



SALE KONFERENCYJNE I SZKOLENIOWE

W CENTRUM „UKIEL”



www.ukiel.olsztyn.eu



UKIEL
Centrum Rekreacyjno-Sportowe
w Olsztynie

SPIIS TREŚCI

strona

SALA KONFERENCYJNA - SK

ulica Jeziorna 8 - Kapitanat

3

SALA SZKOLENIOWA - A

ulica Jeziorna 8

5

SALA SZKOLENIOWA - B

ulica Olimpijska 1 - Olsztyńskie Centrum Kajakarstwa

6

SALA SZKOLENIOWA - C

ulica Sielska 38 - Centrum Żeglarstwa Wodnego i Lodowego

7

SALA SZKOLENIOWA - D

ulica Sielska 38 - Centrum Żeglarstwa Wodnego i Lodowego

7

OFERTA CATERINGOWA

*restauracja Lago i Hangloose Cafe, restauracja Plankton
oraz restauracja w Centrum Żeglarstwa Wodnego i Lodowego*

9



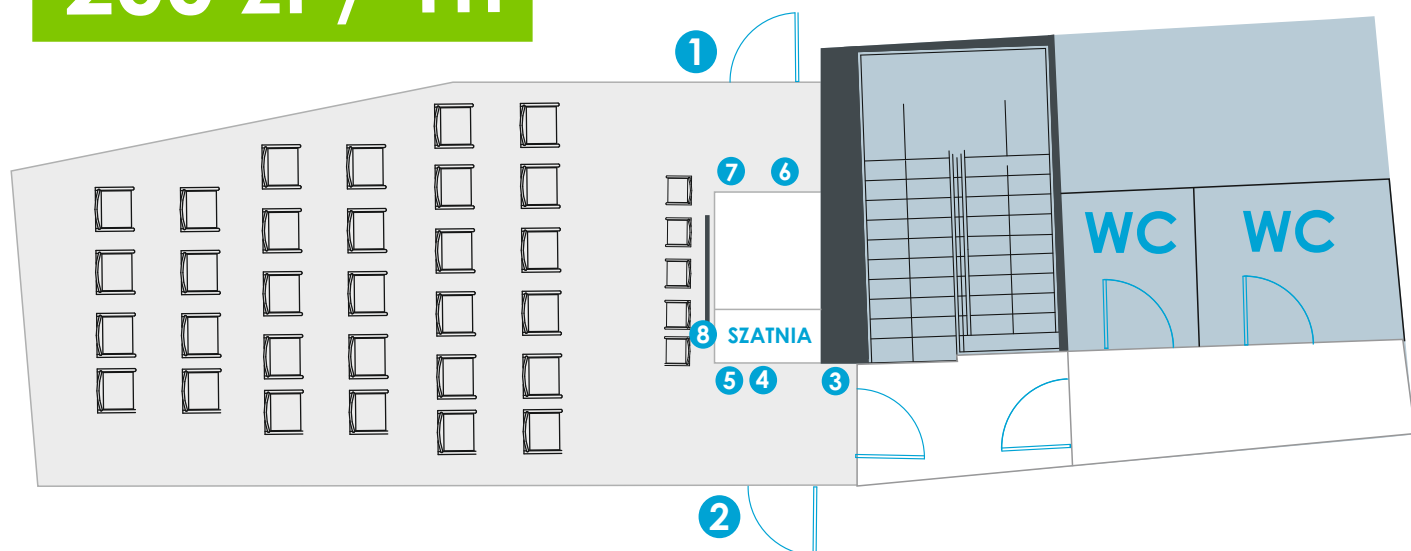
2

SALA KONFERENCYJNA

KAPITANAT - ul. Jeziorna 8

CENA

200 zł / 1h



- 1 WYJŚCIE NA TARAS WIDOKOWY**
klucze dostępne w zestawie
- 2 WYJŚCIE NA TARAS WIDOKOWY**
klucze dostępne w zestawie
- 3 ZESTAW WŁĄCZNIKÓW OŚWIETLENIA**
strony: lewa oraz prawa, a także środek sali konferencyjnej
- 4 WŁĄCZNIK OŚWIETLENIA PREZYDIUM**
- 5 PANEL STEROWANIA EKRANEM PROJEKTORA**
- 6 PANEL STEROWANIA ROLETAMI PRZECIWSŁONECZNYMI**
- 7 PANELE STEROWANIA KLIMATYZACJĄ**
- 8 ZESTAW PRZYŁĄCZEŃ**
2 x kabel HDMI (TV, PROJEKTOR MULTIMEDIALNY) oraz VGA (TV)



