

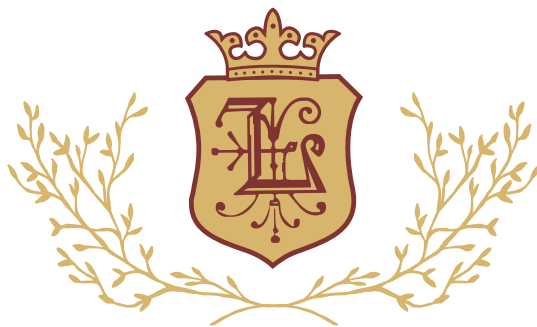


Oferta biznesowa

Szanowni Państwo

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą biznesową Hotelu Lord, której celem jest zapewnienie idealnych warunków do realizacji profesjonalnych spotkań biznesowych na najwyższym poziomie. Nowoczesny sprzęt audiowizualny, klimatyzowane sale, bezpłatne Wi-Fi, oraz profesjonalna obsługa zagwarantują niepowtarzalną atmosferę podczas wszystkich Państwa wydarzeń.

Zapewniamy perfekcyjne warunki zarówno na duże eventy do 350 osób, jak i kameralne szkolenia, konferencje, spotkania biznesowe, uroczyste kolacje czy bankiety.



Hotel Lord

Pobyty w hotelu

Nasza baza noclegowa mieści prawie 100 osób. Aranżując wnętrza pokoi dołożyliśmy wszelkich starań, by były one nie tylko stylowe, ale też funkcjonalne. Znajdują się w nich różne udogodnienia, takie jak telewizja satelitarna, Wi-Fi oraz klimatyzacja. Wysoki standard wyposażenia pozwala się w pełni zrelaksować, a ekskluzywna restauracja dodatkowo wzbogaci odpoczynek o kulinarne doznania.

W okresie wiosenno-letnim do dyspozycji Gości oddajemy taras wraz z dużym ogrodem, który pomieści nawet 300 osób. Kaskady wodne i subtelne oświetlenie tworzą niepowtarzalną, spokojną atmosferę.

Pokoje 2 osobowe Standard – 250 zł/doba

Pokoje 4 osobowe Family – 390 zł/doba

Śniadanie oraz parking gratis!



Kulinarna uczta

Hotelowa restauracja

Restauracja Hotelu Lord to miejsce, w którym rozbrzmiewa kulinarna symfonia smaków. Połączenie najlepszych, lokalnych produktów, kunsztu naszych kucharzy oraz klimatu wnętrza sprawiają, że posiłek stanowi prawdziwą ucztę dla podniebienia.

W naszym menu proponujemy wyśmienite, regionalne potrawy i sezonowe dania. Podczas porannego bufetu na naszych Gości czeka szeroki wybór doskonałych wędlin, serów, sałatek, świeżych owoców, warzyw i chrupiącego pieczywa. Zapraszamy do sprawdzenia naszych propozycji!



Bufet

Lunch w formie bufetu

Dania gorące

Tradycyjna zupa gulaszowa z warzywami
Piecarki faszerowane
Szaszłyki drobiowe
Ryż z warzywami
Cząstki ziemniaczane
Sałatka Coleslaw

Przekąski

Sałatka z kurczakiem i roszponką
Sałatka grecka
Sałatka makaronowa
Jajka faszerowane pieczarką z dodatkiem kawioru
Paszтет z suszonym pomidorem i żurawiną
Tatar na bagietce
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Pieczywo

Deser

Panna Cotta lub Szarlotka z gałką lodów

Napoje

Napoje owocowe, woda gazowana i niegazowana
kawa z ekspresu, zestaw herbat

Koszt 1 osoby: 160 zł



Bufet kawowy

Zadbaj o energię na cały dzień, korzystając z naszego bogato wyposażonego bufetu kawowego

Zestaw 1 Koszt 45 zł/os.

- Kawa z ekspresu
- 4 rodzaje herbaty
- Woda w dzbankach
- Suche ciastka

Zestaw 2 Koszt 50 zł/os.

- Kawa z ekspresu
- 4 rodzaje herbaty
- Woda w dzbankach
- Suche ciastka
- Napoje owocowe

Zestaw 3 Koszt 55 zł/os.

