



Konferencje – Szkolenia – Bankiety – Eventy

Centrum Restauracyjno – Konferencyjne AMBASADOR zaprasza!

Profesjonalizm, najwyższej klasy, obsługa oraz dbałość o szczegóły to główne zalety Centrum Restauracyjno – Konferencyjnego AMBASADOR.

Posiadamy idealne warunki do organizacji wszelkiego rodzaju imprez.

Oferujemy:

- 140 m² przestrzeni konferencyjnej
- 3 sale konferencyjne
- klimatyzację i najnowsze technologiczne wyposażenie
- bezpłatny dostęp do Internetu
- ofertę gastronomiczną dopasowaną indywidualnie do potrzeb Gościa
- kuchnię zadowalającą nawet najbardziej wybrednych i wymagających smakoszy (kuchnia japońska i europejska)
- pokazy/szkoła sushi
- konkurencyjne ceny

Standardowe wyposażenie każdej z sal konferencyjnych:

- projektor multimedialny
- ekran
- mikrofony bezprzewodowe
- flipchart
- zaciemnienie okien

Organizujemy:

- konferencje – do 130 osób
- szkolenia
- bankiety – do 200 osób
- wigilie firmowe
- eventy
- szkołę i pokazy sushi



Restauracja Ambasador Katowice

Katowice 40-018, ul. Graniczna 54, tel. +48 (32) 777 00 00

biuro@restauracjaambasador.pl, www.restauracjaambasador.pl



Dlaczego warto zorganizować u nas szkolenie lub konferencję?

- doskonała lokalizacja przy autostradzie A4 w Katowicach
- profesjonalny sprzęt konferencyjny: rzutnik multimedialny, ekran, flipchart, laptop
- profesjonalny system nagłaśniający, mikrofony bezprzewodowe
- pełna obsługa techniczno – informatyczna
- dostęp do Internetu
- piękne, nowoczesne wnętrza zaprojektowane przez znanych architektów
- konkurencyjne ceny





Sale konferencyjne

DUŻA SALA 145m²

Klimatyzowana sala o powierzchni 145m², mogąca pomieścić do 150 osób w układzie teatralnym. Wyposażona w sprzęt audiowizualny. Może zostać podzielona na 3 mniejsze sale.

ŚREDNIA SALA 80m²

Klimatyzowana sala o powierzchni 80 m², wyposażona w sprzęt audiowizualny pozwala na organizację spotkań, szkoleń oraz konferencji dla grup liczących nie więcej niż 70 osób.

ŚREDNIA SALA 65m²

Klimatyzowana sala o powierzchni 65 m², wyposażona w sprzęt audiowizualny pozwala na organizację spotkań, szkoleń oraz konferencji dla grup liczących nie więcej niż 50 osób.

MAŁA SALKA VIP

Klimatyzowana sala o wielkości 40m², ekskluzywnie urządzona, przeznaczona do spotkań w kameralnym, gronie do 25 osób. Sprzęt audio-video oraz jego szerokie możliwości pozwalają na spotkania w dyskretnej atmosferze oraz spokoju.





Przykładowe zestawy przerw kawowych:

ZESTAW I

(10 zł/os.)

- ☉ kawa lub herbata z dodatkami (*cukier, cytryna, mleczko*) - 250 ml/os.
- ☉ sok owocowy (*smaki do wyboru*) - 200 ml/os.
- ☉ woda mineralna (*gazowana lub niegazowana*) 500 ml/os.

ZESTAW II

(12 zł/os.)

- ☉ kawa lub herbata z dodatkami (*cukier, cytryna, mleczko*) - 250 ml/os.
- ☉ sok owocowy (*smaki do wyboru*) - 200 ml/os.
- ☉ woda mineralna (*gazowana lub niegazowana*) - 500 ml/os.
- ☉ kruche ciasteczka - 50g/os.

ZESTAW III

(12 zł/os.)

- ☉ kawa lub herbata z dodatkami (*cukier, cytryna, mleczko*) - 250 ml/os.
- ☉ sok owocowy (*smaki do wyboru*) - 200 ml/os.
- ☉ woda mineralna (*gazowana lub niegazowana*) - 500 ml/os.
- ☉ słone orzeszki, paluszki, precelki - 50g/os.

ZESTAW IV

(15 zł/os.)

- ☉ kawa lub herbata z dodatkami (*cukier, cytryna, mleczko*) - 250 ml/os.
- ☉ sok owocowy (*smaki do wyboru*) - 200 ml/os.
- ☉ woda mineralna (*gazowana lub niegazowana*) - 500 ml/os.
- ☉ kanapki dekoracyjne - 3 szt/os.

ZESTAW V

(15 zł/os.)

- ☉ kawa lub herbata z dodatkami (*cukier, cytryna, mleczko*) - 250 ml/os.
- ☉ sok owocowy (*smaki do wyboru*) - 200 ml/os.
- ☉ woda mineralna (*gazowana lub niegazowana*) - 500 ml/os.
- ☉ ciasto pieczone przez naszego cukiernika (*drożdżowe, szarlotka*) - 2 szt/os.





Przykładowe zestawy lunchowe:

ZESTAW I

(15 zł/os.)

- Ragout drobiowe z bakłażanem i cukinią - 250 ml/os.
- Sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os.
- Pieczywo jasne i ciemne

ZESTAW II

(23 zł/os.)

- Wieprzowina po meksykańsku z papryką kolorową - 250 ml/os.
- Mięsne patery różnorodności – 100g/os.:
 - schab peklowany i wędzony na jałowcu
 - baleron macerowany w rozmarynie
 - kabanosy
 - karczek w miodzie, schab w ziołach,
 - pieczeń z polędwiczki wieprzowej,dotądki: marynaty w słojach - ogórki korzenne, papryka, pieczarki, oliwki zielone i czarne, dekoracja nowalijkowa, sosy dipowe
- Pieczywo jasne i ciemne w wiklinowych koszach
- sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os.

ZESTAW III

(24 zł/os.)

- Zupa brokułowa – 250 ml/os.
- Filet z kurczaka z grilla (150g) zapiekany serem, podany z surówką, pieczonymi ziemniakami lub frytkami – zestaw 400g/os.
- Sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os

ZESTAW IV

(29 zł/os.)

- Zupa serowa - 250 ml/os.
- Grillowane polędwiczki drobiowe z cukinią i pieczarkami w sosie pelatti (150g), podane z ryżem oraz parowanymi warzywami – zestaw 400g/os.
- Sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os.





ZESTAW V (34 zł/os.)

- Zupa imbirowa z kurkami - 250 ml/os.
- Polędwiczka wieprzowa w sosie meaux (150g), podana z zestawem surówek oraz pieczonymi ziemniaczkami lub frytkami – zestaw 400g/os.
- Sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os.

ZESTAW VI - sushi (37 zł/os.)

Zestaw 10 szt. (4 sushi + 1 maki):

- - łosoś
- - ryba maślana
- - tuńczyk
- - tilapia
- - katomaki

+ Sok owocowy (*smaki do wyboru*) – 200 ml/os.

Wymienione wyżej zestawy są przykładowymi propozycjami – jesteśmy otwarci na Państwa propozycje.

Informacja i rezerwacja:

Restauracja Ambasador Katowice

Katowice 40-018

ul. Graniczna 54

tel. +48 (32) 777-00-00

biuro@restauracjaambasador.pl

ZAPRASZAMY



Restauracja Ambasador Katowice

Katowice 40-018, ul. Graniczna 54, tel. +48 (32) 777 00 00

biuro@restauracjaambasador.pl, www.restauracjaambasador.pl