



Oferta wynajmu AULI MULTIMEDIALNEJ



Charakterystyka i wyposażenie	Wariant podstawowy	Wariant poszerzony	Wariant pełny
Lokalizacja: siedziba Regionalnej Izby Gospodarczej w Katowicach przy ul. Opolskiej 15			
Powierzchnia auli: 160m2			
Liczba miejsc: min. 48, max 60 + 4 (stół prezydialny)			
Zestaw multimedialny (projektor + ekran ścienny + laptop)	✓	✓	✓
Zestaw DVD	✓	✓	✓
Łącze internetowe	✓	✓	✓
Zestaw nagłaśniający	✓	✓	✓
Nawiew	✓	✓	✓
Zaciemnienie sali	✓	✓	✓
Tablica suchościeralna	✓	✓	✓
Flipchart	✓	✓	✓
Szatnia	✓	✓	✓
Pomieszczenie pod bufet kawowy (przy auli)	✓	✓	✓
Pomieszczenie pod catering (sala kominkowa)		✓	✓
Pomieszczenie dla prelegentów (przy auli)		✓	✓
System do głosowania			✓
Cena za wynajem			
Cały dzień 8 godzin	700	800	900
1 godzina	90	100	110
Cena za wynajem kabin symultanicznych			
kabiny	1 kabina	2 kabiny	3 kabiny
	600	1000	1500
Usługi dodatkowe			
I Bufet kawowy	Od 15 zł / osoba		
II Catering seminaryjny	Od 28 zł / osoba		
III Catering szkoleniowy	Od 35 zł / osoba		
IV Catering konferencyjny	Od 40 zł / osoba		

PRZYKŁADOWA OFERTA CATERINGOWA

* wszystkie obowiązujące ceny są cenami netto

Zał. nr 7 FKP 06/07

I Bufet kawowy

Kawa ze śmietanką, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka kruche lub ciasto domowego wypieku

II Catering seminaryjny

Catering seminaryjny obejmuje jedną przerwę w trakcie trwania przedsięwzięcia lub na jego zakończenie, w trakcie której serwowane są:

kolorowe kanapki na białym i ciemnym pieczywie, kawa ze śmietanką, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana oraz ciastka kruche.



III Catering szkoleniowy

Catering szkoleniowy obejmuje dwie przerwy kawowe oraz ciepły posiłek w trakcie trwania przedsięwzięcia.

Przerwa kawowa: kawa ze śmietanką, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka kruche.

Ciepły posiłek do wyboru m.in.: bogracz, boeuff strogonow, fasolka po bretońsku, bigos, flaczki lub inny według potrzeb.

IV Catering konferencyjny

Catering konferencyjny obejmuje jedną przerwę kawową i lunch.

Przerwa kawowa: kawa ze śmietanką, herbata, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciasto domowego wypieku.

Lunch obejmuje ciepły posiłek i zimną płytę - menu ustalane według indywidualnych potrzeb.

