

Oferta Biznesowa



Szyb Maciej dla biznesu to oferta skierowana do klientów korporacyjnych, firm oraz instytucji samorządowych związanych z kontaktami biznesowymi. Nasza oferta obejmuje organizację zarówno spotkań do 100 osób (w zależności od układu). Zachęcamy do organizacji spotkań firmowych, biznesowych, a także wszelkiego rodzaju konferencji!

Szyb Maciej dysponuje cyfrowymi projektorami, mobilnym ekranem oraz w razie potrzeb także multimedialnym ekranem z możliwością dotykowego sterowania prezentacjami. Wszystkie urządzenia posiadają wyłącznie wejścia HDMI lub VGA (wszelkie niezbędne przejściówki ze złącz mini HDMI, lightning itp. zapewniane są po stronie organizatora/prelegenta). Sale wyposażone są w systemy nagłośnienia (stałego oraz mobilnego) z możliwością przyłączenia mikrofonów oraz urządzeń audio do miksera. Na wyposażeniu znajdują się dwa mikrofony przewodowe oraz dwa mikrofony bezprzewodowe - wszystkie renomowanej marki Shure. Wszystkie sale są w pełni klimatyzowane.

Obiekt jest w pełni przystosowany do osób niepełnosprawnych.

Na obiekcie mieści się restauracja z bogatym menu przygotowanym przez Szefa Kuchni.

Udostępniamy niestrzeżony parking dla gości do 100 samochodów.



Do dyspozycji gości:

- Stoły koktajlowe
- Przenośny rzutnik i ekran
- Nagłośnienie
- TV multimedialny
- Flipchart
- Mikrofony przewodowe i bezprzewodowe
- Szatnia
- System wystawienniczy na sali wystawienniczej
- Organizujemy oznakowania dla konferencji
- Organizujemy miejsce pod recepcję

Sala Bankietowa 9.60

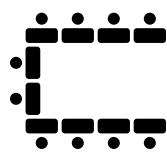
Dzisiejsza sala bankietowa na tzw. poziomie 9,60 (nazewnictwo odpowiada poziomowi ulokowania sali nad ziemią) znajduje się na dawnym głównym poziomie wydobywczym, gdzie z podziemi niegdyś wyjeżdżały na powierzchnię górnicze szale z urobkiem. Na tym poziomie kiedyś również dokonywano rozładunku węgla, który zsypywany był piętro niżej, na poziom dawnego zbiornika węglowego.

Wymiar sali 230 m²

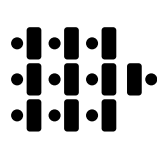
Układ teatralny
do 100 os.



Ustawienie podkowa
do 60 os.



Ustawienie szkolne
do 70 os.





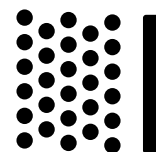
Sala wystawiennicza

Sala pełniąc funkcję przestrzeni wystawienniczej znajdują się w dawnej przestrzeni wentylatorowni. To tutaj, dzięki specjalnej konstrukcji stalowego dyfuzora, wyprowadzane na powierzchnię było zużyte powietrze z kopalni. Dzięki temu możliwa była prawidłowa cyrkulacja powietrza w wyrobiskach, a tym samym zmniejszenie ryzyka wybuchu metanu, który często pojawiał się pod ziemią.

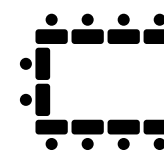
Wymiar sali 120 m²



Układ teatralny
do 60 os.



Ustawienie podkowa
do 30 os.



Ustawienie szkolne
do 40 os.



Przerwa kawowa

Przerwa kawowa „STANDRAD JEDNORAZOWA” 41 zł / osoba

- Kawa z mlekiem 200 ml
- Herbaty: czarna, aromatyzowana, smakowa 200 ml
- Soki owocowe 250 ml
- Woda z Ujęcia Szybu Maciej niegazowana 250 ml
- Drobnie kruche ciasteczka 50 g
- Przekąski słone (precle, paluszki, orzeszki w cieście) 50 g

Przerwa kawowa „STANDARD CAŁODZIENNA” max. 8h 96 zł / osoba

- Kawa z mlekiem
- Herbaty: czarna, aromatyzowana, smakowa
- Soki owocowe
- Woda z Ujęcia Szybu Maciej niegazowana
- Drobnie kruche ciasteczka
- Przekąski słone (precle, paluszki, orzeszki w cieście)