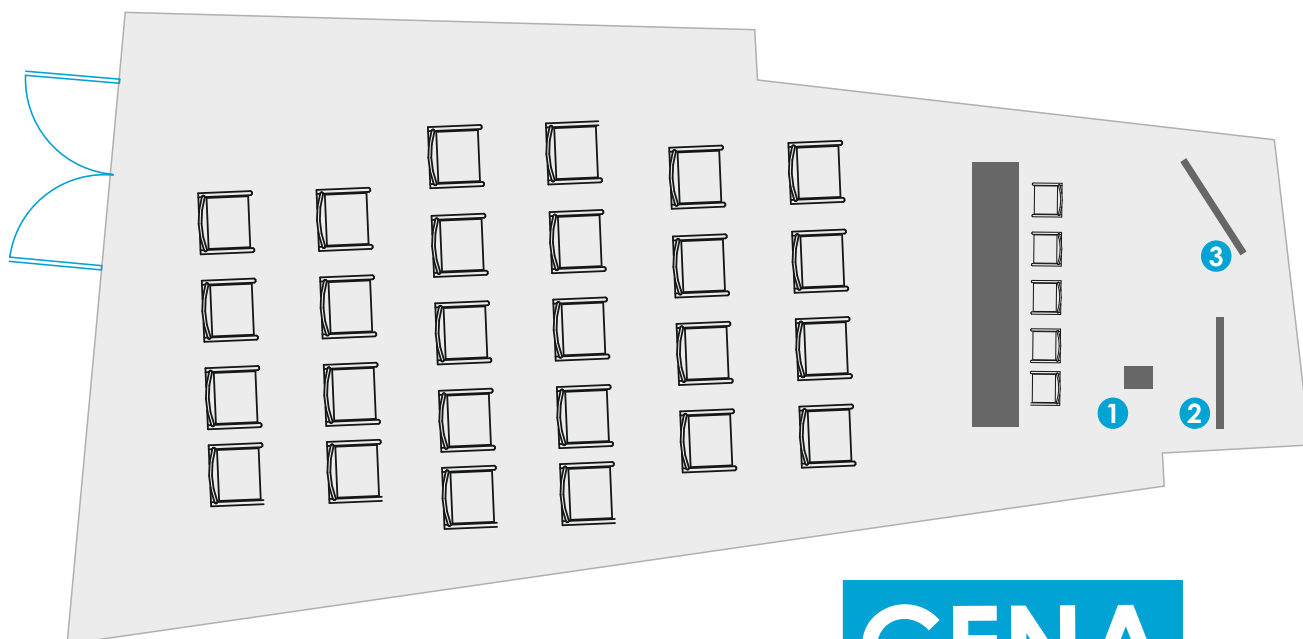
WYPOSAŻENIE

- **50 krzeseł z pulpitemi**
- **3 stoły**
Wymiary: 1,6m x 0,8m
- **Mównica**
Wysokość: 1,3 m
- **Mobilna tablica suchościeralna**
Wymiary: 1,7m x 1,0m
- **TV 42"**
Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez porty D-SUB oraz HDMI
Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080
- **Projektor multimedialny**
Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port HDMI
Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080
- **Dostęp do sieci Wi-Fi**



