



45 DOMANIEWSKA

OFERTA
WSPÓŁPRACY

Domaniewska 45 to nowoczesny i kameralny biurowiec standardu klasy A zlokalizowany w biznesowej części warszawskiej dzielnicy Mokotów. W budynku znajdują się 4 w pełni wyposażone sale konferencyjne dzielone systemem ścian mobilnych, które w zależności od potrzeb można przygotować w różnych ustawieniach. Każda z sal konferencyjnych, zależnie od potrzeb, może być dowolnie zaaranżowana jako sala szkoleniowa, sala seminaryjna czy warsztatowa. Największa sala może pomieścić do 100 osób w ustawieniu teatralnym i koktajlowym, najmniejsze do 12 osób w ustawieniu prostokątnym. Wszystkie 4 sale posiadają dostęp do światła dziennego.

Nowoczesny



We wszystkich salach znajdują się urządzenia niezbędne do prowadzenia spotkań: projektor multimedialny, ekran projekcyjny/monitor, flipchart, nagłośnienie (z jednym mikrofonem do dyspozycji) oraz laptop prezentacyjny. Korzystanie z nich oraz kompleksowa obsługa techniczna wliczona jest w cenę wynajmu. Przerwy kawowe, lunche oraz kolacje odbywają się w formie bufetu we foyer. Istnieje również możliwość organizacji bankietów oraz uroczystych kolacji dla nawet 100 osób przy koktajlowych stołach. Całe Centrum Konferencyjne objęte jest zasięgiem bezprzewodowej sieci Wi-Fi z dostępem do symetrycznego łącza internetowego o prędkości 10 Mb/s.



Sale konferencyjne

NAZWA SALI	WIELKOŚĆ SALI	MAKSYMALNA LICZBA OSÓB W DANYM USTAWIENIU SALI					CENA 1H/PLN
		 Teatralne	 Prostokątne	 Podkowa	 Szkolne	 Koktajlowe	
Gdańsk	60, 21	30	16	14	18	40	120
Poznań	29, 13	x	12	x	x	x	60
Bydgoszcz	29, 13	x	12	x	x	x	60
Białystok	58, 97	30	16	18	18	40	120
Gdańsk + Poznań	89, 34	40	20	22	22	60	180
Poznań + Bydgoszcz	58, 26	30	16	16	16	40	120
Gdańsk + Poznań + Bydgoszcz	118, 47	54	28	28	28	70	230
Bydgoszcz + Białystok	88, 1	40	20	22	22	60	180
Poznań + Bydgoszcz + Białystok	117, 23	54	28	28	28	70	230
Gdańsk + Poznań + Bydgoszcz + Białystok	177, 44	75	44	44	44	100	280

Serwis kawowy

Podane ceny są cenami netto (należy doliczyć 23 % VAT)

Rezerwacje na serwis kawowy należy składać minimum 3 dni wcześniej. Ofertę można odwołać/zmienić najpóźniej na 2 dni przed terminem usługi.

Podane ceny zawierają:

- podanie w zastawie stołowej, wielorazowej (filiżanki, talerzyki)
- serwis pracownika oraz mycie i sprząatanie końcowe.

