



KONFERENCJE



Restauracja Kawelin & Hotel Esperanto*** to nowoczesny obiekt usytuowany w sercu Białegostoku. Od ponad 10 lat jesteśmy liderem w organizacji różnorodnych szkoleń i konferencji.

Restauracja oferuje doskonale wyposażone sale z dostępem do windy oraz światła dziennego. Dodatkowo przygotowaliśmy bogatą ofertę przerw kawowych, bufetów oraz lunchy konferencyjnych.

Hotel Esperanto*** gwarantuje komfortowy nocleg oraz podziemny parking w centralnej lokalizacji. Zaufaj naszemu doświadczeniu i zorganizuj wyjątkowe wydarzenie.



PRZERWY KAWOWE



1 | BUFET KAWOWY PODSTAWOWY

Kawa z dodatkami

Wybór herbat

Woda niegazowana i gazowana

Soki owocowe

Asortyment ciastek – min. 4 rodzaje ciastek - 150 g/os.

CENA BRUTTO | PRZERWA JEDNORAZOWA - 35 ZŁ / OS.

CENA BRUTTO | PRZERWA CIĄGŁA - 55 ZŁ /OS.

2 | BUFET KAWOWY STANDARD

Kawa z dodatkami

Wybór herbat

Woda niegazowana i gazowana

Soki owocowe

Asortyment ciast – min. 3 rodzaje - 150 g/os.

Owoce filetowe -50g/os.

CENA BRUTTO | PRZERWA JEDNORAZOWA - 45 ZŁ / OS.

CENA BRUTTO | PRZERWA CIĄGŁA - 70 ZŁ /OS.

3 | BUFET KAWOWY I FINGERFOOD

Kawa z dodatkami

Wybór herbat

Woda niegazowana i gazowana

Soki owocowe

Asortyment ciastek – min. 4 rodzaje ciastek - 150 g/os.

Mini bajgle z serem bazyliowym - 1 szt./os.

Mini brioche z łososiem i twarogiem – 1 szt./os.

Ciabata z szynką, serem i warzywami - 1 szt./ os.

Asortyment ciast - sernik, jabłecznik, ciasto czekoladowe – 150 g/os.

CENA BRUTTO | PRZERWA JEDNORAZOWA - 78 ZŁ/OS.

LUNCHE KONFERENCYJNE



ZESTAW SERWOWANY | 48 ZŁ (BRUTTO)/OS.
ZUPA + DANIE GŁÓWNE + NAPOJE

ZUPA | 1 DO WYBORU

Rosół z makaronem – 300 ml/os.

Krem z pomidorów/ grzanki/ wegańska śmietanka/ oliwa ziołowa – 300 ml/os.

Krem z białych warzyw/ migdały prażone/ oliwa/ krem balsamiczny – 300 ml/os.

Krem z kukurydzy/ kukurydza prażona – 300 ml/os.

DANIE GŁÓWNE | 1 DO WYBORU

Pierś kurczaka/ sos na białym winie/ pure ziemniaczane/ brokuł bimi -400 g/os.

Kartacze z okrasą/ surówka z kiszonej kapusty -400 g/os

Penne z pieczonymi warzywami -400 g/os..

Dorsz smażony/ koper/ puree ziemniaczane/ marchew -400 g/os.

NAPOJE

Woda niegazowana

Soki owocowe – 500 ml/os.

+ MOŻLIWOŚĆ DOKUPIENIA **ASORTYMENTU CIAST**
3 RODZAJE: SERNIK/ JABNECZNIK/ CIASTO CZEKOLADOWE | **120 G/OS. - 15 ZŁ / OS.**

INFORMACJE|

Parking | przed budynkiem Hotelu jest ogólnodostępny parking (bezpłatny w weekendy).

Dysponujemy parkingiem monitorowanym w podziemiu Hotelu – opłata 48 zł/samochód/doba.

Korekta zamówienia | możliwość złożenia korekty ilości osób zamówienia do 3 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

Wyceny | Podane kwoty zawierają vat.

