

HOTEL GORCZOWSKI ★★★★★ · CHORZÓW

Konferencje i wydarzenia firmowe

Sale, catering, noclegi, parking i obsługa
techniczna w jednej wycenie.

OFERTA KONFERENCYJNA 2026

4 sale
różne układy pracy

do 589 m²
połączonej przestrzeni

do 500 osób
zależnie od układu

80 miejsc
bezpłatny parking

Czy ten obiekt pasuje do Państwa wydarzenia?

Hotel Gorczowski sprawdza się wtedy, gdy program wymaga nie tylko sali, ale także cateringu, techniki, parkingu i sprawnej zmiany ustawienia w ciągu dnia.



01

Szkolenie lub warsztat

Układ szkolny albo podkowa, przerwy kawowe, lunch i opcjonalny nocleg. Przy pracy w grupach uczestników można rozdzielić między cztery sale.

02

Konferencja

Jedna większa przestrzeń lub kilka równoległych sesji. Foyer obsługuje rejestrację i przerwy, a sale można łączyć do 589 m².

03

Event lub bankiet firmowy

Okrągłe stoły, obsługa kelnerska, menu z kuchni hotelowej i przestrzeń na część wieczorną.

04

Premiera lub ekspozycja produktu

Pojazd albo większy produkt może znaleźć się w sali po sprawdzeniu drogi wjazdu, wymiarów, podłoża i aranżacji.

55 osób

pięciodniowe szkolenie

130 osób

bankiet dla pracowników

ok. 2 t

pojazd wprowadzony do sali po sprawdzeniu technicznym

Cztery sale i wspólne zaplecze

Rzut pokazuje wzajemne położenie pomieszczeń, wejść i ciągów komunikacyjnych.

Ustawienie stołów, sceny i rejestracji dobieramy do programu.



- ściana i podział pomieszczeń
- okna zewnętrzne
- wejście lub przejście

UKŁAD SAL

589 m² po połączeniu

Sale 1-4 mogą pracować jako jedna większa przestrzeń albo kilka równoległych stref.

ŚWIATŁO DZIENNE

Sale 1, 3 i 4

Sala 2 nie ma okien zewnętrznych i pozwala na pełne zaciemnienie.

ZAPLECZE

Foyer przy salach

Rejestracja, przerwy, szatnia i obsługa mogą działać bez przenoszenia uczestników do innej części obiektu.

Rzut odtwarza położenie sal i zaplecza na podstawie materiału Hotelu. Nie zastępuje dokumentacji architektonicznej.

Parametry do porównania ofert

Pojemność sal zależy od wybranego ustawienia i programu wydarzenia. Układ stołów, sceny i rejestracji potwierdzamy przy przygotowaniu wyceny.

POWIERZCHNIA I UKŁADY GŁÓWNE

SALA	M ²	TEATRALNY	BANKIET	KOKTAJL
Sala 1	87,51	70-80	50	50
Sala 2	96,16	60	50	50
Sala 3	118,53	100	80	80-90
Sala 4	288,37	140-150	120	120-150
Sale 1-4	589	do 300	do 350	do 500

PRACA WARSZTATOWA I CENA SALI

SALA	SZKOLNY	PODKOWA	CENA BRUTTO
Sala 1	25-30	30	900-1 700 zł
Sala 2	35	25	700-1 400 zł
Sala 3	40	45	950-1 700 zł
Sala 4	60-80	50	1 500-2 200 zł
Sale 1-4	do 150	do 100	2 000-3 300 zł

ŚWIATŁO DZIENNE

Sale 1, 3 i 4

Okna zewnętrzne przy przestrzeniach.

PEŁNE ZACIEMNIENIE

Sala 2

Sala bez okien do prezentacji i projekcji.

KOMFORT

Klimatyzacja

We wszystkich czterech salach.

Pojemność zależy od sceny, rejestracji i pozostałych elementów programu. Ceny sal obowiązują przy zamówieniu pełnego pakietu konferencyjno-gastronomicznego i mają charakter orientacyjny.

Program ma działać od pierwszej minuty

Zakres techniczny i sposób dostępu ustalamy przed potwierdzeniem wydarzenia — razem z układem sali, cateringiem i harmonogramem.



W STANDARDZIE SAL

Ekran, projektor, Wi-Fi
i klimatyzacja

Podstawowy zakres do szkolenia lub prezentacji.

DOBIERANE DO PROGRAMU

Nagłośnienie, mikrofony i scena

Zakres obsługi większego wydarzenia
oraz flipcharty potwierdzamy indywidualnie.

DOJAZD I PARKING

80 bezpłatnych miejsc

Postój autokaru, dojazd od A4 i DTŚ oraz podjazd
dostawców bezpośrednio pod wejście.

REALIZACJE NIESTANDARDOWE

Pojazd o masie około 2 ton

Kolejny wjazd wymaga sprawdzenia wymiarów,
trzech stopni, podłoża i układu sali.

