

A large group of people is seated in a room, attending a conference or training session. The room is decorated with string lights and has a projector screen at the front displaying a presentation. The text "RIVER CLUB" is overlaid in large white letters on the image.

RIVER CLUB

KONFERENCJE I SZKOLENIA NA WIŚLE



PRZYKŁADOWA AGENDA

09:00-09:30 REJESTRACJA UCZESTNIKÓW

09:30-10:30 ŚNIADANIE

10:30-13:00 PIERWSZA CZĘŚĆ KONFERENCJI

13:00-14:00 LUNCH

14:00-17:00 DRUGA CZĘŚĆ KONFERENCJI

**17:00-23:00 IMPREZA INTEGRACYJNA Z ZIMNYM
BUFETEM, GRILLEM I OPEN BAREM**

ATRAKCJE W TRAKCIE IMPREZY

18:00-20:00 WAHADŁOWE REJSY SZKUTĄ

19:00-22:00 FOTOBUDKA 360



MENU

PRZERWA KAWOWA

PRZERWA KAWOWA

DOSTĘPNA PRZEZ CAŁY CZAS TRWANIA SPOTKANIA

KAWA

ESPRESSO, AMERICANO, CAPPUCCINO, LATTE

HERBATA

RÓŻNE SMAKI

SOKI

POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY

WODA, MIĘTA, CYTRYNA

GAZOWANA, NIEGAZOWANA

MENU / 250 G NA OSOBĘ /

CIASTKA KOKTAJLOWE

TARTA LEMON CURD

BROWNIE, SŁONYM KARMELEM

PLATER FILETOWANYCH OWOCÓW

MENU / 250G NA OSOBĘ /

ŚNIADANIE:

JAJKA PO BENEDYKTYŃSKU, SOS HOLENDERSKI

CROISSANT, DŻEM Z CZERWONEJ PORZECZKI

FRANKFURTERKI

TARTINKI

Z PIECZONYMI WĘDLINAMI, Z SERAMI, Z WARZYWAMI

ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO

ŚNIADANIE LIVE COOKING:

OMLET / JAJECZNICA / JAJKA SADZONE

DODATKI: SZYNKA, BOCZEK, PAPRYKA, PIECZARKI, CEBULA, SZCZYPIOR,

RACUCHY Z JABŁKIEM, KONFITURA MALINOWA

TARTINKI

Z PIECZONYMI WĘDLINAMI, Z SERAMI, Z WARZYWAMI

ŚWIEŻO WYPIEKANE PIECZYWO



MENU

ŚNIADANIE / ŚNIADANIE LIVE COOKING



MENU

LUNCH

MENU

ZUPA / 150 ML NA OSOBĘ /:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z ZIELONĄ OLIWĄ

DANIE GŁÓWNE / 400 G NA OSOBĘ /:

PIECZONY ŁOSOŚ, PESTO, CYTRUSY

PIECZEŃ Z SZYNKI W SOSIE Z ZIELONYM
PIEPRZEM I ROZMARYNEM

CURRY Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI

PIECZONY KALAFIOR, SOS ORZECHOWY

DODATKI:

ZIOŁOWE ZIEMNIAKI

KASZA BULGUR Z ZIOŁAMI

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, ZIOŁOWY VINEGRETTE

DESER / 100 G NA OSOBĘ /:

CIASTO Z OWOCAMI I KRUSZONKĄ



MENU PODCZAS IMPREZY INTEGRACYJNEJ:

ZIMNE PRYZYSTAWKI / 250 G NA OSOBĘ /:

WYBÓR MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN, CHRZAN, ŻURAWINA

PÓŁMISEK SERÓW, WINOGRONA I GRISSINI

PIERŚ KACZKI, KONFITURA CEBULOWA, RUKOLA

ŚLEDŹ MARYNOWANY, ZIEMNIAK, PIKLE, ŚMIETANA

HUMMUSY, WARZYWA SEZONOWE

LIŚCIE ŚWIEŻYCH SAŁAT, POMIDORKI KOKTAJLOWE, KIEŁKI, KIEŁKI,
RAŻONY SŁONECZNIK, VINAIGRETTE ZIOŁOWY

TORTILLA Z KURCZAKIEM, SEREK KREMOWY.
SOS MAYO SRIRACHA

FRITATTA Z WARZYWAMI, SOS AIOLI

DANIA Z RUSZTU / 400 G NA OSOBĘ /:

KIEŁBASKI

STEKI MINUTOWE ZE ZRAZOWEJ
MARYNOWANEJ W ANANASIE

UDZIKI W SŁODKO-OSTREJ GLAZURZE

ŁOSOŚ MARYNOWANY W PESTO

KARKÓWKA W MARYNACIE MIODOWO-MUSZTARDOWA

SZASZŁYK Z WEGAŃSKIM MIĘSEM

ZIEMNIAKI W ZIOŁACH

GRILLOWANE WARZYWA

DO DAŃ PODAMY SAŁATY, OGÓRKI KISZONE, SOSY ORAZ PIECZYWO



PRZERWA KAWOWA

65 PLN NETTO NA OSOBE
+ 10% SERWIS



ŚNIADANIE

45 PLN NETTO NA OSOBE
+ 10% SERWIS



ŚNIADANIE LIVE COOKING

65 PLN NETTO NA OSOBE
+ 10% SERWIS

CENY NETTO

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% VAT
Z WYJĄTKIEM PRZERWY
KAWOWEJ 23% VAT



LUNCH

85 PLN NA OSOBE
+ 10% SERWIS



MENU NA IMPREZĘ

155 PLN NA OSOBE
+ 10% SERWIS



WYNAJĘCIE SZKUTY

600 PLN

CENY NETTO

DO CEN NALEŻY DOLICZYĆ 8% VAT



STANOWISKO POKE BOWL /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 200 G NA OSOBE/ CENA: 69 PLN/OSOBA

BAZA: RYŻ BASMATI, MAKARON RYŻOWY, MIESZANKA SAŁAT, NACHOSY

RYBA/MIĘSO: ŁOSOŚ PIECZONY, TUŃCZYK, KREWETKI, KURCZAK,
ROSTBEF WOŁOWY, TOFU MARYNOWANE

WARZYWA/OWOCE: AWOKADO, FASOLA EDAMAME, KIMCHI, MANGO, MARCHEW,
MARYNOWANE JALAPEÑO, MARYNOWANY IMBIR, OGÓREK, POMIDOR CHERRY,
DAIKON, SAŁATKA Z WAKAME, CEBULKA DYMKA

DODATKI: KIEŁKI RZODKIEWKI, ZIARENKA SEZAMU, ORZESZKI, PAPRYCZKA CHILLI,
KOLENDRA, GRANAT

SOSY: SOJOWY, MANGO-CHILLI, CYTRUSOWY VINAIGRETTE, OLEJ SEZAMOWY, OLIWA EXTRA VIRGIN



GORĄCA PRZEKĄSKA /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 150 G NA OSOBE/ CENA: 39 PLN/OSOBA

LASAGNE Z MIĘSEM WOŁOWYM

LASAGNE WEGETARIAŃSKA



PAKIET PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU/ CENA: OD 1350 DO 3550 PLN