Płatność dla Gości indywidualnych | wpłata zadatku – 500 zł (w momencie rezerwacji) lub na konto: 54 1020 1332 0000 1902 0746 7782

(tytuł przelewu: Imię i nazwisko, RK, data rezerwacji), pozostała kwota w dniu realizacji lub wg uzgodnień do 7 dni roboczych. Po zaksięgowaniu wpłaty zadatku rezerwacja traktowana jest jako potwierdzona.

Płatność dla Firm | wpłata 30% szacunkowej ceny na podstawie wystawionej proformy, po zaksięgowaniu wpłaty rezerwacja jest traktowana jako potwierdzona.

BUFET SZWEDZKI



IŁOŚĆ OSÓB – MIN. 25 OSÓB

BUFET | POLSKI

Zupa

- Żurek – 150 ml/os.
- Rosół z makaronem – 150 ml/os.

Dania gorące

- Polędwiczka w trawie zubrowej/ sos demiglace – 100 g/os.
- Babka ziemniaczana/ sos grzybowy – 100 g/os.
- Kartacze z cielęciną/ okrasa – 100 g/os.

Dodatki

- Ziemniaki pieczone – 100 g/os.
- Zestaw surówek - 2 rodzaje- 80 g/os.

Napoje

- Woda niegazowana
- Soki owocowe - (500 ml/os.)

CENA | 78 ZŁ (BRUTTO) /OS.

BUFET | WŁOSKI

Zupa

- Minestrone – 150 ml/os.
- Krem z zielonych warzyw- 150 ml/os.

Dania gorące

- Gnocchi z cukinią /pesto z rukoli /migdały/pomidorki koktajlowe - 120 g/os.
- Pierś z kurczaka z sosem z suszonych pomidorów-100 g/os.

Dodatki

- Risotto z groszkiem-100 g/os.
- Werdure di paella (warzywa z patelni) - 100 g/os.

Napoje

- Woda niegazowana
- Soki owocowe - (500 ml/os.)

CENA | 78 ZŁ (BRUTTO) /OS.

+ Asortyment ciast | 3 rodzaje

Sernik, Jabłecznik, Ciasto czekoladowe | 120 g/os. – 15 zł /os.

INFORMACJE

Parking | przed budynkiem Hotelu jest ogólnodostępny parking (bezpłatny w weekendy). Dysponujemy parkingiem monitorowanym w podziemiu Hotelu – opłata 45 zł/samochód/doba.

Korekta zamówienia | możliwość złożenia korekty ilości osób zamówienia do 3 dni przed terminem, do 10% zakładanych ilości.

Ceny | Podane kwoty zawierają vat.

Płatność dla Gości indywidualnych | wpłata zadatku - 500 zł (w momencie rezerwacji) lub na konto: 54 1020 1332 0000 1902 0746 7782

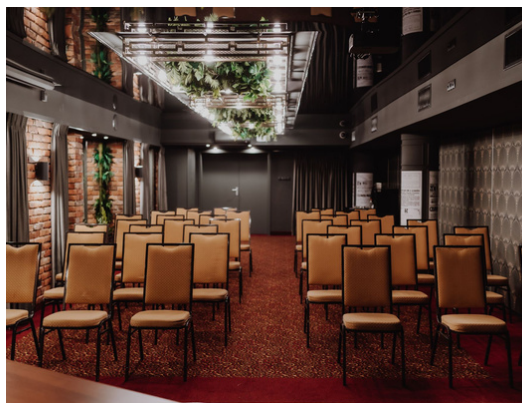
(prosimy o opis : Imię i nazwisko, opłata za rezerwację w RK - data wydarzenia), pozostała kwota w dniu realizacji lub wg uzgodnień. Po zaksięgowaniu wpłaty zadatku rezerwacja traktowana jest jako potwierdzona.

Płatność dla Firm | wpłata 30% szacunkowej ceny na podstawie wystawionej proformy, po zaksięgowaniu wpłaty rezerwacja jest traktowana jako potwierdzona.

