

GORCZOWSKI HOTEL ★★★★

OFERTA KONFERENCYJNA 2027

Konferencje, szkolenia i wydarzenia firmowe

Sale, catering, noclegi, parking i obsługa techniczna w jednej wycenie. Cztery sale łączą się w jedną przestrzeń dla 300 osób, a do centrum Katowic jest 15 minut.

4 sale	30 pokoi	80 miejsc	2 km
łączone do 589 m²	w tym samym budynku	bezpłatny parking	od zjazdu z A4 i DTŚ

★★★★½ 4,5 na 5 w Google · ponad 1260 opinii gości

Co Państwo organizują?







Konferencja

Do 300 osób w ustawieniu teatralnym albo kilka sal na równoległe sesje. Foyer na przerwy tuż obok sal.

od 165 zł
za osobę

Szkolenie lub warsztat

Sale dla kameralnych grup i do 150 osób w ustawieniu szkolnym. Przy pracy w grupach uczestników można rozdzielić między sąsiednie sale.

od 175 zł
za osobę

Wigilia, bankiet lub jubileusz

Kameralne kolacje dla zespołu i większe bankiety. Okrągłe stoły i obsługa kelnerska, a na wigilię świąteczna aranżacja sali.

Wycena indywidualna

Premiera samochodu, premiera produktu lub targi

Pojazd o masie około 2 ton może stanąć w sali, a połączone sale dają dużą przestrzeń na targi i ekspozycje. Wjazd i aranżację ustalamy przy wycenie.

Wycena indywidualna

Dzień konferencyjny i szkoleniowy w jednej cenie

Cena za osobę obejmuje salę, sprzęt, przerwy kawowe przez cały dzień i lunch. Pozostałe pozycje można dobrać osobno.

Dzień konferencyjny

od **165** zł za osobę

- ✓ Sala lub połączone sale
- ✓ Ekran, projektor, flipchart i Wi-Fi
- ✓ Przerwy kawowe przez cały dzień
- ✓ Lunch dwudaniowy

Dzień szkoleniowy

od **175** zł za osobę

- ✓ Sala dopasowana do grupy
- ✓ Ekran, projektor, flipchart i Wi-Fi
- ✓ Przerwy kawowe przez cały dzień
- ✓ Lunch dwudaniowy

CENY OSOBNYCH POZYCJI

Sale str. 5	**od 700 zł**	Przerwy kawowe str. 7	**od 38 zł za osobę**
Lunch str. 8	**od 85 zł za osobę**	Bufety biznesowe str. 9	**od 120 zł za osobę**
Nocleg ze śniadaniem str. 10	**od 240 zł za pokój**	Parking str. 11	**bezpłatny, 80 miejsc**

JEDNA KALKULACJA MOŻE OBJĄĆ

salę · przerwy kawowe · lunch lub bufet · kolację · noclegi · parking

Ceny brutto. Wycenę Państwa wydarzenia przygotujemy w 24 godziny od otrzymania kompletu informacji.

Przestrzeń dopasowana do Państwa potrzeb



Sala 1
87 m²

do 70 osób teatralnie

Światło dzienne

Sala 2
96 m²

do 60 osób teatralnie

Bez światła dziennego

Sala 3
118 m²

do 100 osób teatralnie

Światło dzienne

Sala 4
288 m²

do 150 osób teatralnie

Światło dzienne

Sale 1–4 połączone
589 m²

do 300 osób teatralnie, 350 przy stołach, 500 na stojąco

Foyer na przerwy tuż obok

Ustawienia sal: teatralne, szkolne, podkowa, bankietowe, koktajlowe.

Klimatyzacja we wszystkich salach.

Ustawienie sal i ceny

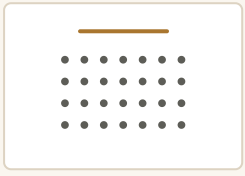
Liczba miejsc zależy od ustawienia sali i programu wydarzenia. Ustawienie potwierdzamy przy wycenie.



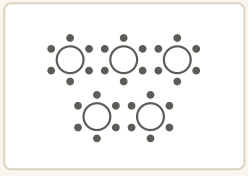
		USTAWIENIE SALI · LICZBA OSÓB					
SALA	M^2	TEATRALNE	BANKIETOWE	KOKTAJLOWE	SZKOLNE	PODKOWA	CENA BRUTTO
Sala 1	87	70–80	50	50	25–30	30	**900–1 700 zł**
Sala 2	96	60	50	50	35	25	**700–1 400 zł**
Sala 3	118	100	80	80–90	40	45	**950–1 700 zł**
Sala 4	288	140–150	120	120–150	60–80	50	**1 500–2 200 zł**
Sale 1–4	589	do 300	do 350	do 500	do 150	do 100	**2 000–3 300 zł**

Liczba miejsc zależy od ustawienia sali, sceny i pozostałych elementów programu. Ceny sal obowiązują przy zamówieniu pełnego pakietu konferencyjno-gastronomicznego.

