

Konferencja Dyrektorów Instytucji Kultury

„Hotel Tatra” w Zakopanem, 11-13 marca 2020 r.

Warunki pobytu:

Zakwaterowanie

Uczestnicy konferencji zakwaterowani zostaną w „Hotelu Tatra” w Zakopanem, ul. Cyrhla 34 www.hoteltatrapl.pl w dwuosobowych pokojach. Jest to nowoczesny i profesjonalnie wyposażony obiekt typu Wellness & Spa, gdzie na uczestników konferencji czekają komfortowe pokoje, restauracja wraz z kawiarnią, sala konferencyjna, Strefa Wellness & Spa, Strefa Fitness, basen, jacuzzi oraz kręgielnia i bilard.

Wyżywienie

11 marca 2020 r. (środa)

14.30 Obiad

- domowej roboty zupka ogórkowa
- danie główne: roladki schabowe z piklem i oscypkiem na sosie rydzowym z ziemniakami po polsku oraz młodą kapustą z koperkiem
- deser: szarlotka
- kawa, herbata, woda mineralna niegazowana

19.30 Kolacja połączona z wieczorem integracyjnym

- przystawka: tradycyjny góralski oscypek z boczkiem, cebulą i żurawiną, mix sałat
- danie główne: udko z kaczki podane na musie selerowo-lawendowym z puree i pieczonym jabłkiem z żurawiną
- drugi gorący posiłek: kociołek tatrzański z moskolami
- bufet: zimna płyta wraz z ciastem i napojami

12 marca 2020 r. (czwartek)

7.00 – 10.00 Śniadanie

- podawane w formie obfitego bufetu szwedzkiego

14.00 Obiad

- zupa: kwaśnica na świńskim ryju
- danie główne: rolada z karkówki z sosem borowikowym, opiekany ziemniaczkami i surówka z białej kapusty
- deser: sernik
- kawa, herbata, woda mineralna niegazowana

19.00 Kolacja połączona z wieczorem integracyjnym

- przystawka: polędwica wieprzowa ze szpinakiem i musem śliwkowym
- danie główne: cielęcina marynowana w tymianku z ziemniakami gratin i surówką z selera
- bufet: zimna płyta wraz z ciastem i napojami
- drugi gorący posiłek: tradycyjny staropolski żurek z białą kielbasą, jajkiem i ziemniakami

13 marca 2020 r. (piątek)

7.00 – 10.00 Śniadanie

- podawane w formie obfitego bufetu szwedzkiego