

VIENNA HOUSE

MOKOTOW
WARSAW

Oferta konferencyjna



ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house



Specyfikacja i cennik sal konferencyjnych

ILOŚĆ OSÓB W USTAWIENIU

USTAWIENIE		Meeting 1/2/3	Meeting 1+2/2+3	Meeting 1+2+3	Meeting 4	Greenhouse /foyer
LITERA U		≤ 20 osób	≤ 40	≤ 60		na zapytanie
KLASA		≤ 30 osób	≤ 64	≤ 90		na zapytanie
TEATR		≤ 50 osób	≤ 100	≤ 150	≤ 20	na zapytanie
BANKIET			≤ 54	≤ 90		≤ 160
KOKTAJL			≤ 60	≤ 100		na zapytanie

CENNIK WYNAJMU SAL DO 8H:

Meeting 1 – 52 m²..... 1500 PLN

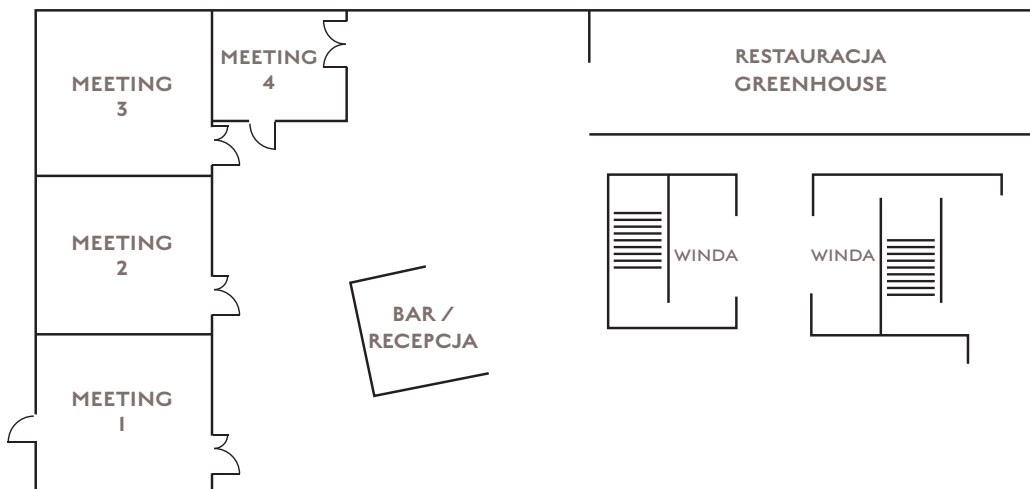
Meeting 1&2 – 104 m²..... 2800 PLN

Meeting 1&2&3 – 156 m²..... 4200 PLN

Meeting 4 – 25 m²..... 750 PLN

Każda dodatkowa godzina wynajmu sali w cenie 100 PLN.

PLAN SAL KONFERENCYJNYCH



Meeting 1

PARAMETRY:

Długość: 6,9 m

Szerokość: 7,5 m

Wysokość: 2,65 m

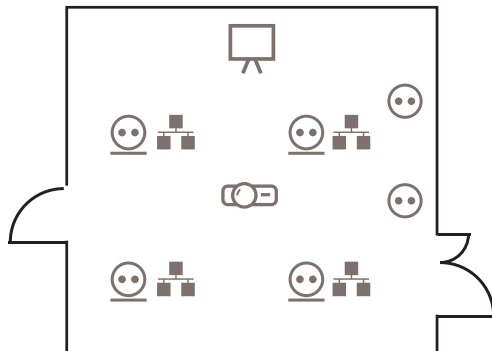
Powierzchnia: 52 m²

USTAWIENIA:

 ≤ 20

 ≤ 30

 ≤ 50



Meeting 2

PARAMETRY:

Długość: 6,9 m

Szerokość: 7,5 m

Wysokość: 2,65 m

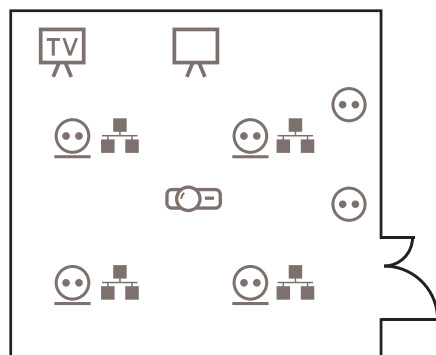
Powierzchnia: 52 m²

USTAWIENIA:

 ≤ 20

 ≤ 30

 ≤ 50



Gniazdka 230V, 16A:

 podłogowe  ścienne

 Ekran

 Monitor TV

 Projektor

 LAN



Meeting 3

PARAMETRY:

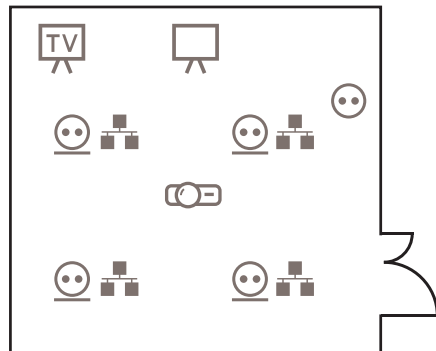
Długość: 6,9 m

Szerokość: 7,5 m

Wysokość: 2,65 m

Powierzchnia: 52 m²

USTAWIENIA:



Meeting 4

PARAMETRY:

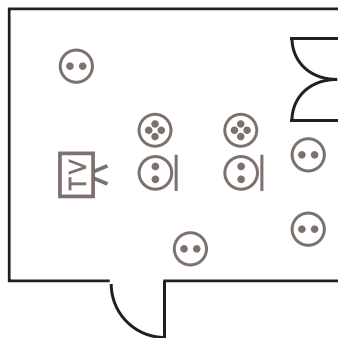
Długość: 4,5 m

Szerokość: 5,9 m

Wysokość: 2,65 m

Powierzchnia: 25 m²

USTAWIENIA:



Gniazdzka 230V, 16A:

☺ podłogowe ☹ ścienne

📺 Ekran

📺 Monitor TV

📺 Projektor

📺 LAN





Przerwy kawowe

KAWA

JEDNORAZOWA – 35 PLN / OS.

CAŁODNIOWA – 55 PLN / OS.

(3x uzupełnienia)

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- woda z dodatkiem ziół/owoców
- 3 rodzaje soków owocowych
- wybór domowych ciastek kruchych
- croissanty
- krojone owoce sezonowe

**DODATKI DO PRZERW
KAWOWYCH – 10 PLN / OS.**

NA SŁODKO:

- mus chia z owocami
- jogurt naturalny z granolą i owocami
- batony granola
- mini brownie
- mini parfait z marakuji
- panna cotta z zieloną herbatą

NA SŁONO:

- quiche
- wrap z kurczakiem i warzywami
- wrap z jajkiem i boczkiem
- bagietka z szynką, serem i rukolą
- frittata ze szpinaku z warzywami i owczym serem
- placki z cukinii z wędzonym łososiem
- kremowe avocado na grzance
- mini mozzarella z pomidorem cherry i pesto bazyliowym
- mini sałatka z rukolą, burakiem i serem kozim
- twarożek ze szczypiorkiem lub rzodkiewką
- camembert z żurawiną na grzance
- crostini i pesto z podsuszanych pomidorów
- panierowane krewetki tygrysie ze słodkim chilli
- crudités warzywne z dipami



Pakiety konferencyjne

PAKIET KONFERENCYJNY
190 PLN / OS.
ZAWIERA:

- wynajem sali do 5h
- wynajem sprzętu konferencyjnego (rzutnik, ekran, flipchart)
- notatniki i długopisy
- woda mineralna
- 1 przerwa kawowa
- lunch (3-daniowe menu lub bufet) z napojami (woda, 3 rodzaje soków, herbata, kawa)

LUNCH:

Wybór Szefa Kuchni

PAKIET KONFERENCYJNY
205 PLN / OS.
ZAWIERA:

- wynajem sali do 8h
- wynajem sprzętu konferencyjnego (rzutnik, ekran, flipchart)
- notatniki i długopisy
- woda mineralna
- całonocowa przerwa kawowa (uzupełniana 3 razy)
- lunch (3-daniowe menu lub bufet) z napojami (woda, 3 rodzaje soków, herbata, kawa)

LUNCH:

Wybór Szefa Kuchni

 Pakiety konferencyjne oferowane są dla grup min. 30 osób





Menu bufetowe Szefa Kuchni

MENU 1 – 100 PLN

- Sałatka farmerska z ziemniakami
- Sałatka z paluszkami krabowymi
- Pomidor z mozzarellą i sosem bazylowym
- Pieczony kurczak z sosem czosnkowym
- Pieczona cukinia z kozim serem
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (2+4)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Krem z zielonego groszku z oliwą mętową
- Tilapia z orientalnym sosem kokosowym
- Pieczona pierś kurczaka, sos pieczeniowy
- Ryż paraboliczny z warzywami
- Opiekane ziemniaki z ziołami
- Penne z sosie arrabiata
- Brokuł z sosem ostrygowym

Desery

- Wybór deserów Szefa

MENU 1 – 100 PLN

- Sałatka grecka w marynowanych oliwkami i serem feta
- Słodko-kwaśna sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca
- Pieczony schab z sosem śliwkowym
- Pieczone warzywa z kozim serem
- Wrap z warzywami i humusem paprykowym
- Cienkie plastry pieczonego indyka z sosem mango
- Pomidory z mozzarellą i sosem bazylowym
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (3+6)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Krem marchwiowo-imbirowy
- Sandacz opiekany, fasolka szparagowa
- Medaliony z polędwiczki wieprzowej, sos grzybowy
- Gulasz węgierski
- Czarny ryż
- Opiekane ziemniaki z ziołami
- Penne w sosie grzybowym
- Gotowane warzywa ogrodowe

Desery

- Wybór deserów Szefa





MENU 3 – 100 PLN

- Opiekane pieczarki z karmelizowaną cebulką perłową
- Cienkie plastry wołowiny z sosem musztardowym
- Sałata rzymska z grzankami i grillowanym kurczakiem
- Gruszka z gorgonzolą
- Tabule (kuskus z warzywami i ziołami)
- Ciecierzycza na ostro z warzywami
- Pomidor z serem mozzarella i bazyliowym sosem pesto
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (3+6)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Krem z kalafiora i curry
- Klopsiki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Roladka z indyka w sosie bakaliowym
- Sola w sosie cytrynowym
- Gnocchi ziemniaczane w sosie serowym ze szpinakiem
- Warzywna ratatouille
- Gotowane ziemniaki
- Ryż jaśminowy

Desery

- Wybór deserów Szefa

MENU 4 – 110 PLN

- Wędzony łosoś z salsą ogórkową
- Warzywa mediterranean
- Pieczona wieprzowina z sosem z suszonych pomidorów
- Sałatka z grillowanego kopru włoskiego
- Tarta ze szpinakiem i gorgonzolą
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (2+4)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Zupa kremowa z papryki i pieczonych jabłek
- Okoń morski, fasolka szparagowa
- Medaliony wieprzowe z sosem grzybowo-ziołowym
- Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Kremowa kasza perłowa
- Gotowany kalafior
- Ziemniaki z palonym masłem i ziołami

Desery

- Wybór deserów Szefa



 Bufety dostępne są dla grup minimum 25 osób.
Ceny podane za 2h za osobę, każda dodatkowa godzina płatna 30 PLN / os.



