



BIZNESOWY HOTEL VULCAN

Vulcan to trzygwiazdkowy,
kameralny hotel w historycznym
miejscu Szczecina
z widokiem na Stocznę Szczecińską

Serdecznie zapraszamy

Zespół Hotelu Vulcan



HISTORIA

Nazwa Hotelu Vulcan nie jest przypadkowa, ponieważ nawiązuje do historii tego miejsca. Dawniej mieściła się tutaj niemiecka stocznia i pochylnia o nazwie Vulcan. Cztery z jednostek pływających zbudowanych w stoczni Vulcan kilkakrotnie zdobyły Błękitną Wstęgę Atlantyku – prestiżową nagrodę dla statków pasażerskich, które w najkrótszym czasie przepłynęły Atlantyck.

MOŻLIWOŚCI

Naszym Gościom oferujemy 105 przestronnych pokoi i 5 eleganckich apartamentów.

Nasze atuty: znakomita kuchnia, profesjonalna obsługa, pomoc na każdym kroku organizacji konferencji, szkolenia czy biznesowego spotkania.

Charakteryzuje nas wybitna elastyczność.

Nie ograniczamy się szablonami i wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom i potrzebom naszych klientów i Gości.

Dysponujemy dużym własnym parkingiem z miejscem na 200 samochodów



HOTEL VULCAN W LICZBACH

7 lat doświadczenia
110 komfortowych pokoi
200 miejsc postojowych
6 sal konferencyjnych
400 m2 sala konferencyjno-bankietowa

SALE KONFERENCYJNE

wszystkie są klimatyzowane
i wyposażone w:
Wi-Fi, ekran, rzutnik, flipchart



SALA ODRA 99 m²

Koszt 1200 PLN za dzień

MOŻLIWE USTAWIENIA:

Kinowe do 100 os.

Podkowa do 60 os.

Szkolne do 48 os.

Wspólny stół do 30 os.



SALA REGALICA 40 m²

Koszt 750 PLN za dzień

MOŻLIWE USTAWIENIA:

Kinowe do 36 os.

Podkowa do 20 os.

Szkolne do 18 os.

Wspólny stół do 25 os.

SALA GRYFIA 35 m²

Koszt 650 PLN za dzień

MOŻLIWE USTAWIENIA:

Kinowe do 30 os.

Podkowa do 16 os.

Szkolne do 18 os.

Wspólny stół do 20 os.



SALA ŁASZTOWNIA 27 m²

Koszt 500 PLN za dzień

MOŻLIWE USTAWIENIA:

Kinowe do 24 os.

Podkowa do 14 os.

Szkolne do 12 os.

Wspólny stół do 12 os.



*PODANE CENY ZALEŻĄ
OD LICZBY UCZESTNIKÓW
I DOSTĘPNOŚCI SAL



SALE KONFERENCYJNE

wszystkie są klimatyzowane
i wyposażone w:
Wi-Fi, ekran, rzutnik, flipchart

	SALA ODRA	SALA REGALICA	SALA GRYFIA	SALA ŁASZTOWNIA
	99 m ²	40 m ²	35 m ²	27 m ²
	100 os.	36 os.	30 os.	24 os.
	60 os.	20 os.	16 os.	14 os.
	48 os.	18 os.	18 os.	12 os.
	30 os.	25 os.	20 os.	12 os.
KOSZT ZA DZIEŃ	1200 PLN	750 PLN	650 PLN	500 PLN

*PODANE CENY ZALEŻĄ
OD LICZBY UCZESTNIKÓW
I DOSTĘPNOŚCI SAL





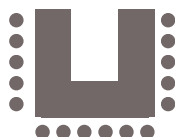
NAJWIĘKSZA SALA KONFERENCYJNO-BANKIETOWA W SZCZECINIE



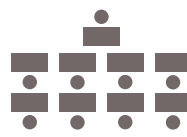
400m²



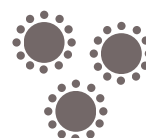
400 osób



120 osób



170 osób



280 osób

Sala bankietowo-konferencyjna Hotelu Vulcan to przestrzeń idealna na uroczysty bankiet, konferencje, spotkania z kontrahentami, targi, szkolenia oraz imprezy firmowe.

Salę można przedzielić akustyczną ścianą działową uzyskując dwie mniejsze sale. Posiada dostęp do światła dziennego oraz sztucznego, również kolorowego oświetlenia LED.

Sala jest klimatyzowana, wyposażona w konferencyjne nagłośnienie, dwa ekrany i projektory oraz WI-FI.

Do sali przynależy przedsionek, szatnia, kuchnia z rozdzielnią kelnerską. Foyer idealnie nadaje się na rejestrację, rozmowy w kularach czy jako miejsce na fotobudkę podczas przyjęcia.



KOSZT WYNAJMU:
3000 PLN ZA POŁOWĘ SALI
4900 PLN ZA CAŁĄ SALĘ

***CENA ZALEŻNA
OD CHARAKTERU WYDARZENIA**

USŁUGI GASTRONOMICZNE

Przerwy kawowe w czasie konferencji, kanapki czy lunch z deserem na pewno będą miło wspomniane przez uczestników



Organizując konferencję w Hotelu Vulcan służymy pomocą w wyborze menu dopasowanym do naszych Gości. Proponujemy dania dnia lub przygotowane zestawy konferencyjne.

Dla uczestników spotkań oferujemy również dania wegetariańskie, wegańskie lub bezglutenowe.