Lp.	Oferta podstawowa	Czas serwisu	Cena od 1 osoby
1	Serwis kawowy: - kawa świeżo parzona (cukier biały, mleko) - herbata (różne smaki, cukier biały, cytryna) - woda mineralna w dzbankach 200 ml/os/h	Do 1 godziny	10 zł
		Do 4 godzin	15 zł
		Do 8 godzin	21 zł
Lp.	Oferta full	Czas serwisu	Cena od 1 osoby
1	Serwis kawowy: - kawa świeżo parzona (cukier biały, mleko) - herbata (różne smaki, cukier biały, cytryna) - woda mineralna butelkowana (gazowana i niegazowana) - soki butelkowane (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy) - taca kruchych ciasteczek (wafelki, delicje, ciastka kruche z nadzieniem)	Do 1 godziny	16 zł
		Do 4 godzin	24 zł
		Do 8 godzin	35 zł
2	+ Dodatki - kanapki bankietowe/desery (VAT 8%)		ceny z oferty kanapek bankietowych
Lp.	Oferta rozszerzona	Czas serwisu	Cena od 1 osoby
1	Serwis kawowy: - kawa świeżo parzona (cukier biały, mleko) - herbata (różne smaki, cukier biały, cytryna) - woda mineralna w dzbankach 200 ml/os/h - kruche ciasteczka deserowe – 3 szt./os/h - soki w dzbankach (jabłkowy, pomarańczowy) - 200 ml/os/h	Do 1 godziny	14 zł
		Do 4 godzin	21 zł
		Do 8 godzin	30 zł
2	Obrus na 1 stół + 15 zł		
3	+ Dodatki - kanapki bankietowe/desery (VAT 8%)		ceny z oferty kanapek bankietowych

Podane ceny są cenami netto (należy doliczyć 8% VAT)

Patera Masters 25 szt. 80,00 zł

Z wiejską szynką i serem	5 szt.
Z salami i mascarpone	5 szt.
Z norweskim łososiem wędzonym	5 szt.
Z jajkiem i szczypiorkiem	5 szt.
Z serami mimolette i pleśniowym Dor blue	5 szt.

Patera Królewska 25 szt. 80,00 zł

Z polędwicą łososiową	5 szt.
Z piersią z indyka	5 szt.
Z schabem pieczonym ziołami	5 szt.
Z karkówką duszoną z rozmarynem	5 szt.
Z pieczoną szynką	5 szt.



Kanapki bankietowe

Podane ceny są cenami netto (należy doliczyć 8% VAT)

Patera Tradycyjna 25 szt. 80,00 zł

Z salami i mascarpone	5 szt.
Z pasztetem ze śliwką kalifornijską	5 szt.
Z norweskim łososiem	5 szt.
Z papryką grillowaną i wędzonką	5 szt.
Z szynką dojrzewającą	5 szt.

Patera Przekąskowa 25 szt. 80,00 zł

Z polędwicą łososiową	5 szt.
Z filetem z piersi kurczaka	5 szt.
Z pasztetem ze śliwką kalifornijską	5 szt.
Z jajkiem i szczypiorkiem	5 szt.
Z serami mimolette i pleśniowym Dor blue	5 szt.

Zestaw „Kompozycja wykwintnych przystawek” 25 szt. 96,00 zł

Z wiejską szynką i serem	5 szt.
Z salami i mascarpone	5 szt.
Z norweskim łososiem wędzonym	5 szt.
Z jajkiem i szczypiorkiem	5 szt.
Z serami mimolette i pleśniowym Dor blue	5 szt.

Kanapki bankietowe

Obiad

Podane ceny są cenami netto (należy doliczyć 8% VAT)

		CENA ZA OSOBE
1	Obiad jednodaniowy (drugie danie)	30 ZŁ
2	Obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie)	39 ZŁ
3	Obiad trzydaniowy (zupa + drugie danie + deser)	44 ZŁ

Zupy do wyboru:

Krem pomidorowy

Krem z kalafiorowy z czosnkowym grzankami

Rosół z kury z makaronem domowym

Drugie dania do wyboru:

Schab pieczony w sosie własnym

Mintaj w panierce sezamowej

Piersi z kurczaka zapiekane z pomidorami i mozzarellą

Makaron „pene” z pieczarkami i kurczakiem w sosie śmietanowo-koperkowym

Dodatki do drugiego dania:

Ziemniaki z koperkiem

Kasza gryczana

Ryż z warzywami



Desery do wyboru:

Tarletka/babeczka owocowa

Świeże wypieki (1 porcja ciasta tradycyjnego lub 1 przekąska z ciasta francuskiego)

Mini eklerki, mini ptysie

Bukiet surówek (3 rodzaje)