SALA SZKOLENIOWA - A

WYPOŻYCZALNIA SPRZĘTU SPORTOWEGO - ul. Jeziorna 8



CENA

100 zł / 1h

1 PROJEKTOR MULTIMEDIALNY

Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port **HDMI**

Obsługiwana rozdzielczość **1920 x 1080**

2 EKRAAN MOBILNY

3 MOBILNA TABLICA SUCHOŚCIERALNA

Wymiary: 1,7m x 1,0m

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

● Minimum 25 krzeseł

● 3 stoły

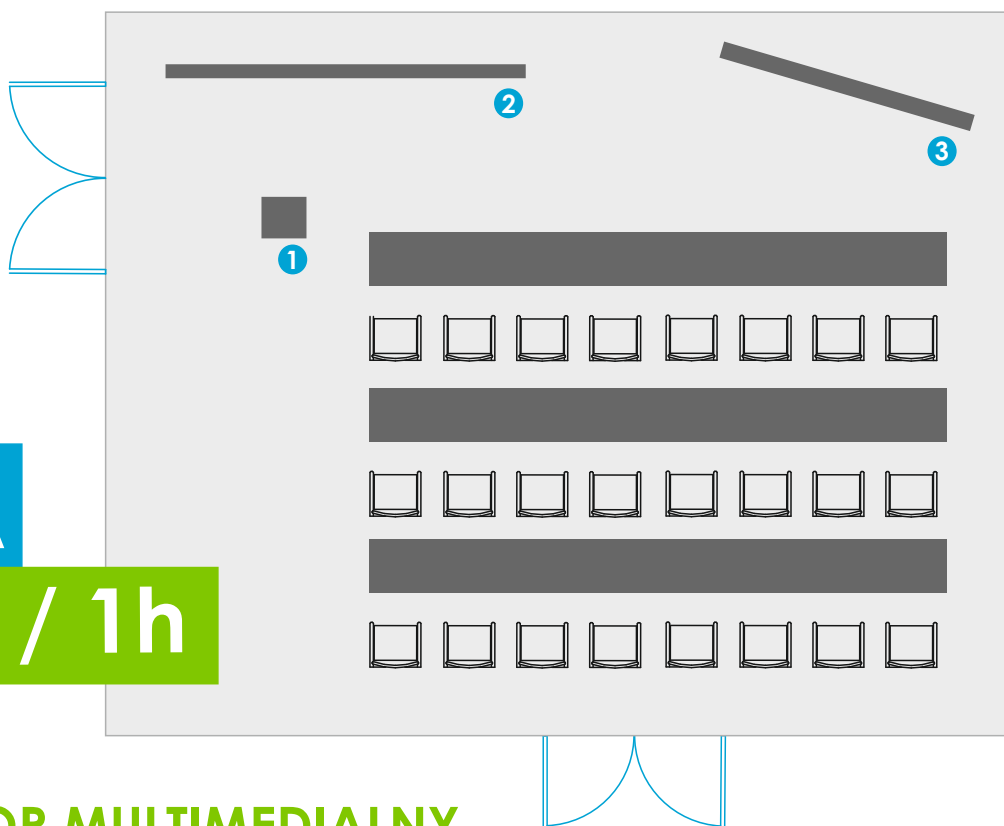
Wymiary: 1,6m x 0,8m

● Dostęp do sieci Wi-Fi

5

SALA SZKOLENIOWA - B

OLSZTYŃSKIE CENTRUM KAJAKARSTWA - ul. Olimpijska 1



CENA

100 zł / 1h

1 PROJEKTOR MULTIMEDIALNY

Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port **HDMI**

Obsługiwana rozdzielczość **1920 x 1080**

2 EKRAAN MOBILNY

3 MOBILNA TABLICA SUCHOŚCIERALNA

Wymiary: 1,7m x 1,0m

DODATKOWE WYPOSAŻENIE

● 28 krzeseł

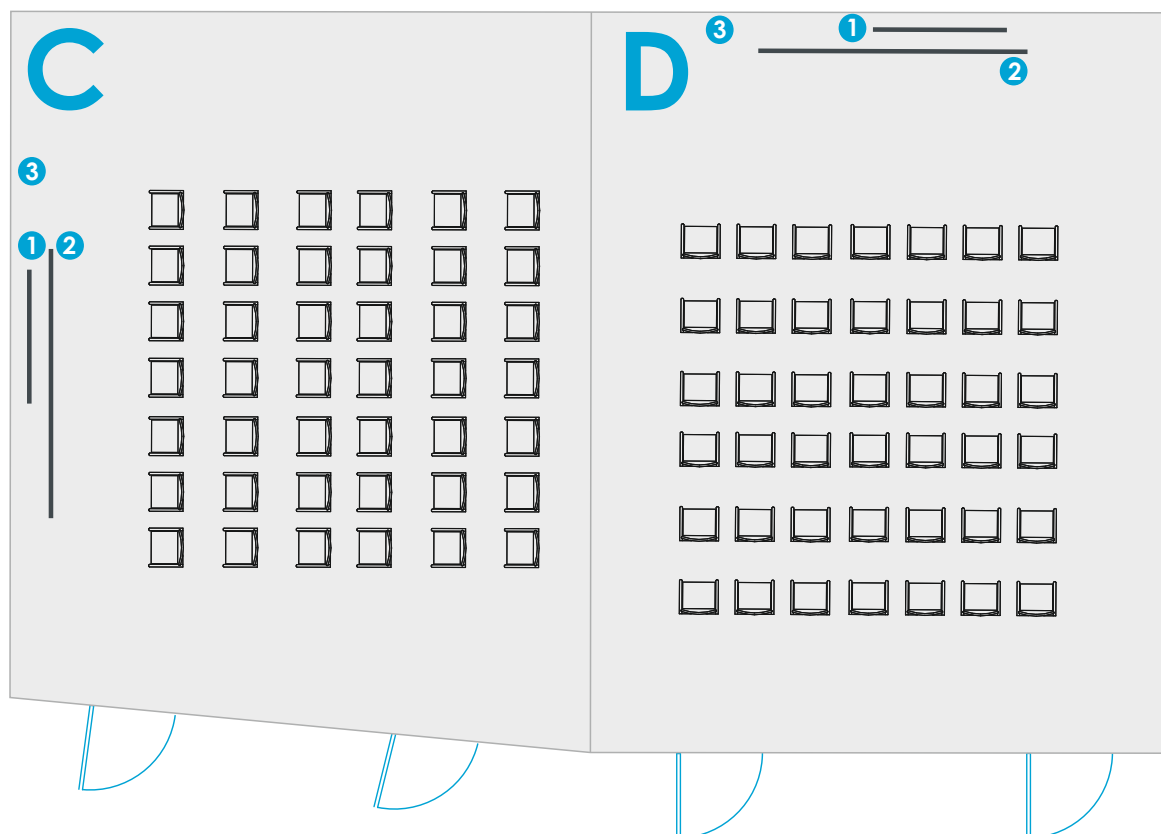
● 14 stołów

Wymiary: 1,6m x 0,8m

● Dostęp do sieci Wi-Fi

SALA SZKOLENIOWA - C, D

CENTRUM ŻEGLARSTWA WODNEGO I LODOWEGO - ul. Sielska 38



1 TELEWIZOR 42"

Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port HDMI

Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080

CENA

100 zł / 1h

2 EKRAN PRJEKTORA

Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port HDMI

Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080

3 PULPIT OBSŁUGI TV I PROJEKTORA



WYPOSAŻENIE

- 50 krzeseł z pulpitemi
- Mobilna tablica suchościeralna
Wymiary: 1,7m x 1,0m
- TV 42"
Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez porty D-SUB oraz HDMI
Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080
- Projektor multimedialny
Możliwość podłączenia zewnętrznych urządzeń poprzez port HDMI
Obsługiwana rozdzielczość 1920 x 1080
- Dostęp do sieci Wi-Fi



PRZERWY KAWOWE

- Kawa, herbata, woda
.....10 zł / os.
- Kawa, herbata, woda, ciastka koktajlowe
