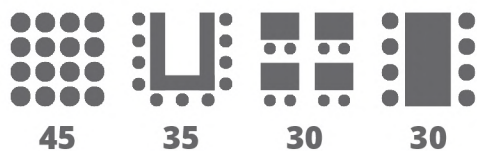
MOŻLIWOŚCI USTAWIENIA SAL KONFERENCYJNYCH

Ustawienie:



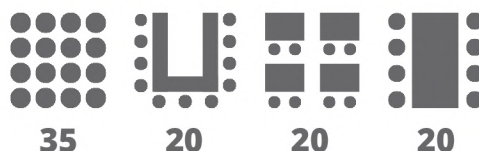
SALA 1

Pow.: 70 m² | Ilość os.: 50



SALA 2

Pow.: 70 m² | Ilość os.: 50



SALA 1+2

Pow.: 140 m² | Ilość os.: 80



SALA 3

Pow.: 85 m² | Ilość os.: 40



PRZERWA



KAWOWA



Przedstawiamy Państwu propozycje konfiguracji przerw kawowych na konferencje lub spotkania biznesowe

**SERWIS
JEDNORAZOWY**

**SERWIS
CAŁODZIENNY**

PRZERWA KAWOWA - PODSTAWOWA

kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, soki owocowe, woda mineralna, kruche ciasteczka

27 zł/os.

37 zł/os.

PRZERWA KAWOWA - WYTRAWNA

kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, soki owocowe, woda mineralna, mini kanapeczki na bagietce, wrapy z szynką/serem, świeże warzywa z dipami w dwóch smakach

47 zł/os.

67 zł/os.

PRZERWA KAWOWA - MIX

kawa z ekspresu ciśnieniowego, wybór herbat, soki owocowe, woda mineralna, mini kanapeczki na bagietce, wrapy z szynką/serem, mix ciast bankietowych, kruche ciasteczka

57 zł/os.

77 zł/os.



*wszystkie podane ceny są cenami brutto

LUNCH I KOLACJE

FIRMOWE



Przedstawiamy Państwu propozycje lunchów
serwowanych na konferencje lub spotkania

LUNCHE SERWOWANE

70 zł/os z deserem

55 zł/os bez deseru

ZUPA (1 do wyboru)

- Tradycyjny rosół domowy z makaronem i warzywami
- Krem cebulowy z marchewką w tempurze

II DANIE (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka z ziemniakami z wody, sosem tymiankowym i sałatą z rzodkiewką
- Rumsztyk z cebulką z ziemniakami z wody i zestawem surówek

DESER (1 do wyboru)

- Sernik
- Szarlotka

NAPOJE

Kawa, herbaty smakowe, woda

KOLACJE

75 ZŁ/OS.

DANIE CIEPŁE (1 do wyboru)

- Pierś z kurczaka z puree pietruszkowym, sosem tymiankowym i sałatą z rzodkiewką
- Pieczony karczek w sosie musztardowym lub grzybowym, kopytka i buraczki z chrzanem
- Udziec z kurczaka zapiekany z pieczarkami/ opiekane ziemniaki i mizeria

ZIMNA PŁYTA

- wędliny różnorodne
- sery różnorodne
- świeże warzywa
- sałatki różne – 2 rodzaje
- jajka
- roladki z tortilli
- pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbaty smakowe, woda



*wszystkie podane ceny są cenami brutto

IMPREZY INTEGRACYJNE

propozycje menu*

Cena 177zł/osoba

Danie ciepłe

Medaliony z polędwiczki wieprzowej z sosem z sera pleśniowego, kluseczkami kładzionymi i karmelizowaną marchewką

Na słodko

Mix ciast bankietowych

Przekąska gorąca

Forszmak lubelski

Przekąski zimne (łącznie 350g/os)

- Sałatka cezara z sałatą lodową, grillowanym kurczakiem, chipsami z salami, grzankami i bursztynem
- Sałata z mozzarellą mini i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym z rucolą
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie tradycyjne z młotkowanym pieprzem
- Roladki z grillowanej cukinii z serem feta i suszonym pomidorem
- Ruloniki schabowe z nadzieniem z pora i sera pleśniowego

Dodatki

Pieczyno, pikle

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki

Cena 197zł/osoba

Zupa

Krem cebulowy z marchewką w tempurze

Danie ciepłe

Pierś z kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami, maślanym pure ziemniaczanym i bukietem warzyw

Na słodko

Panna Cotta z owocami

Przekąska gorąca

Forszmak lubelski

Przekąski zimne (łącznie 350g/os)

- Sałatka z brokułami, bekonem, oliwkami i makaronem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorem, ziemniakami, fasolką szparagową i sosem francuskim
- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu
- Śledzie w sosie węgierskim z pieczarką i czerwoną papryką
- Tymbaliki drobiowe
- Ruloniki schabowe z nadzieniem serowym i suszonymi pomidorami

Dodatki

Pieczyno, pikle

Napoje

Kawa, herbata, woda, soki

*menu ustalamy indywidualnie