30 SZT. – 1350 PLN 4 RODZAJE: MARGHERITA, DIAVOLA, PROSCIUTTO E FUNGHI,
CAPRINO E PERA

50 SZT. – 2250 PLN 6 RODZAJÓW: 4 SMAKI Z POPRZEDNIEGO PAKIETU
ORAZ VERDE, MARINARA

80 SZT. – 3550 PLN 8 RODZAJÓW: 6 SMAKÓW Z POPRZEDNIEGO PAKIETU
ORAZ QUATTRO FORMAGGI, BIANCA



FINGER FOODS /OPCJA DODATKOWA DO WYBRANEJ WERSJI MENU - 4 SZT. NA OSOBĘ/ CENA: 39 PLN/OSOBA

KOSZYCZKI Z CIASTA FILO
SER BRIE, KONFITURA CEBULOWA

KREWETKA
NACHOS, KREMOWY SEREK WASABI

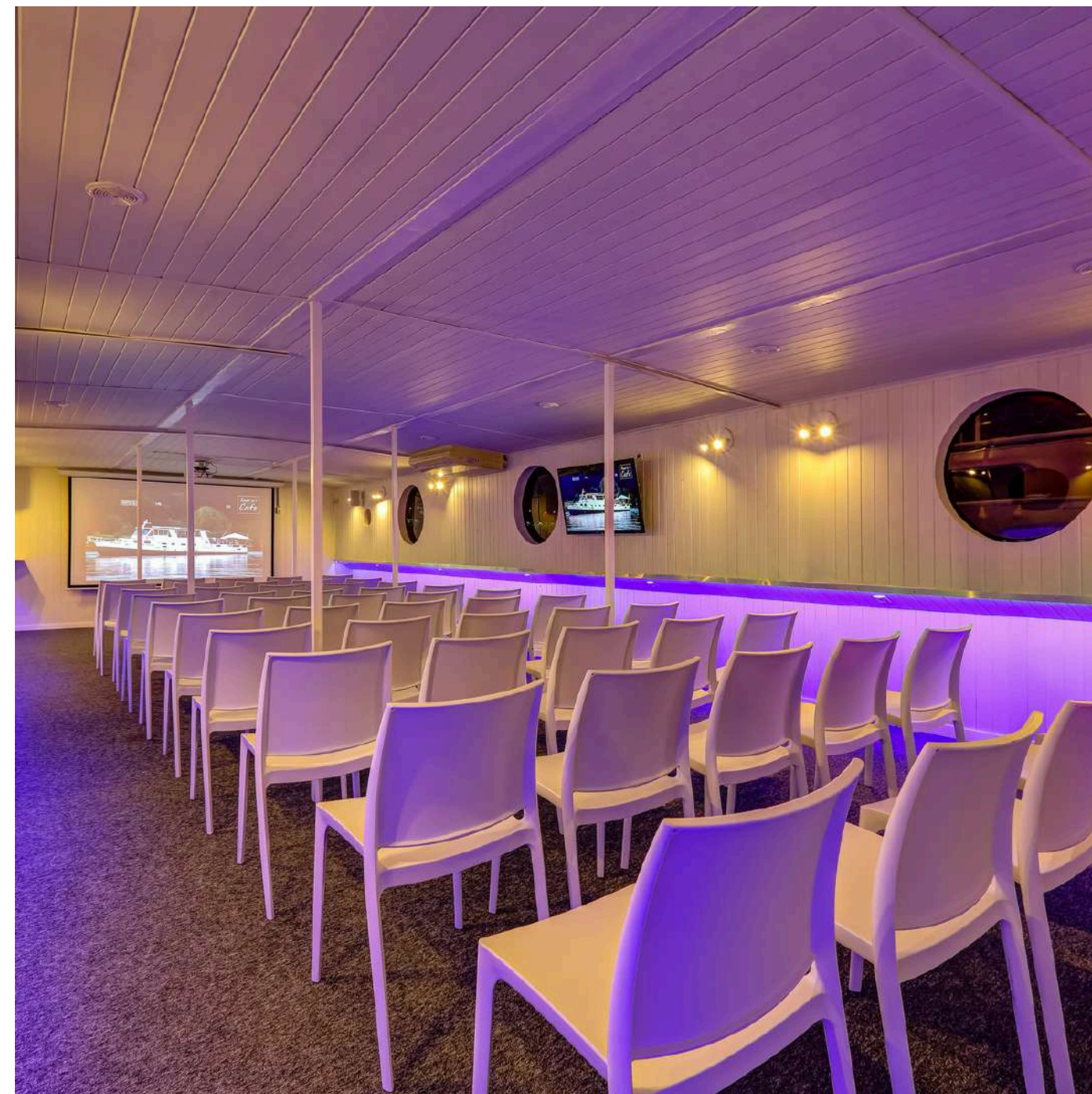
PASTA Z PIECZONEGO BAKŁAŻANA
CHRUPIĄCA GRZANKA

KROKIET Z KACZKI
SOS Z OWOCÓW LEŚNYCH Z IMBIREM



SALA DO 150 OSÓB

BRAK OPŁATY ZA WYNAJEM
PRZESTRZENI.
MINIMALNA KWOTA ZAMÓWIENIA
OD 12 000 PLN



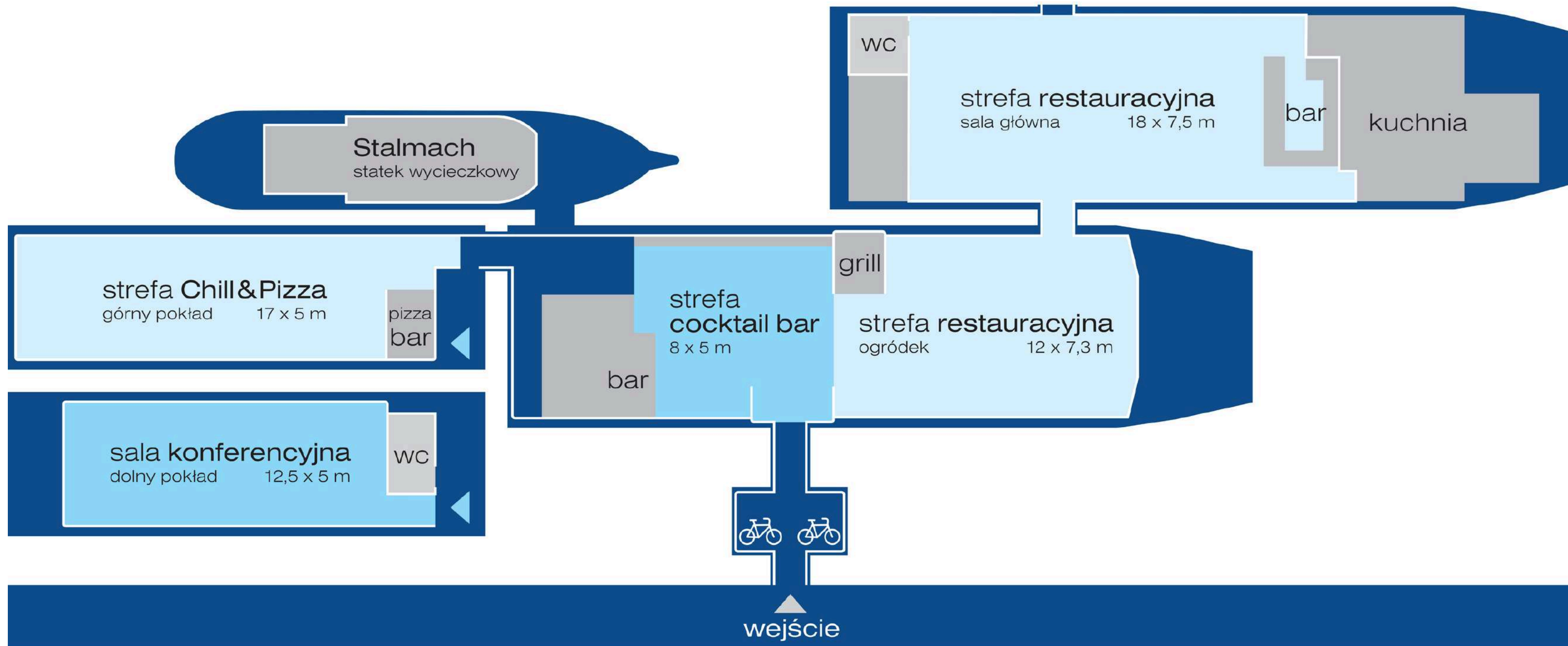
SALA DO 70 OSÓB

BRAK OPŁATY ZA WYNAJEM
PRZESTRZENI.
MINIMALNA KWOTA ZAMÓWIENIA
OD 6 000 PLN

1. ZAPEWNIAMY PROFESJONALNĄ OPIEKĘ NASZEGO EVENT MANAGERA ZARÓWNO W TRAKCIE PLANOWANIA WYDARZENIA, JAK I PODCZAS JEGO REALIZACJI.