.....15 zł / os.
- Kawa, herbata, zimne napoje, ciastka koktajlowe
.....21 zł / os.
- Kawa, herbata, zimne napoje, ciastka koktajlowe, owoce
.....27 zł / os.
- Kawa, herbata, zimne napoje, kanapki, słodkie bułki
.....28 zł / os.

SERWIS KAWOWY (CAŁODNIOWY)

- Kawa, herbata, woda
.....15 zł / os.
- Kawa, herbata, woda, ciastka koktajlowe
.....23 zł / os.
- Kawa, herbata, zimne napoje, ciastka koktajlowe, owoce
.....29 zł / os.
- Kawa, herbata, zimne napoje, kanapki, słodkie bułki
.....35 zł / os.

Menu konferencyjne serwowane

MENU SERWOWANE | cena: 50 zł / os.

Zestaw 1

- Krem z białych warzyw
- Pierś kurczaka z faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami, pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw
- Lody waniliowe

Zestaw 2

- Bulion z lanymi kluseczkami
- Roladka ze schabu z musem grzybowym, ziemniakami Au gratin i warzywami
- Tarta z owoców sezonowych

Zestaw 3

- Krem z pomidorów z bazylią
- Roladka z kurczaka z boczkiem i ananasek podana z pieczonymi ziemniakami i warzywami
- Szarlotka

Zestaw 4

- Rosół z makaronem
- Pierś indyka tymiankowo-cytrynowa z ziemniakami pieczonymi i marchewką w miodzie
- Tarta jabłkowa

W cenę wliczona jest woda z cytryna i sok

MENU SERWOWANE | cena: 40 zł / os.

Zestaw 1

- Grillowana pierś kurczaka z sosem pieprzowym, pieczonymi ziemniakami i warzywami
- Tarta z owoców sezonowych

Zestaw 2

- Ragout z indyka z ziemniakami Au gratin i bukietem warzyw
- Ciasto domowe

Zestaw 3

- Grillowany schab na warzywnym ratatouille z zapiekanką ziemniaczaną
- Szarlotka

Zestaw 4

- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie tymiankowym podana z zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową
- Ciasto domowe

W zestawy doliczona jest woda z cytryna i sok

Menu konferencyjne / propozycja bufetów ciepłych od 30 osób

MENU 1 | 60 zł / os.

