

O—R—E—A

Congress Hotel
Brno

PRVOTŘÍDNÍ KONGRESOVÝ HOTEL V BRNĚ



Hotel

- OREA Congress Hotel Brno nabízí největší a nejmodernější kongresové centrum v regionu. V roce 2020 prošel rozsáhlou rekonstrukcí a svým hostům poskytuje designové společenské prostory, komfortní pokoje i skvělý gastronomický zážitek.
- Hotel leží pouhých 5 km od sjezdu z dálnice D1 a nachází se v těsné blízkosti brněnského výstaviště. MHD z historického centra se k hotelu dostanete jen za 10 minut.
- 370 pokojů v kategoriích Classic, Deluxe a Executive, 4 apartmány
- 8 konferenčních sálů s celkovou kapacitou až 1000 osob, prostory s denním světlem a moderním audiovizuálním vybavením
- Multifunkční foyer pro výstavy i společenské akce
- Vysokorychlostní Wi-Fi internetové připojení zdarma
- Prostorná restaurace Atrium pro skupiny
- Luxusní Fairside à la carte restaurace a bar
- Fitness
- Parkování až pro 70 vozů na vyhrazeném placeném parkovišti OREA Congress Hotel Brno.



Konference

- Všechny konferenční prostory hotelu prošly v roce 2020 renovací, místnosti jsou charakteristické nadčasovým a moderním designem.
- 8 sálů, plně klimatizovaných s vysokou variabilitou.
- Kongresová hala je spojena s multifunkčním foyer, které je ideálním prostorem pro výstavy, dá se využít jako společenský prostor, pro podávání kávových přestávek nebo pro koktejlové recepce. Variabilní vstup umožňuje i umístění automobilu či dalších velkoplošných předmětů.
- Salonky v prvním patře, s denním světlem a business foyer, jsou vhodné pro pořádání menších seminářů, meetingů i jako break-out místnosti.
- Obědy i večere pro skupiny pohodlně pojme restaurace Atrium, ve které se zároveň podávají hotelové snídaně s kapacitou až 180 míst.
- Bezbariérový přístup.



KONFERENCE

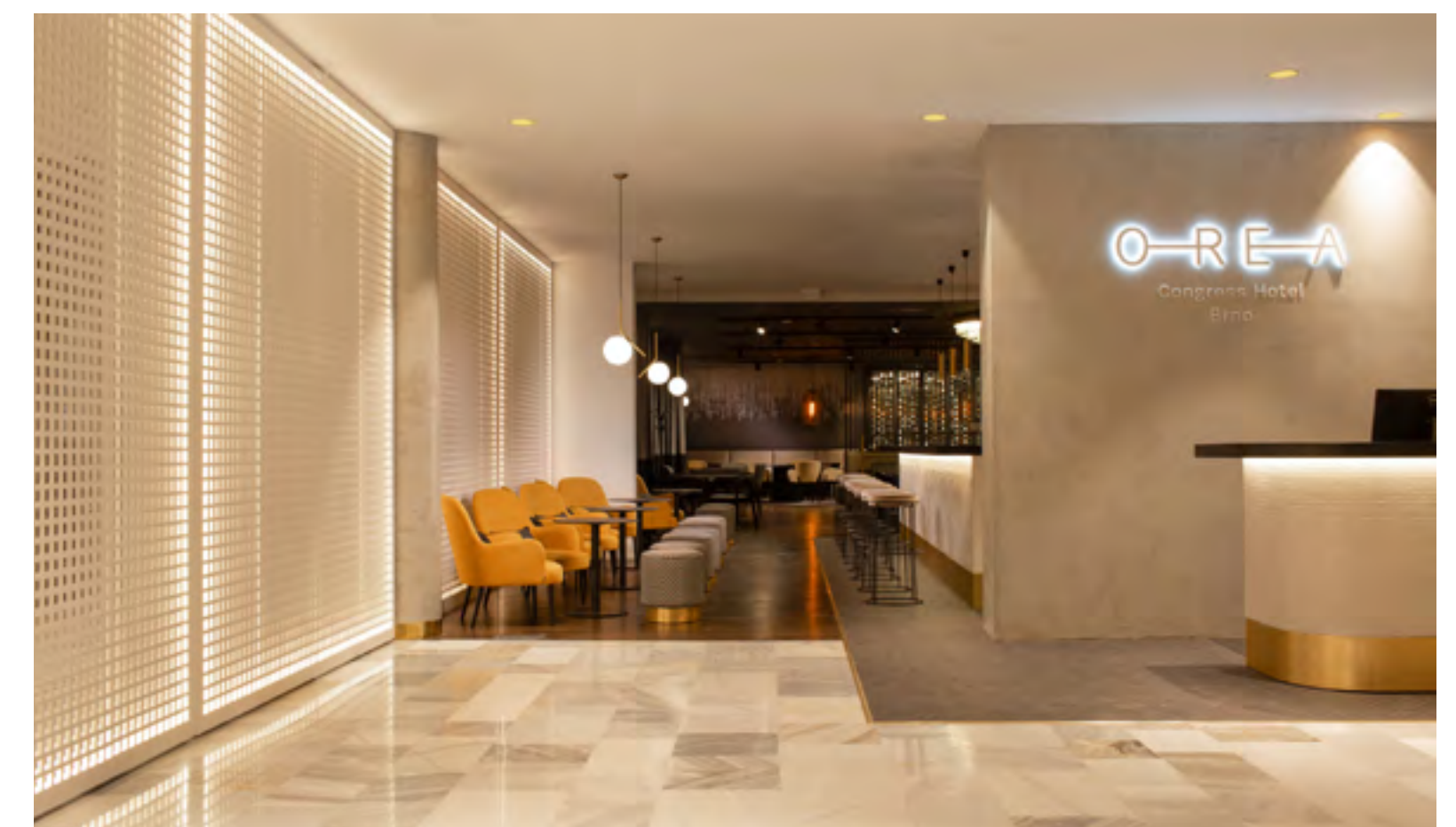
KONFERENCE KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI KONFERENČNÍ BALÍČKY AV VYBAVENÍ