2. NASZYM ATUTEM JEST ZADASZONA, OTWARTA PRZESTRZEŃ RESTAURACJI, PRZYSTOSOWANA RÓWNIEŻ NA WYPADEK GORSZEJ POGODY. GŁÓWNA CZĘŚĆ JEST KLIMATYZOWANA LUB OGRZEWANA W ZALEŻNOŚCI OD WARUNKÓW ATMOSFERYCZNYCH.
3. WYNAJĘTA RESTAURACJA LUB JEJ STREFA PRZEZNACZONA JEST DO WYŁĄCZNEJ DYSPOZYCJI GOŚCI EVENTU.
4. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ MODYFIKACJI MENU ZA DOPLATĄ.
5. MENU ORAZ ILOŚĆ OSÓB NALEŻY POTWIERDZIĆ 7 DNI PRZED REALIZACJĄ SPOTKANIA. PO TYM CZASIE WSZELKIE ZMIANY BĘDĄ DODATKOWO PŁATNE WEDŁUG INDYWIDUALNEJ WYCENY.

1. PARKING STRZEŻONY ZNAJDUJE SIĘ W ODLEGŁOŚCI 500 M OD RESTAURACJI.
2. PRZYSTANEK KOMUNIKACJI MIEJSKIEJ 200 M OD RESTAURACJI VIS A VIS MULTIMEDIALNEGO PARKU FONTANN.
3. ARANŻACJA SALI JEST W CENIE EVENTU.
4. PRZECHOWANIE I SERWIS TORTU 10 PLN/OSOBA. WYMAGANY JEST DOWÓD ZAKUPU.
