

## Nowe oblicze Gliwic na kartach historii

Serdecznie zapraszamy do podjęcia współpracy w zakresie kompleksowej organizacji i obsługi konferencji, szkoleń, kursów, warsztatów, seminariów, a także spotkań biznesowych i firmowych spotkań integracyjnych w Centrum Konferencyjnym przy hotelu Malinowski BUSINESS\*\*\* w Gliwicach przy ulicy Portowej 4.

Dzięki wysokim standardom obsługi i doskonałemu usytuowaniu gwarantujemy wyśmienite warunki do pracy oraz wypoczynku przy jednoczesnym zachowaniu bliskości do tętniącego życiem centrum Gliwic. **Mamy możliwość zorganizować konferencję lub szkolenie nawet na 300 osób. Nasze sale konferencyjne zostały wyposażone w nowoczesną infrastrukturę techniczną (zestaw nagłośnieniowy wraz z mikrofonami bezprzewodowymi, rzutnikiem multimedialnym, ekranem, tablicami typu flipchart etc.).** Nad komfortem uczestników czuwa wielostrefowy system klimatyzacji.

Posiadamy duże doświadczenie w organizacji szkoleń i konferencji, a nasza sala konferencyjna jest znakomicie przystosowana do różnego typu spotkań.

Dzięki zaawansowanym systemom konferencyjnym istnieje możliwość **dowolnej konfiguracji wielkości sali konferencyjnej oraz prowadzeniu kilku niezależnych spotkań w tym samym czasie.** Ponadto posiadamy autorski VIP ROOM na II poziomie Restauracji dla grup do 40 osób.

### Dlaczego w hotelu Malinowskim Business\*\*\*?

- doskonała lokalizacja w centrum miasta
- wyśmienita kuchnia restauracji Portowej [www.restauracjaportowa.pl](http://www.restauracjaportowa.pl)
- indywidualna opieka ze strony naszego menagera
- atrakcyjne pakiety noclegowo-konferencyjne
- rozrywka i wypoczynek w wolnych chwilach: kręgielnia, letni ogród z fontanną, restauracja z lobby barem, bilard

### Wyposażenie sali konferencyjnej

- indywidualnie sterowane oświetlenie i nagłośnienie
- indywidualnie sterowana klimatyzacja
- bezprzewodowy internet WI-FI
- bezprzewodowe mikrofony
- sprzęt audio- video
- projektor multimedialny
- automatyczne ekrany - telewizor LCD 42"
- rzutnik pisma
- flipchart
- przybory konferencyjne
- mównica

### W cenie:

- parking dla uczestników spotkań
- sprzęt multimedialny
- bezpłatny internet WI-FI oraz LAN

### CENNIK WYNAJMU SALI KONFERENCYJNEJ

**SALA DUŻA** (400 m<sup>2</sup> z możliwością zmniejszenia powierzchni, klimatyzowana, z pełnym zaciemnieniem): wynajem do 4 godzin – 500 zł brutto wynajem powyżej 4 godzin 1000 zł brutto

**VIP ROOM** (mniejsza sala konferencyjna 3,5 m szerokości x 15 m długości) wynajem do 4 godzin – 350 zł brutto wynajem powyżej 4 godzin 700 zł brutto

Rzutnik + ekran 200 zł brutto cały dzień lub 50 zł/godzinę flipchart 100 zł brutto / cały dzień

### PRZYKŁADOWE MENU KONFERENCYJNE

#### PRZERWA KAWOWA I

Zestaw 12 zł/os (jednorazowa)

Zestaw 24 zł/os (całodniowa) kawa herbata woda mineralna soki owocowe

#### PRZERWA KAWOWA II

Zestaw 15 zł/os (jednorazowa)

Zestaw 30 zł/os (całodniowa) kawa herbata soki owocowe woda kruche ciasteczka

#### PRZERWA KAWOWA III

Zestaw 25 zł/os kawa herbata soki owocowe woda kruche ciasteczka Tartinki dekoracyjne 3szt/os

#### LUNCH 45 zł/osobę

Zestaw I Krem z grzybów z grzankami Rolada bacy z oscypkiem i boczkiem podawana z różyczkami ziemniaczanymi, warzywami z pary i sosem żurawinowym

Zestaw II Krem z pomidorów pelatti ze świeżą bazylią Schab faszerowany suszonymi śliwkami i morelami podany z ziemniakami z wody, sałatką colesław i sosem pieczeniowym

Zestaw III Krem z pora z groszkiem ptysiovym Roladka drobiowa z pary faszerowana szparagami podana z kluseczkami, warzywami z pary i sosem brocoli

**Do każdego zestawu 0,2l soku i 0,2l wody**

#### LUNCH 40 zł/osobę

Zestaw I Rosół królewski z makaronem i kawałkami mięsnymi Tradycyjny kotlet schabowy z wędzoną nutą w sosie pieczarkowym, ziemniaki puree, warzywa z pary

Zestaw II Krem z selera z groszkiem ptysiovym Panierowany filec drobiowy przekładany szynką, frytki, surówka z białej kapusty z koperkiem

Zestaw III Zupa pomidorowa z makaronem i świeżą bazylią Pieczeń z karkówki w rozmarynie, kluski śląskie, modra kapusta

**Do każdego zestawu 0,2l soku i 0,2l wody**