SALE KONFERENCYJNE



Restauracja Kawelin posiada 4 sale konferencyjne, które mogą pomieścić od 20 do ponad 130 uczestników. Nasze sale spełniają wszystkie standardy, zapewniając odpowiednie warunki do efektywnej pracy i komfortowego uczestnictwa w szkoleniu bądź konferencji. Poznaj sale Restauracji Kawelin i zdecyduj, w której odbędzie się Twoje wydarzenie.

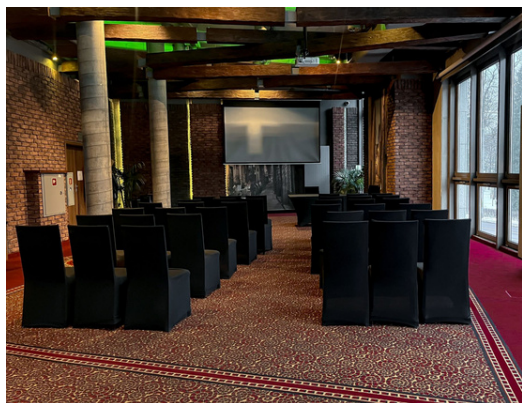
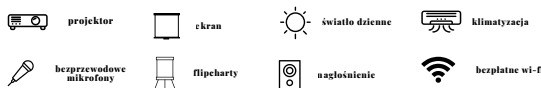


1 | SALA ANTRESOLA I + II

Dla wszystkich lubiących patrzeć nieco "z góry". Sala Antresola I + II przeznaczona na spotkania do 90 osób. Salę można podzielić na dwie mniejsze sale dla 45 osób.

Sala Antresola przystosowana jest do organizacji konferencji, szkoleń czy mniejszych przyjęć okolicznościowych. Sala wyposażona jest w system klimatyzacji, nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi, ekran z projektorem oraz bufet kawowy.

UDOGODNIENIA



2 | SALA PLANTY

Jasna i przestronna Sala Planty na pierwszym piętrze, przystosowana jest do organizacji konferencji, szkoleń oraz spotkań biznesowych czy przyjęć okolicznościowych. Atutem sali Planty jest duża ilość światła dziennego. Sala wyposażona jest w system klimatyzacji, nagłośnienie z mikrofonami bezprzewodowymi, ekran z projektorem oraz bufet kawowy. Sala pomieści do 130 uczestników.

UDOGODNIENIA



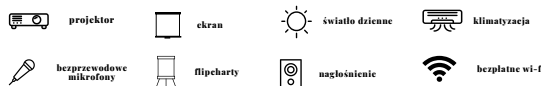
3 | SALA KAMERALNA

Salę Kameralną polecamy na szkolenia i spotkania do 20 os.

Niewielkie rozmiary sali gwarantują prywatną atmosferę.

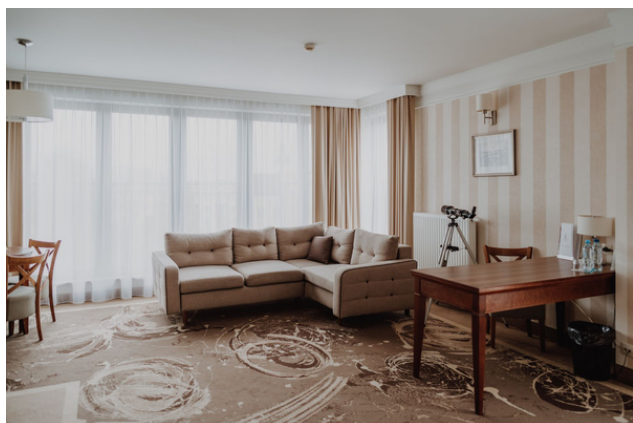
Sala wyposażona jest w duży 62-calowy telewizor, klimatyzację oraz możliwość ustawienia bufetu kawowego.