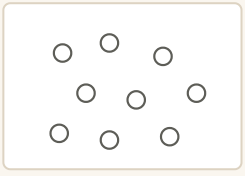
USTAWIENIA SALI · NAJWIĘCEJ OSÓB PO POŁĄCZENIU SAL 1–4



Teatralne
do 300 osób



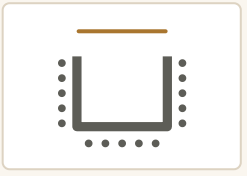
Bankietowe
do 350 osób



Koktajlowe
do 500 osób



Szkolne
do 150 osób



Podkowa
do 100 osób

Kompleksowo zadbamy o uczestników


Przerwa kawowa


Lunch i bufety


Pokój


Podjazd i parking

Sprzęt w standardzie sal

Ekran, projektor, flipchart, Wi-Fi i klimatyzacja.

Na życzenie

Nagłośnienie i mikrofony. Zakres potwierdzamy indywidualnie.

Gastronomia

Przerwy kawowe, lunch, bufety, kolacje, a także pizza. Diety ustalamy przed wydarzeniem.

Noclegi

Posiadamy 30 komfortowych pokoi w standardach Economy, Standard i Deluxe, w tym samym budynku co sale.

Parking i dojazd

80 bezpłatnych miejsc przy hotelu, także dla autokaru. Podjazd pod samo wejście. Do zjazdu z A4 i do DTŚ jest około 2 km.

Realizacje niestandardowe

Mają Państwo nietypowy pomysł? Wystarczy zapytać, a my odpowiemy.

Przerwy kawowe

Trzy warianty serwisu: jednorazowo, do 4 godzin albo do 8 godzin. Wariant dobieramy do harmonogramu przerw.



Business Classic

Jednorazowo	38 zł/os.
Do 4 godzin	48 zł/os.
Do 8 godzin	58 zł/os.

NAPOJE

- Kawa, mleko tradycyjne i roślinne
- Wybór herbat z cytryną
- Woda z miętą i cytrusami
- Sok jabłkowy i pomarańczowy

DO KAWY

- Kruche ciastka
- Słodkie wypieki z ciasta francuskiego

Business Premium

Jednorazowo	51 zł/os.
Do 4 godzin	61 zł/os.
Do 8 godzin	71 zł/os.

NAPOJE

- Kawa, mleko tradycyjne i roślinne
- Wybór herbat z cytryną
- Woda z miętą i cytrusami
- Sok jabłkowy i pomarańczowy

DO KAWY

- Kruche ciastka
- Słodkie wypieki z ciasta francuskiego
- Puszysty jabłecznik

La Dolce Pausa

Jednorazowo	81 zł/os.
Do 4 godzin	94 zł/os.
Do 8 godzin	107 zł/os.

NAPOJE

- Kawa, herbata i napoje
- Sok jabłkowy i pomarańczowy

NA SŁODKO

- Mini croissanty
- Tiramisu
- Sałatka owocowa z miętą
- Suszone morele, figi i migdały

NA SŁONO

- Mini bruschetty
- Szaszłyki z mozzarellą, pomidorem i bazylią

Ceny brutto za osobę.

Lunch

Menu dwu- albo trzydaniowe. Ostateczny wybór dań i diety ustalamy według życzenia grupy.





Menu 2-daniowe

Zupa i danie główne.

85 zł/os.

Menu 3-daniowe

Zupa, danie główne i deser.

99 zł/os.

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 opiekanymi ziemniaczkami i świeżymi sałatami
- Ryba panierowana z ryżem, warzywami i surówką z kiszonej 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

Bigos · leczo · boeuf strogonow · gulasz myśliwski · ragout z kurczaka · kociołek meksykański.

35–45 zł/os.

Ceny brutto za osobę.

Bufety biznesowe

Dla grup od 15 osób. Trzy poziomy menu do wyboru, zależnie od czasu i charakteru spotkania.



BIZNESOWY I

Klasyczny

120 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

140 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

160 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

Ceny brutto za osobę. danie wegetariańskie. Diety i ostateczny wybór dań ustalamy według życzenia grupy.

Baza noclegowa

30 pokoi w trzech standardach, w tym samym budynku co sale. Kolację dla grupy podajemy na miejscu.