Menu bufetowe Szefa Kuchni

MENU 5 – 110 PLN

- Cienkie plastry wołowiny z sosem musztardowym
- Opiekane grzyby z serem feta
- Sałatka z pieczonego kurczaka, brzoskwini i pora
- Arbuz ze szpinakiem, redukcja balsamiczna
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Wędzony łosoś z salsą paprykową
- Pieczony burak z bakaliaami
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (3+4)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Chłodnik ogórkowy z miętą
- Pieczony halibut z sosem paprykowym
- Kurczak z sosem orzechowym i bok choy
- Smażone warzywa z sosem sojowym
- Orientalny gulasz wieprzowy
- Gotowany ryż jaśminowy
- Ravioli grzybowe w sosie kremowym
- Karmelizowana marchew

Desery

- Wybór deserów Szefa

MENU 6 – 110 PLN

- Sałatka z arbuza, rukoli i sera feta
- Cienkie plastry łososia z kiwi i ogórkiem
- Pierś kurczaka z sosem kaparowym
- Warzywa z makaronem sojowym i sosem sezamowym
- Sałatka z makaronu penne z karczochami i szynką
- Opiekane warzywa z pini i sosem pesto
- Fasolka szparagowa z suszonymi pomidorami
- Mieszanka sałat z wyborem dressingów i dodatków (3+6)
- Pieczywo

Ciepły bufet

- Gazpacho pomidorowo-paprykowe
- Tilapia z brokułami
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Indyk piccata
- Kremowe ziemniaki
- Ravioli borowikowe w sosie kremowym
- Parowany kolorowy ryż jaśminowy
- Gotowana marchewka z masłem

Desery

- Wybór deserów Szefa



i Bufety dostępne są dla grup minimum 25 osób.
Ceny podane za 2h za osobę, każda dodatkowa godzina płatna 30 PLN / os.

Menu serwowane

MENU 1 – 90 PLN

- Bukiet sałat z chrupiącymi warzywami i winegretem orzechowym
- Pierś kurczaka z ragoût grzybowym i muffinkiem ziemniaczanym
- Tiramisu z sosem malinowym

MENU 2 – 90 PLN

- Ostro-słodka zupa pomidorowa z grzankami
- Eskalopki wieprzowe z fasolką szparagową, opiekane ziemniaki
- Owoce z sorbetem mango

MENU 3 – 90 PLN

- Krem z pietruszki i gruszek
- Roladka rybna ze szpinakiem, sos cytrynowy, gnocchi ziemniaczane
- Szarlotka

MENU 4 (wegetarian) – 90 PLN

- Krem z zielonego groszku i oliwy miętowej
- Ravioli ze szpinakiem w sosie pomidorowym
- Tiramisu

MENU 5 – 105 PLN

- Blin z wędzonym łososiem i kremowym chrzanem
- Ravioli borowikowe w kremowym sosie
- Tarta cytrynowo-bezowa

MENU 6 – 105 PLN

- Krem paprykowy i ser pecorino romano
- Stek z łososia, mus kalafiorowy, szparagi
- Parfait z marakui i salsy ananasowej

MENU 7 – 105 PLN

- Cienkie plastry wołowiny z sosem musztardowym
- Halibut, mus marchwiowy, sałatka z kopru włoskiego
- Domowy sernik

MENU 8 (wegetarian) – 105 PLN

- Pomidor z mozzarellą i sosem pesto
- Okoń morski z ragoût grzybowym i szpinakiem
- Ciastko czekoladowe z lodami waniliowymi

MENU SERWOWANE Z 4 PRZYSTAWKAMI W STOLE

MENU 1 – 140 PLN

- Opiekane warzywa z kozim serem
- Ser mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym
- Wędzony łosoś z salsą ogórkową
- Cienkie plastry wołowiny z sosem musztardowym
- Włoska zupa warzywna
- Risotto, okoń morski i szparagi
- Risotto szparagowe (VEGE)
- Ciastko czekoladowe z lodami waniliowymi