PRZED POTWIERDZENIEM SPRAWDZAMY

DOSTĘPNOŚĆ

termin i układ sal

PROGRAM

technika i harmonogram

OBSŁUGĘ

catering, noclegi, dostawców

Przerwa dopasowana do rytmu dnia

PAKIET	JEDNORAZOWO	DO 4 GODZIN	DO 8 GODZIN
Business Classic	36 zł/os.	46 zł/os.	56 zł/os.
Business Premium	49 zł/os.	59 zł/os.	69 zł/os.
La Dolce Pausa	79 zł/os.	92 zł/os.	105 zł/os.

Business Classic

Kawa, mleko tradycyjne i roślinne, wybór herbat z cytryną, woda z miętą i cytrusami, kruche ciastka oraz słodkie wypieki z ciasta francuskiego.

Business Premium

Zakres Classic uzupełniony o sok jabłkowy i pomarańczowy oraz puszysty jabłecznik.

La Dolce Pausa

Kawa, herbata i napoje; mini croissanty, tiramisu, sałatka owocowa z miętą, suszone morele, figi i migdały; mini bruschetty oraz szaszłyki z mozzarellą, pomidorem i bazylią.

Wariant i czas serwisu dobieramy do harmonogramu przerw. Ceny mają charakter orientacyjny.



Lunch bez zmiany lokalizacji

MENU 2-DANIOWE

85 zł/os.

Zupa i danie główne.

MENU 3-DANIOWE

99 zł/os.

Zupa, danie główne
i deser.



ZUPY

- Krem z białych warzyw
- Krem z pieczonego ziemniaka z chipsem z boczku
- Żur śląski
- Krem pomidorowy z bazylią

DANIA GŁÓWNE

- Udko z kurczaka z opiekаныmi ziemniaczkami i świeżymi sałatami
- Ryba panierowana z ryżem, warzywami i surówką z kiszzonej kapusty
- Polędwiczka wieprzowa z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty
- Łosoś z puree ziemniaczano-gruszkowym i karmelizowanymi warzywami
- Rosti ziemniaczano-serowe
- Warzywny ratatouille

DESERY

- Domowy jabłecznik
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Sernik z brzoskwiniami
- Tiramisu

DANIA JEDNOGARNKOWE

25–35 zł/os.

Bigos · leczko · boeuf strogonow · gulasz myśliwski · ragout z kurczaka.

Ostateczny wybór dań i diety ustalamy do składu grupy.

Bufet dla grup od 15 osób

Trzy poziomy menu pozwalają dobrać zakres do czasu wydarzenia i charakteru spotkania.

BIZNESOWY I

Klasyczny

110 zł/os.

Krem z pieczonego ziemniaka

Mintaj panierowany

Warzywny ratatouille

Karczek pieczony

Podudzia z kurczaka

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem
i koperkiem

Kapusta czerwona

Surówka z białej kapusty

Sernik i szarlotka

BIZNESOWY II

Rozszerzony

130 zł/os.

Krem pomidorowy z mozzarellą

Pstrąg w ziołach

Makaron z sosem
pomidorowym

Rolada schabowa z warzywami

Grillowany filet z kurczaka

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem
i koperkiem

Ryż

Kapusta czerwona

Surówka z kapusty pekińskiej

Ciasto czekoladowe

BIZNESOWY III

Najszerszy

150 zł/os.

Krem brokułowy z migdałami

Dorsz w sosie kaparowym

Sznycel wegański

Polędwiczka wieprzowa

Kacze udko

Kurczak z mozzarellą

Kluski śląskie

Ziemniaki z masłem
i koperkiem

Kasza gryczana z cebulką

Kapusta czerwona

Surówka z kapusty pekińskiej

Buraczki zasmażane

Panna cotta

Mus czekoladowy

Menu i ceny mają charakter orientacyjny. Diety i ostateczny wybór dań ustalamy do składu grupy.

Uczestnicy mogą zostać na miejscu

Hotel ma 30 pokoi w trzech standardach. Dostępność dla grup zależy od terminu i układu pokoi.



Dostępność pokoi i układ zakwaterowania ustalamy dla konkretnego terminu i liczby uczestników.

CENY POKOI

POKÓJ	1 OSOBA	2 OSOBY
Economy	240 zł	—
Standard	290 zł	340 zł
Deluxe	350 zł	390 zł

JEDNA KALKULACJA MOŻE OBJĄĆ

salę

technikę

przerwy kawowe

lunch lub bufet

kolację

noclegi

parking

WARUNKI REZERWACJI

Szczegółowe warunki rezerwacji i rozliczenia są ustalane indywidualnie po wyborze zakresu wydarzenia.

Sprawdźmy termin i przygotujmy jedną wycenę

- 01 Przesyłają Państwo rodzaj wydarzenia, termin, liczbę uczestników i informację o noclegu.
- 02 Sprawdzamy dostępność, dobieramy salę i potwierdzamy zakres techniczny.
- 03 Ustalamy catering, harmonogram oraz pozostałe potrzeby.
- 04 W ciągu 24 godzin od otrzymania kompletu informacji otrzymują Państwo wycenę uzgodnionego zakresu.

KONTAKT W SPRAWIE WYDARZEŃ

Zespół konferencji Hotelu Gorczowski

+48 609 710 077

konferencje@hotelgorczowski.pl

ul. Stefana Batorego 35

41-506 Chorzów

hotelgorczowski.pl

Sprawdź termin i poproś o wycenę →