CENY POKOI BRUTTO, ZE ŚNIADANIEM

Economy

1 osoba	240 zł

Standard

1 osoba	290 zł
2 osoby	340 zł
3 osoby	380 zł

Deluxe

1 osoba	350 zł
2 osoby	390 zł

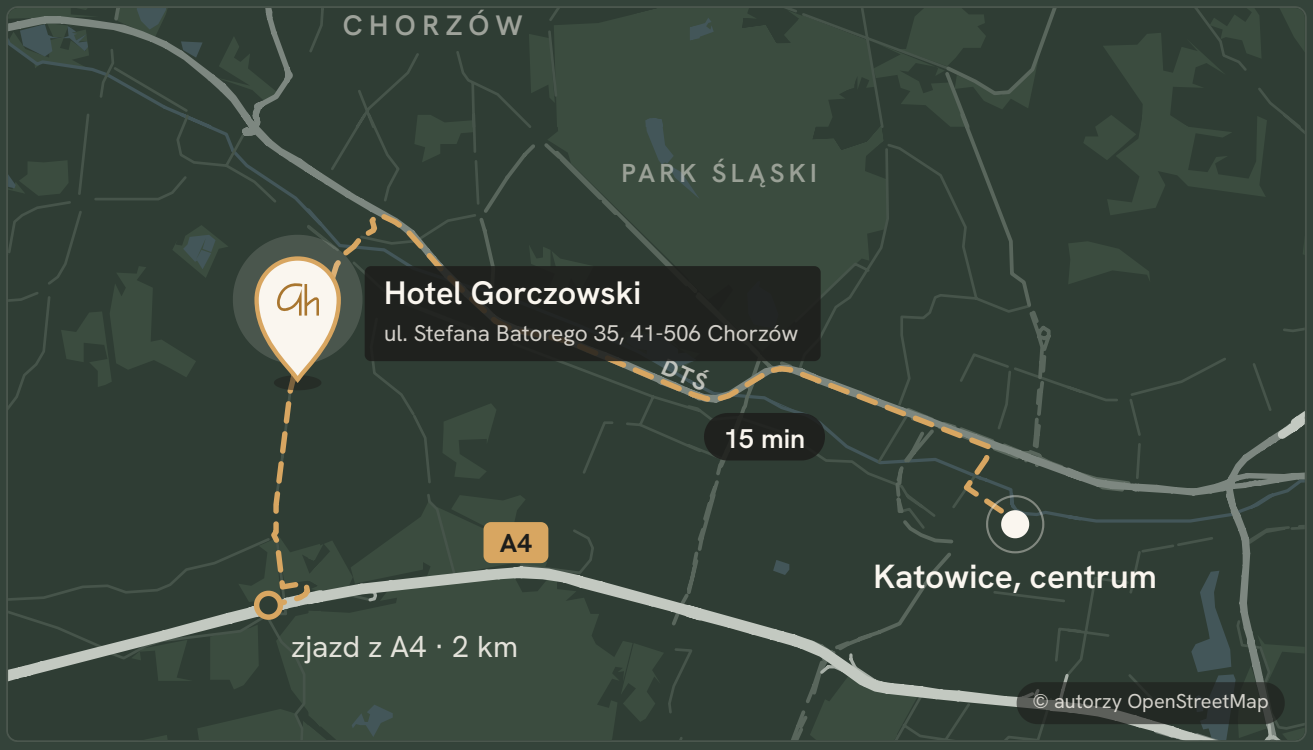
> Mamy też apartament, jego cenę podajemy indywidualnie. Dostępność pokoi i układ zakwaterowania ustalamy dla konkretnego terminu i liczby uczestników.

> Przy szkoleniu kilkudniowym uczestnicy nocują w tym samym budynku, w którym pracują, bez porannych dojazdów.

WARUNKI REZERWACJI

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

15 minut od centrum Katowic, bez szukania parkingu



2 km	15 min	80
od zjazdu z A4 i DTŚ	do centrum Katowic	bezpłatnych miejsc przy hotelu, także dla autokaru

4,5 ★★★★½

Ocena w Google
ponad 1260 opinii gości

★★★★★

Z całą przyjemnością mogę ręczyć za doborową obsługę na sali konferencyjnej tego hotelu jak i poziom organizacji przyjęcia na którym miałem okazję się pojawić.

Tomek1920 · opinia z Google

★★★★★

W sytuacji wymagającej indywidualnego podejścia i zrozumienia, zespół hotelu wykazał się dużą elastycznością oraz profesjonalizmem, co w dzisiejszych realiach biznesowych jest rzadkością.

Grzegorz N. · opinia z Google

★★★★★

Przyjęcie było niesamowite (...) jesteśmy wręcz zachwyceni pełnym profesjonalizmem.

Sandra K. · opinia z Google

Sprawdźmy termin i przygotujmy jedną kalkulację

1

Wysyłają Państwo zapytanie

Wystarczy termin i liczba osób.

2

Sprawdzamy termin i dobieramy salę

Dopytujemy tylko o to, co potrzebne do wyceny.

3

W 24 godziny dostają Państwo kalkulację

Sala, catering, noclegi i parking w jednej ofercie.

KONTAKT

Zespół konferencji Hotelu Gorczowski

TELEFON +48 609 710 077

E-MAIL konferencje@hotelgorczowski.pl

WWW biznes.hotelgorczowski.pl

Sprawdź termin i cenę

Zeskanuj, aby otworzyć formularz zapytania

NAJCZĘSTSZE PYTANIA

Czy można prowadzić kilka sesji naraz?

Tak. Cztery sale mogą działać osobno albo jako jedna przestrzeń.

Co jest w cenie sali?

Ekran, projektor, flipchart, Wi-Fi i klimatyzacja. Pozostałe potrzeby ustalamy przy wycenie.

Czy kuchnia przygotuje diety?

Tak, ustalamy je przed wydarzeniem.