MENU 2 – 140 PLN

- Melon z szynką dojrzewającą
- Warzywa grillowane
- Szparagi zielone z parmezanem
- Sałatka cezarska z kurczakiem
- Krem z zielonego groszku
- Mini stek wołowy, kremowe ziemniaki chrzanowe, karmelizowana marchewka
- Chrupiące gnocchi ziemniaczane z grzybami (VEGE)
- Tiramisu z sosem malinowym





Open Bar

W ramach pakietów napoje serwowane są wg poniższych zasad:

- Woda i sok wstawiane „w stół” oraz dostępne w barze
- Napoje gazowane, piwo, wino, wódka serwowane przez kelnerów oraz dostępne w barze
- Alkohole wysokoprocentowe dostępne w barze

WELCOME DRINK

Premium Prosecco VAL D'OCA Treviso Brut	18 PLN / os.
Bezalkoholowy	12 PLN / os.





Pakiety Open Bar

Wybór napojów gazowanych*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonic Kinley

Woda mineralna

gazowana i niegazowana

Wybór soków

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące

kawa, herbata

1h – 28 PLN / os.

2h – 49 PLN / os.

3h – 59 PLN / os.

5h – 69 PLN / os.



Wino domowe

wytrawne białe, czerwone

Piwo beczkowe

Wybór napojów gazowanych*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonic Kinley

Woda mineralna

gazowana i niegazowana

Wybór soków

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące

kawa, herbata

2h – 79 PLN / os.

3h – 89 PLN / os.

5h – 109 PLN / os.



 * Napoje gazowane obowiązują w open barze powyżej 2 godzin.



Pakiety Open Bar

3.

Wino domowe

wytrawne białe, czerwone

Piwo beczkowe

Wódka

Wybór napojów gazowanych*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonic Kinley

Woda mineralna

gazowana i niegazowana

Wybór soków

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące

kawa, herbata

2h – 89 PLN / os.

3h – 109 PLN / os.

5h – 139 PLN / os.



4.

Wino domowe

wytrawne białe, czerwone

Piwo beczkowe

Wódka

Rum

Gin

Whisky

Martini Bianco, Rosso

Wybór napojów gazowanych*

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonic Kinley

Woda mineralna

gazowana i niegazowana

Wybór soków

pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy

Napoje gorące

kawa, herbata

3h – 139 PLN / os.

5h – 169 PLN / os.



* Napoje gazowane obowiązują w open barze powyżej 2 godzin.



Sprzęt i usługi

SPRZĘT TECHNICZNY – VIDEO

Projektor multimedialny	309 PLN
Plazma TV 50"	455 PLN
Plazma TV 60"	675 PLN

SPRZĘT TECHNICZNY – AUDIO

Mikrofon bezprzewodowy	185 PLN
Mikrofon przypinany / nagłowny	74 PLN
Zestaw nagłośnieniowy	369 PLN

NARZĘDZIA DO PREZENTACJI

Flipchart	85 PLN
Wskaźnik laserowy	69 PLN
Pilot do rzutnika multimedialnego	45 PLN
Mównica	245 PLN
Scena 2x1 m	80 PLN
Parkiet 150 m ² (element 0,95x0,95 m)	25 PLN / m ²
Notebook	185 PLN



Ceny za jeden dzień wynajmu sprzętu.



Oferta ważna do 31/12/2022. Wszystkie podane ceny są netto i doliczony będzie do nich należny podatek VAT.
Do cen usług gastronomicznych doliczane jest 10% opłaty serwisowej.



Vienna House Mokotów Warsaw • Postępu 4, 02-676 Warszawa, Polska
E: sales.mokotow-warsaw@viennahouse.com • T: +48 22 6 889 806 • viennahouse.com