



 MANOR HOUSE Spółka z o.o.

97-500 Radomsko

ul. Ks. Kościowa 24 A

NIP 772-16-36 424

tel./fax +48 44 682 12 21

 www.manorhouse.pl

konferencje@manorhouse.pl

**Szanowni Państwo,**

miło nam, że zainteresowała Państwa nasza oferta. Manor House Spa to wyjątkowe i urokliwe miejsce położone w samym sercu zabytkowego parku z zapierającymi dech w piersiach monumentami przyrody i architektury. Znajdujący się na terenie jednej z najstarszych rezydencji ziemiańskich w Polsce kompleks Manor House Spa zawiera piękny XV-wieczny 5\* Pałac Odrowążów, XV-wieczna 4\* Stajnia Platera i Termy Zamkowe. To tu krzyżują się drogi luksusu i tradycji - warto skosztować ukojenia regeneracyjnych zabiegów i jednocześnie odbyć podróż do szlacheckiej przeszłości.

Manor House Spa z energetycznym, najlepszym w Polsce holistycznym Spa zapewnia najwyższy standard usług. Bogata oferta uzdrawiających i odprężających zabiegów bazuje na leczniczych i relaksacyjnych właściwościach wody. Autorski program odmładzający Manor House Spa jest doskonałą alternatywą dla zabiegów chirurgicznych. Ta niezwykle skuteczna terapia oparta jest wyłącznie o naturalne metody, zgodnie z filozofią Manor House Spa.

Do dyspozycji naszych Gości w Termach Zamkowych znajdują się Łaźnie Rzymskie i bezchlorowy Basen Ery Wodnika z ożywioną wodą Grandera. W Witalnej Wiosce Spa® czekają na Państwa słowiańskie rytuały, dla osób aktywnych wiele dodatkowych atrakcji: stadnina koni, firewalking, a dla Gości ceniących sobie ciszę i spokój szereg holistycznych zabiegów, m.in.: muzykoterapię, sylwoterapię, haloterapię i balneoterapię. Całkowite odprężenie i odzyskanie równowagi między ciałem i duszą będą mieli Państwo okazję odczuć dzięki wyjątkowej energii wody, Zmieni i drzew w otoczeniu Kamiennego Kręgu Mocy i energetycznej Piramidy Horusa.

Specjalnie dla Państwa w historycznych wnętrzach przygotowaliśmy 59 indywidualnie zaprojektowanych pokoi z autorskim programem SPA oraz jedyne w Polsce pokoje ofuro SPA. Dostosowaliśmy się również dla Gości zmagających się z alergiami. Manor House Spa spełnia restrykcyjne wymogi i kryteria stając się prestiżowym „hotelem przyjaznym osobom z alergiami” odznaczonym międzynarodowym certyfikatem ECARF.

Do Państwa dyspozycji oddajemy specjalnie urządzone pokoje, wyposażone dodatkowo w oczyszczający jonizator powietrza, jonizującą lampę solną oraz oczywiście antyalergiczne pokrowce na materace, koce i poduszki. W pokojowym standardzie znajduje się również bawełniana pościel, poduszki z łuską gryczaną, a także naturalne produkty do higieny osobistej - bezzapachowe i hipoalergiczne.

Zapewniamy również stały dostęp do produktów przeznaczonych dla alergików i wegan, z możliwością wcześniejszego zamawiania posiłków oraz pozostałe, wyśmienite dania i potrawy przyrządzane w oparciu o zdrowe, naturalne i ekologiczne produkty z lokalnych upraw. Czyste i nieskażone powietrzem, okoliczne parki i naturalne tereny są naszym dodatkowym atutem.

Do dyspozycji gości jest także 10 przestrzennych, wielofunkcyjnych sal konferencyjnych. Kompleksowe wyposażenie konferencyjne i nowoczesny sprzęt. Profesjonalna obsługa oraz gwarancja sprawnego przebiegu spotkań, szkoleń i konferencji, a prestiżu i wyjątkowej atmosfery dodają stylowe i luksusowe wnętrza.

Wszystkim oferowanym przez nasz zespół działaniom towarzyszy profesjonalizm, rzetelność, pasja i zamiłowanie do piękna. Nieustannie poszukujemy nowych rozwiązań i wzbogacamy naszą ofertę o unikalne, innowacyjne usługi, o czym mogą Państwo przekonać się sami odwiedzając Manor House Spa.

|  |
| --- |
| **ZAŁACZNIK nr.2** Chlewiska 26.05.2021, Ofertę przygotował: Karolina Balcerak 513-057-264 Zamawiający: **Stowarzyszenie Niemedycznej Kadry Ochrony Zdrowia**NIP 9542728228REGON 241952828ul. Wybickiego 7a lok 19/331-251 KrakówKatarzyna Kosik-Gajewska**kkgajewska77@o2.pl** |
|  |
| * **KALKULACJA NA POBYT W POSIADŁOŚCI MANOR HOUSE SPA CHLEWISKA**

Dla grupy **20 osób** w dniach **6-7.06.2021 r**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **I dzień 06.06.2021 Niedziela**  |  |
|  |  | * doba hotelowa rozpoczyna się o godz.**15,oo** i kończy o godz.**12,oo** w dniu wyjazdu, przedłużenie doby hotelowej jest możliwe pod warunkiem dostępności pokoi i podlega dodatkowej opłacie