UDOGODNIENIA

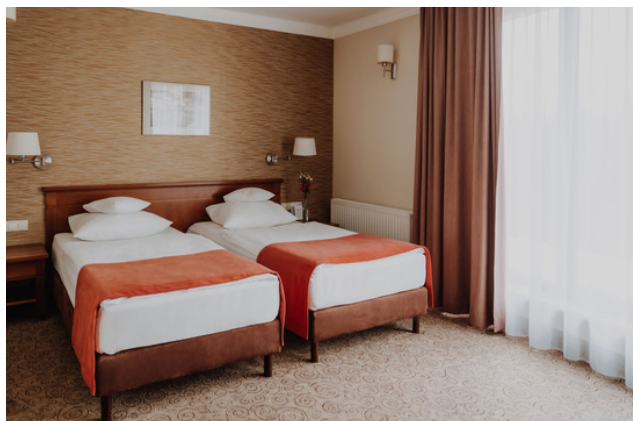




Hotel Esperanto*
swoim Gościom oferuje:**

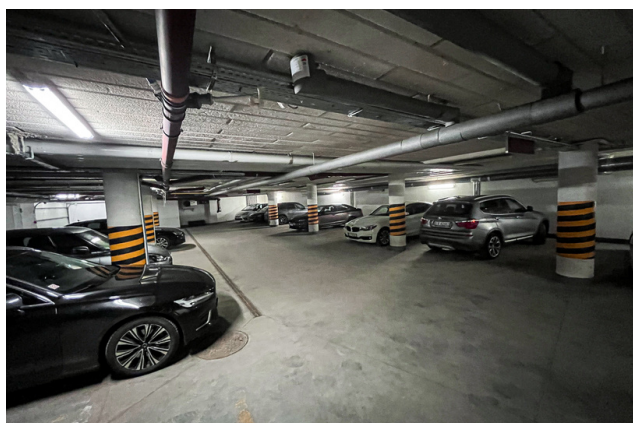


34 przestronne (wszystkie powyżej 20m²) i gustownie urządzone pokoje Standard i Superior, w tym pokoje z tarasami zapewniającymi piękny widok centrum miasta oraz Park Planty.



2 eleganckie apartamenty: Apartament Ludwika Zamenhofs i Apartament Mikołaja Kawelina składające się z pokoju dziennego oraz sypialni o powierzchni ponad 50m².

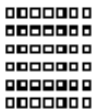
Doskonałe i funkcjonalne wyposażenie pokoi w TV, telefon, minibar, zestawy do parzenia kawy i herbaty oraz łazienki z niezbędnymi kosmetykami i suszarką.



Monitorowany parking podziemny na 17 samochodów.

Duża, tętniąca życiem Restauracja Kawelin- idealne miejsce zarówno na szybkiego drinka jak i na wykwintną kolację.

CENNIK WYNAJMU SAL

Sala	 Kino	 Szkolnie	 Podkowa	Zaciemnienie	Cena wynajmu do 4h	Cena wynajmu do 12 h
Planty	130	60	80	Tak	1000 PLN	1400 PLN
Antresola 1	45	20	-	Tak	400 PLN	600 PLN
Antresola 2	45	20	-	Tak	400 PLN	600 PLN
Antresola 1+2	70	40	70	Tak	800 PLN	1000 PLN
Kameralna	20	10	10	Tak	300 PLN	500 PLN

KONTAKT

Jeśli jesteś zainteresowany organizacją konferencji, spotkania biznesowego bądź szkolenia - napisz do nas.

ZAMÓWIENIA STACJONARNIE



Urszula Zdrojowska
manager Hotelu Esperanto***
500 100 118
u.zdrojowska@hotelesperanto.net



Dane do faktury:

Casablanca Catering Sp.z o.o.
ul. Legionowa 10 lok. 209
15-099 Białystok
NIP 542-27-79-296,
KRS: 0000138609
Regon: 052137767

ZAMÓWIENIA ZEWNĘTRZNE



Katarzyna Rytel
manager cateringu
605 226 611
catering@kawelin.pl



Poznaj nas!





RESTAURACJA
KAWELIN



ESPERANTO
HOTEL