Bufet Ciepły

- Krem z białych warzyw
- Grillowany schab
- Pierś kurczaka z mozzarellą i pomidorami
- Ziemniaki pieczone lub gotowane
- Warzywa gotowane

Desery

- Wybór ciast

Napoje

- soki, woda

MENU SERWOWANE | cena: 40 zł / os.

Zestaw 1

- Grillowana pierś kurczaka z sosem pieprzowym, pieczonymi ziemniakami i warzywami
- Tarta z owoców sezonowych

Zestaw 2

- Ragout z indyka z ziemniakami Au gratin i bukietem warzyw
- Ciasto domowe

Zestaw 3

- Grillowany schab na warzywnym ratatouille z zapiekanką ziemniaczaną
- Szarlotka

Zestaw 4

- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie tymiankowym podana z zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową
- Ciasto domowe

W zestawy doliczona jest woda z cytryna i sok

Menu konferencyjne / propozycja bufetów ciepłych od 30 osób

MENU 1 | 60 zł / os.

Bufet Ciepły

- Krem z białych warzyw
- Grillowany schab
- Pierś kurczaka z mozzarellą i pomidorami
- Ziemniaki pieczone lub gotowane
- Warzywa gotowane

Desery

- Wybór ciast

Napoje

- soki, woda

MENU 2 | 50 zł / os.

Bufet ciepły

- Barszcz czerwony
- Pierś kurczaka z imbirem i miodem
- Ryba w sosie koperkowym
- Ziemniaki pieczone
- Warzywa gotowane

Desery

- Wybór ciast

Napoje

- soki, woda

Menu

Propozycja 1 70zł / os.

Przystawka

Ziemniaczane Rosti z pstrągiem wędzonym na gorąco, zieloną cebulką i limonkową pianką

Zupa

Krem z dyni z grzanką, chipsami jabłkowymi i imbirem

Danie główne

Filet z kurczaka z kurkami w śmietanie, ziemniaczanym gratine, marchewką w miodzie gryczanym i sezamie

Deser

Prażone jabłka na kruchym cieście z lodami waniliowymi

Propozycja 2 55zł / os.

Przystawka

Parfait z gęsi z żytnim crostini i salsą żurawinową

Zupa

Kremowa zupa z zielonego groszku ze śmietaną i miętą

Danie główne

Udka kaczki duszone w maśle tymiankowym z ryżem pilaf i fasolką szparagową

Propozycja 3 85zł / os.

Przystawka

Łosoś marynowany w syropie limonkowym na bukietach sałat z grzankami pszennymi

Zupa

Kremowa zupa z selera z wędzonym bekonem

Danie główne

Eskalopki cielęce w sosie szalotkowym z warzywnym tagliatelle, makaronem i serem parmeńskim

Deser

Torcik bezowy z wiśniami w winie

Propozycja 4 75zł / os.

Zupa

Żur staropolski z jajkiem i wędzonką

Danie Główne

Kaczka pieczona w jabłkach i pomarańczach z żurawinowym sosem, opiekanymi ziemniakami i buraczkami duszonymi z cynamonem i goździkami

Deser

Sernik z brzoskwiniami w winie i sosem waniliowym

Propozycja 5 70zł / os.

Przystawka

Kompozycja sałat z grzankami razowymi, wędzonym pstrągiem i dressingiem limonkowym

Zupa

Kremowa zupa grzybowa z karmelizowanym bekonem i śmietaną

Danie główne

Grillowana pierś kurczaka w marynacie jogurtowej z curry, ryżem pilaf i warzywnym ratatouille

Deser

Mus czekoladowy z sosem z czarnego bzu

Propozycja 6 90zł / os.

Przystawka

Kompozycja sera Mozzarella i grillowanych warzyw z sosem ze świeżej bazylii i ziołowym crostini

Zupa

Krem białych i zielonych szparagów z wędzonym łososiem

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe serwowane z zapiekany puree ziemniaczanym, fasolką szparagową i sosem z czerwonego wina

Deser

Panna cotta z jagodowym puree

Propozycja 7 95zł / os

Przystawka

Wędzony na gorąco łosoś na sałatce z pomidorów, rucoli i świeżych ziół

Zupa

Pikantna zupa pomidorowa z czerwoną fasolą i sezonowaną wołowiną

Danie główne

Schab z dzika w marynacie jałowcowej z ziemniakami w rozmarynie i warzywami pieczonymi w miodzie

Deser

Mus czekoladowy z malinowy coullis

Lampka wina home made 9zł

Kufel piwa beczkowego 6zł

Kawa Hausbrandt / Herbata Ronnefeldt 6zł

Kawa / herbata / soki / woda 10zł

Oferta w przygotowaniu