**„Z myślą o komforcie naszych Gości przygotowaliśmy specjalną salę Gościnną z łazienkami, szatnią i bagażownią, która ma służyć za miejsce pobytu dla tych, którzy chcą do nas przybyć lub nas opuścić w godzinach innych niż wynika z doby hotelowej** |  |
|  | **Do 12:00** | **Przyjazd Gości do Hotelu** **Zameldowanie zgodnie z dobą hotelową od 15:00**  |  |
|  | **13:00-14:00** | **Obiad bufet dla 20 osób** * Zupa z pomidorów z domowymi kluseczkami
* Kołduny czosnkowe w bulionie
* Zrazy zawijane wieprzowe w sosie pieczeniowym
* Kurczak w brokułach – w sosie śmietanowym na bazie wina
* Filet z łososia grillowany
* Bufet skrobiowy
* Bufet Sałatkowy
* Deser

**Kawa, herbata oraz woda w cenie posiłku** |  |
|  | **14-19:00** | **Zajęcia**  |  |
|  | **19:30** | **Kolacja serwowana z zimną płyta do 4 godzin dla 20 osób** **Serwowane :*** Zupa z grzybów leśnych z łazankami
* Szczupak w kaparowo-pomarańczowym sosie z purre z selera
* Mix sałat z dressingiem
* Lody waniliowe z oliwą z pestek dyni

**Zimna płyta do 4 godzin :*** Półmisek mięs pieczystych (karczek, schab)
* Rolada z piersi indyka z delikatną wątróbką drobiową
* Deska serów różnych
* Filet z kurczaka z wątróbką drobiową i czerwoną papryką
* Tymbaliki drobiowe
* Tortilla z pastą z szynki
* Kruche babeczki z pastą z szynki wędzonej
* Sałatka z łososia z kapustą pekińską
* Sałatka grecka z serem feta, oliwkami, papryką, pomidorem, ogórkiem i cebulą na sałacie lodowej
* Dip ze świeżej czerwonej papryki z orzechami włoskimi
* Sos miodowo-musztardowy
* Masło
* Pieczywo wypiekane
* Ciasto dworskie
* Owoce całoroczne
 |  |
|  |  | **II dzień 07.06.2021r Poniedziałek**  |  |
|  | **7:00-8:30** | **Śniadanie w formie bufetu – dla 20 osób wliczone w cenę noclegu**  |  |
|  |  | * doba hotelowa rozpoczyna się o godz.**15,oo** i kończy o godz.**12,oo** w dniu wyjazdu, przedłużenie doby hotelowej jest możliwe pod warunkiem dostępności pokoi i podlega dodatkowej opłacie

**„Z myślą o komforcie naszych Gości przygotowaliśmy specjalną salę Gościnną z łazienkami, szatnią i bagażownią, która ma służyć za miejsce pobytu dla tych, którzy chcą do nas przybyć lub nas opuścić w godzinach innych niż wynika z doby hotelowej.”** |  |
|  | **9:00-11:00** | **WALNE ZEBRANIE CZŁONKÓW SNKOZ** |  |
|  | **12:00** | **Wymeldowanie Gości z pokoi**  |  |
|  | **12:00-13:00** | **Obiad bufet dla 20 osób** * Rolada z kurczaka z boczkiem i śliwką na sosie z zielonym pieprzem
* Filet rybny na sosie koperkowo-cytrynowym
* Makaron szpinakowo—ryżowy z kaparami, suszonymi pomidorami i świeżym szpinakiem
* Krem z brokuł z grzanką
* Krem z białych warzyw
* Bufet sałatkowy
* Bufet skrobiowy
* Deser

**Kawa, herbata oraz woda w cenie posiłku** |  |
|  |  | - wyjazd Gości |  |
|  |  | bezpieczny parking dla Gości hotelowych (teren ogrodzony): -**1 samochód osobowy - 20,00 zł/dobę, bus do 20 osób – 40,00/doba, autokar - 60 zł/dobę.** Koszt parkingu doliczony do końcowej faktury lub płatny gotówką przy wyjeździe. | **Gratis**  |

**INFORMACJE DODATKOWE**

* doba hotelowa rozpoczyna się o godz.**15,oo** i kończy o godz.**12,oo** w dniu wyjazdu

przedłużenie doby hotelowej jest możliwe pod warunkiem dostępności pokoi i podlega dodatkowej opłacie.

Z myślą o komforcie naszych Gości przygotowaliśmy specjalną salę Gościnną z łazienkami, szatnią i bagażownią, która ma służyć za miejsce pobytu dla tych, którzy chcą do nas przybyć lub nas opuścić w godzinach innych niż wynika z doby hotelowej.

* bezpieczny parking dla Gości hotelowych (teren ogrodzony): - **samochód osobowy - 20,oo zł/dobę, bus do 20 osób – 40,00/doba, autokar - 60 zł/dobę.** Koszt parkingu doliczony do końcowej faktury lub płatny gotówką przy wyjeździe.

Parkingi dla aut osobowych i dostawczych obsługi technicznej imprezy – płatne dodatkowo.

* udostępnienie sali (bądź terenu) dla artystów i ich ekip technicznych w godzinach wcześniejszych przed planowanym występem płatne dodatkowo - **150zł za godzinę**.
* wynajęcie pomieszczenia na garderobę, składowanie rekwizytów, sprzętów itp. - cena do uzgodnienia.
* użyczenie i przetransportowanie kuchni polowej, rusztów grilowych poza teren Manor House – cena do uzgodnienia, drewno do kuchni polowej i na ognisko – 1m przestrzenny 250zł.

**PŁATNOŚĆ KOŃCOWA**

* końcowa płatność wynikająca z kalkulacji i dodatkowych usług na podstawie wystawionej końcowej faktury będzie realizowana **z 7 dniowym** **terminem płatności** na konto Manor House Spółka z o.o.
* **PKO BP S.A. nr 54 1020 3958 0000 9802 0084 8853**