- Kawa z ekspresu
- 4 rodzaje herbaty
- Woda w dzbankach
- Suche ciastka
- Napoje owocowe
- Kosz owocowy

Zestaw 4 Koszt 60 zł/os.

- Kawa z ekspresu
- 4 rodzaje herbaty
- Woda w dzbankach
- Suche ciastka
- Napoje owocowe
- Kosz owocowy
- Paterki ciast 100 g/os.

Koszt wynajęcia sali poniżej 70 osób - 160 zł/h
Koszt wynajęcia sali powyżej 70 osób - 80 zł/h



Menu serwowane

Zestawy do wyboru

Zestaw 1

Żurek staropolski
Grillowana pierś kurczaka
Puree z ziemniaków
sos ziołowy
Zestaw urozmaiconych surówek
Woda mineralna z cytryną

Zestaw 2

Krem pomidorowy z mini mozzarellą
Schab pieczony
Sos z zielonym pieprzem
Cząstki ziemniaczane
Zestaw urozmaiconych surówek
Woda mineralna z cytryną

Zestaw 3

Krem z białych warzyw
Grillowana karkówka
Pieczone ziemniaki
Mix świeżych warzyw
Woda mineralna z cytryną

Koszt 1 osoby: 70 zł



Menu serwowane

Zestawy do wyboru

Zestaw 1

Krem z dyni z prażonym ziarnem
Rolada wieprzowa faszerowana
serem, papryką, fasolką
Pieczone ziemniaki
sos z zielonym pieprzem
Zestaw urozmaiconych surówek
Woda mineralna z cytryną
Pana Cotta z sosem malinowym

Zestaw 2

Żurek staropolski
Stek wieprzowy
Pieczone ziemniaki
Pieczarki duszone
Sos z zielonym pieprzem
Szarlotka z cynamonem
Woda mineralna z cytryną
Woda niegazowana z cytryną i miętą

Koszt 1 osoby: 85 zł



Menu na przyjęcie

Kolacja

Rolada drobiowa z suszonym pomidorem na kremowym szpinaku z opiekany ziemniakami /
Wieprzowina faszerowana, sos pieczeniowy, ziemniak opiekany, surówki /
Schab ze śliwką, boczek, kopytka, zielony pieprz, pieczony burak

Dania gorące

Krem z dyni z prażonym ziarnem i mleczkiem kokosowym / Zupa gulaszowa z warzywami /
Zupa tajska z ryżem jaśminowym

Bitki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem / Schab w cieście piwnym z piklami

Żurek staropolski z białą kiełbasą / Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikami

Przekąski

Pieczeń drobiowa z pieczarkami

Rolada z łososia ze szpinakiem i twarogiem

Sałatka z rukolą, serem kozim i granatem z vinegret truskawkowym

Pasztet pieczony z pistacjami

Tartaletki z musem z wędzonego pstrąga

Ryba pieczona z sosem japońskim

Rolada wołowa

Dodatkowo

Pieczyno

Napoje owocowe bez ograniczeń

Napoje gazowane bez ograniczeń

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Kawa z ekspresu oraz zestaw herbat

Koszt 1 osoby: 260 zł



Szanowni Państwo

Dziękujemy za zapoznanie się z możliwościami, jakie oferuje Lord Hotel. Jesteśmy przekonani, że nasz hotel jest idealnym miejscem na organizację konferencji, spotkań biznesowych oraz wszelkich wydarzeń firmowych, łącząc wysokie standardy usług z niezapomnianą atmosferą. Zachęcamy do bezpośredniego kontaktu, żeby omówić szczegóły współpracy oraz dostosować naszą ofertę do Państwa potrzeb.

 Hotel Lord Stargard

 lord_hotel

 LORD_hotel

Bądźcie na bieżąco!

Hotel Restauracja LORD

ul. Łąkowa 6 73-110 Stargard woj. zachodniopomorskie

Recepcja: 91-851-15-54

Organizacja imprez: 503-072-784

Recepcja Hotel: rezerwacje@lord-hotel.pl

Organizacja wesel: wesele@lord-hotel.pl

Imprezy firmowe / Przyjęcia / Organizacja szkoleń
biuro@lord-hotel.pl

Pozdrawiamy!