Przerwa kawowa „PLUS JEDNORAZOWA” 46 zł / osoba

- Kawa z mlekiem 200 ml
- Herbaty: czarna, aromatyzowana, smakowa 200 ml
- Soki owocowe 250 ml
- Woda z Ujęcia Szybu Maciej niegazowana 250 ml
- Croissant mix smaków (morela, nutella, budyń) 1 szt
- Mix ciastek wykwintnych francuskich 2 szt

Przerwa kawowa „PLUS CAŁODZIENNA” max. 8h 126 zł / osoba

- Kawa z mlekiem
- Herbaty: czarna, aromatyzowana, smakowa
- Soki owocowe
- Woda z Ujęcia Szybu Maciej niegazowana
- Croissant mix smaków (morela, nutella, budyń)
- Mix ciastek wykwintnych francuskich



Dodatkowo:

NAPOJE

- Woda gazowana 500 ml 7 zł
- Lemoniada sezonowa 1 litr (podana w karafce) 43 zł
- Napoje gazowane (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, tonic) 11 zł
- Kawa z ekspresu automatycznego - wycena indywidualna

GASTRONOMIA

- Owoce sezonowe (dostępne od 40 osób) 100 g 14 zł
- Patera wędlin regionalnych i serów + pieczywo i masło 60 g 19 zł
- Babeczka z czekoladą 60 g 10 zł
- Babeczka słony karmel 60 g 11 zł

Obiad biznesowy

Przykładowe menu

WARIANT 1

156 zł / osoba

Przystawka:

Halloumi z szparagami, miód, ocet winny, pepperoni

Zupa:

Rosół z domowym makaronem, marchewką i pietruszką

Danie główne:

Grillowana pierś z kurczaka, ravioli ze szparagami i ricottą, pesto, parmezan, rukola

Deser:

Sernik wiedeński

Napoje:

Woda z ujęcia Szybu Maciej

WARIANT 2 - „Po Naszymu”

146 zł / osoba

Przystawka:

Pate z krupnioka, konfitura z cebuli, puder z boczku, galaretka z musztardy, pumpernikiel

Zupa:

Żur śląski z jajkiem

Danie główne:

Rolada wołowa, kluski śląskie, czerwona kapusta, sos pieczeniowy

Deser:

Szpajza cytrynowa

Napoje:

Woda z ujęcia Szybu Maciej



WARIANT 3 „Wegetariański”

142 zł / osoba

Przystawka:

Carpaccio z marynowanego ananasa
kolorowy pieprz, rukola, pieczywo

Zupa:

Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne:

Camembert w migdałach, owocowe chutney, arbuz,
pomidor koktajlowy, grissini, salsa kolendrowo-ziołowa

Deser:

Parfait chatwowe (deser zmrożony)

Napoje:

Woda z ujęcia Szybu Maciej

Menu podane powyżej jest tylko przykładem
– istnieje możliwość modyfikacji menu.



Informacje Dodatkowe

- Organizatorzy / prelegenci, którzy wydelegowani zostaną do przeprowadzenia prezentacji, proszeni są o pojawienie się na sali najpóźniej 30 minut przed planowaną godziną rozpoczęcia wydarzenia, w celu podłączenia niezbędnych urządzeń, ich przetestowania a także sprawdzenia poprawności działania prezentacji multimedialnych. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za urządzenia zewnętrzne!
- Koszt wynajmu sali wystawienniczej na godzinę 200,00 zł netto (minimalna opłata 600 zł netto / 3 h)
- Koszt wynajmu sali bankietowej na godzinę 400 zł netto (minimalna opłata 1200 zł netto)
- Istnieje możliwość serwowania dań w bufecie (ustalenia indywidualne)
- Przygotowujemy menu degustacyjne (ustalenia indywidualne)
- Przygotowujemy odrębne menu dla osób wegańskich, diet bezglutenowych oraz menu z wykluczeniem konkretnych alergenów.
- Oferujemy dodatkowe usługi takie jak : sommelier, pokazy barmańskie, cocktail bary, zwiedzanie naszego obiektu, również w języku angielskim, gry VR oraz inne gry integracyjne – wycena indywidualna
- Wszystkie ceny są cenami NETTO



Szyb Maciej
ul. Srebrna 6, 41-819 Zabrze - Maciejów

+48 601 080 905

+48 661 650 200

Karolina Grabowska - Manager Gastronomii

Marcin Świętek - Manager Gastronomii

rezerwacje@szybmaciej.pl

www.szybmaciej.pl

www.facebook.com/SzybMaciejRestauracja/

Szyb Maciej jest częścią prestiżowego konsorcjum Silesia Convention Bureau.