LUNCH	ZUPA DANIE GŁÓWNE WODA	ZUPA DANIE GŁÓWNE WODA +DESER
STANDARD	59 PLN	75 PLN
PREMIUM	75 PLN	89 PLN



*CENY ZA OSOBĘ MOGĄ
ULEĆ ZMIANIE W
ZALEŻNOŚCI OD WYBORU
POTRAW

PROPOZYCJE ZESTAWÓW OBIADOWYCH

PROPOZYCJA I

Zupa:
Krem z pieczonych pomidorów
z mozzarellą i zielonym pesto

Danie główne:
Grillowane sakiewki z kurczaka
faszerowane suszonymi
pomidorami
w sosie serowo-szpinakowym,
podane z puree ziemniaczanym
i wiosenną surówką

lub propozycja wegetariańska:
Pieczony stek z kalafiora
z sosem béarnaise,
puree ziemniaczanym
i zielonymi szparagami

PROPOZYCJA II

Zupa:
Krem z dyni i marchwi
z pomarańczą, imbirem,
oliwą dyniową
i prażonymi migdałami

Danie główne:
Medaliony z polędwiczki
wieprzowej podane na
szpinaku z sosem grzybowym
i zapiekanką ziemniaczaną

lub propozycja wegetariańska:
Kluski gnocchi ze świeżym
szpinakiem, pomidorkami,
serem lazur
i orzechami nerkowca

PROPOZYCJA III

Zupa:
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

Danie główne:
Eskalopki schabowe w sosie
pieprzowym podane z kluskami
śląskimi i buraczkami

lub propozycja wegetariańska:
Kotlet brokutowy z migdałami
z pieczonymi ziemniakami
z masłem czosnkowym
i ziołami
podany z buraczkami

Deser:

Ciasto czekoladowe z bitą
śmietaną i świeżymi owocami

Deser:

Szarlotka na ciepło
z lodami waniliowymi

Deser:

Ciasto Tiramisu

PROPOZYCJA IV PREMIUM

Zupa:
Orientalna zupa z kurczakiem

Danie główne:
Rolada wołowa z boczkiem,
ogórkiem i cebulą w sosie własnym
podana z puree ziemniaczanym i
młodymi marchewkami

lub propozycja wegetariańska:
Pieczony batat z kozim serem,
rukolą, granatem,
karmelizowanymi orzechami i
dressinglem limonkowym

Deser:

Sernik z sosem malinowym
i lodami waniliowymi

PROPOZYCJA V PREMIUM

Zupa:
Krem z pieczonej papryki z crème
fraîche i nachosami

Danie główne:
Polędwica z dorsza z kruszonką
pomidorową podana
z kalafiorowym puree, zielonymi
szparagami i sosem holenderskim

lub propozycja wegetariańska:
Makaron ryżowy
z warzywnym curry
i pulpecikami z ciecierzycy

Deser:

Fondant czekoladowy
z sorbetem mango



PRZERWA KAWOWA

PRZERWA KAWOWA I

PRZERWA KAWOWA II

PRZERWA KAWOWA III

Kawa, herbata, woda	Kawa, herbata, soki owocowe, woda, ciastka kruche	Kawa, herbata, soki owocowe, woda, ciastka kruche, ciasta, owoce
JEDNORAZOWA 25 PLN za osobę	JEDNORAZOWA 40 PLN za osobę	JEDNORAZOWA 55 PLN za osobę
UZUPEŁNIANA 30 PLN za osobę	UZUPEŁNIANA 45 PLN za osobę	UZUPEŁNIANA 60 PLN za osobę

SŁONE DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

Kanapka bankietowa	5.00 PLN 1szt.
Wrapy z tortilli z kurczakiem i warzywami	15.00 PLN 2szt.
Rolki z tortilli z serkiem mascarpone i wędzonym łososiem	18.00 PLN 2szt.
Paluszki grissini z szynką dojrzewającą i dipem ziołowym	6.00 PLN 2szt.
Mini tarty ze szpinakiem i suszonymi pomidorami	6.00 PLN 1szt.
Mini tarty z pieczarkami i mozzarellą	6.00 PLN 1szt.
Mini tarty z szynką i brokułami	6.00 PLN 1szt.
Mini tarty z warzywa z curry	6.00 PLN 1szt.
Salatka z kurczakiem grillowanym i cytrusami z sosem limonkowym	16.00 PLN 100 g
Salatka z kaszą kus-kus z kukurydza, natką pietruszki, bekonem i curry	16.00 PLN 100g



SŁODKIE DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH

Jogurt owocowy z granolą	8.00 PLN 1szt.
Świeże owoce	12.00 PLN 150g
Suszone owoce z bakaliami	15.00 PLN 100g
Salatka owocowa	15.00 PLN 100g
Croissant maślany	6.00 PLN 1szt.
Croissant z czekoladą	8.00 PLN 1szt.
Muffinki z kremem i owocami	10.00 PLN 1szt.



NOCLEGI

POKÓJ JEDNOOSOBOOWY ze śniadaniem

KOSZT 279 PLN ZA DOBĘ

POKÓJ DWUOSOBOOWY ze śniadaniem

KOSZT 319 PLN ZA DOBĘ

POKÓJ TRZYOSOBOWY ze śniadaniem

KOSZT 349 PLN ZA DOBĘ

PARKING 40 PLN ZA DOBĘ



Wszystkie podane ceny są cenami brutto

Zapraszamy do kontaktu

Martyna Maciaszek

☎ +48 667 700 284

✉ konferencje@hotel-vulcan.pl

Łukasz Adam Rosiek

☎ +48 667 700 951

✉ sprzedaz@hotel-vulcan.pl

VULCAN
HOTEL & RESTAURACJA
SALA BANKIETOWA

🌐 www.hotel-vulcan.pl

📍 Hotel Vulcan
ul. F.K. Druckiego-Lubeckiego
Szczecin

☎ Recepcja
+48 667 700 931