5. WYŁĄCZNYM POTWIERDZENIEM REZERWACJI TERMINU JEST WPŁATA ZADATKU/ZALICZKI W WYSOKOŚCI 1/3 KWOTY ZAMÓWIENIA. W PRZYPADKU REZYGNACJI WPŁACONA KWOTA JEST BEZZWROTNA. POKRYWA ONA STRATY RESTAURACJI WYNIKAJĄCE Z NIEWYKORZYSTANIA REZERWOWANEGO TERMINU.
11. CENY PODANE W OFERCIE SĄ CENAMI NETTO. DO WSZYSTKICH PODANYCH CEN ZA CZĘŚĆ GASTRONOMICZNĄ NALEŻY DOLICZYĆ 10% SERWISU.
12. CZAS TRWANIA KONFERENCJI DO 6H. ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA SPOTKANIA W TRAKCIE JEGO TRWANIA, INFORMACJĘ NALEŻY PRZEKAZAĆ NA 30 MINUT PRZED KOŃCEM. KOSZT PRZEDŁUŻENIA USTALANY JEST INDYWIDUALNIE, W ZALEŻNOŚCI OD ZAMÓWIENIA.
13. W PRZYPADKU ORGANIZACJI IMPREZY PO KONFERENCJI CZAS TRAWANI CAŁEGO EVENTU USTALANY JEST INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOŚCI OD ZAMÓWIENIA.

INFO





POPŁYNEŁIŚMY Z NIEJEDNYM EVENTEM



DANE KONTAKTOWE:

RIVER CLUB | 515 KM WISŁY | WYBRZEŻE GDAŃSKIE, WARSZAWA

501 555 211 | e-mail: riverclub@riverclub.pl | www.riverclub.pl