1

2

KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI A JEJICH MAXIMÁLNÍ KAPACITA

NÁZEV MÍSTNOSTI	m ²	m ↑↓	ŠKOLA ⏏	DIVADLO ⦿	BLOK ⏏	U-TABULE ⏏	RECEPCE ⏏	BANKET ☀	DENNÍ SVĚTLO
PŘÍZEMÍ									
KONGRESOVÁ HALA A	198	4,14	120	200	64	56	120	120	X
KONGRESOVÁ HALA B	163	4,14	80	150	60	54	80	80	X
KONGRESOVÁ HALA C	302	4,14	200	350	76	62	200	200	X
KONGRESOVÁ HALA D	240	3,1	100	120	58	50	120	120	X
KONGRESOVÁ HALA A+B+C+D	905	3,1	-	-	-	-	600	600	X
KONGRESOVÁ HALA A+B+C	665	4,14	430	700	136	122	480	480	X
KONGRESOVÁ HALA A+B	360	4,14	220	350	76	62	200	200	X
KONGRESOVÁ HALA B+C	465	4,14	300	500	106	92	280	280	X
1. PATRO									
BRNO	83	3,24	36	60	40	36	48	48	ano
MIKULOV	81	3,24	36	60	40	36	48	48	ano
VALTICE	80	3,24	36	60	40	36	48	48	ano
ZNOJMO	82	3,24	36	60	40	36	48	48	ano



KONFERENCE

KONFERENCE

KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI

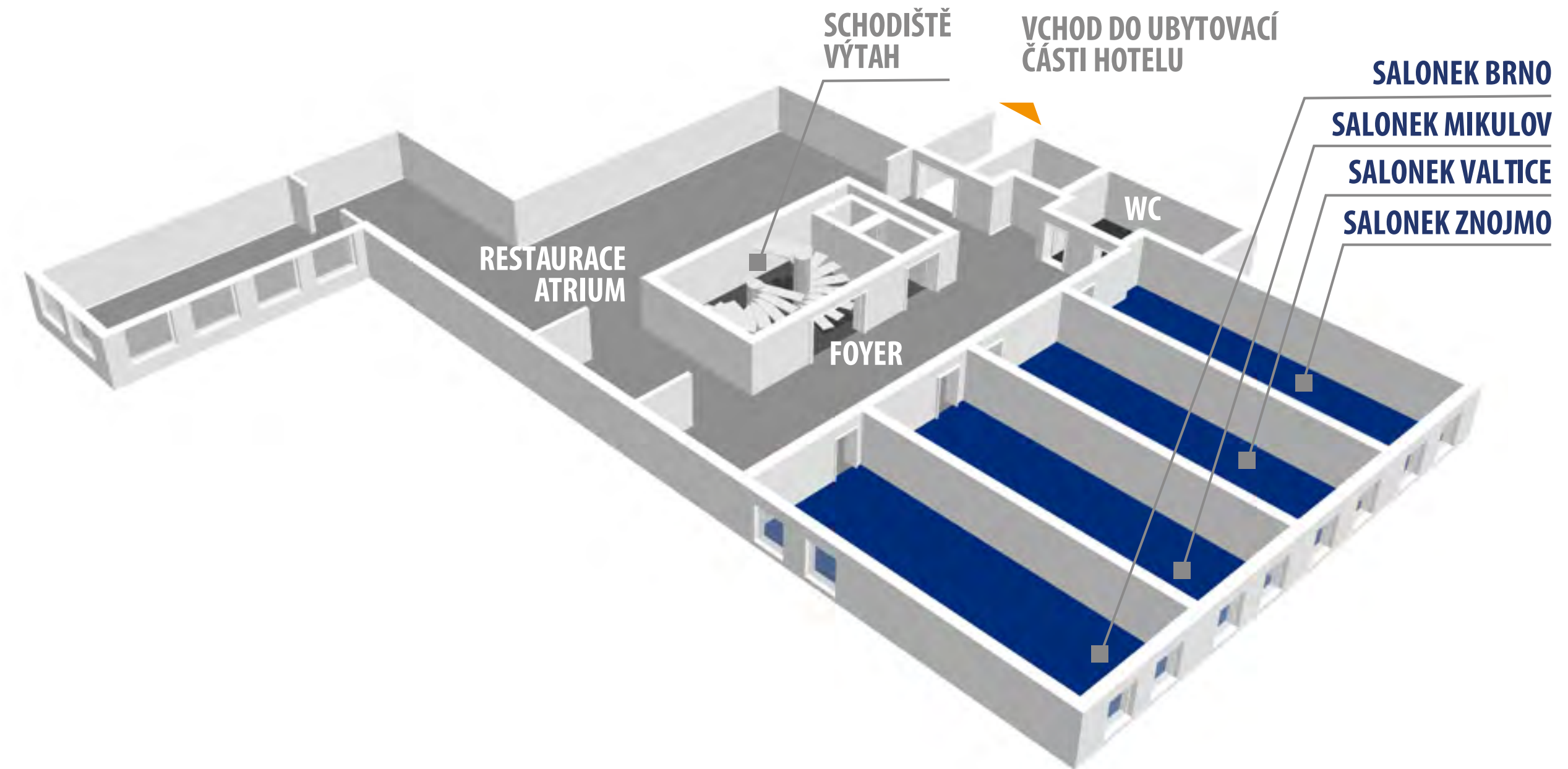
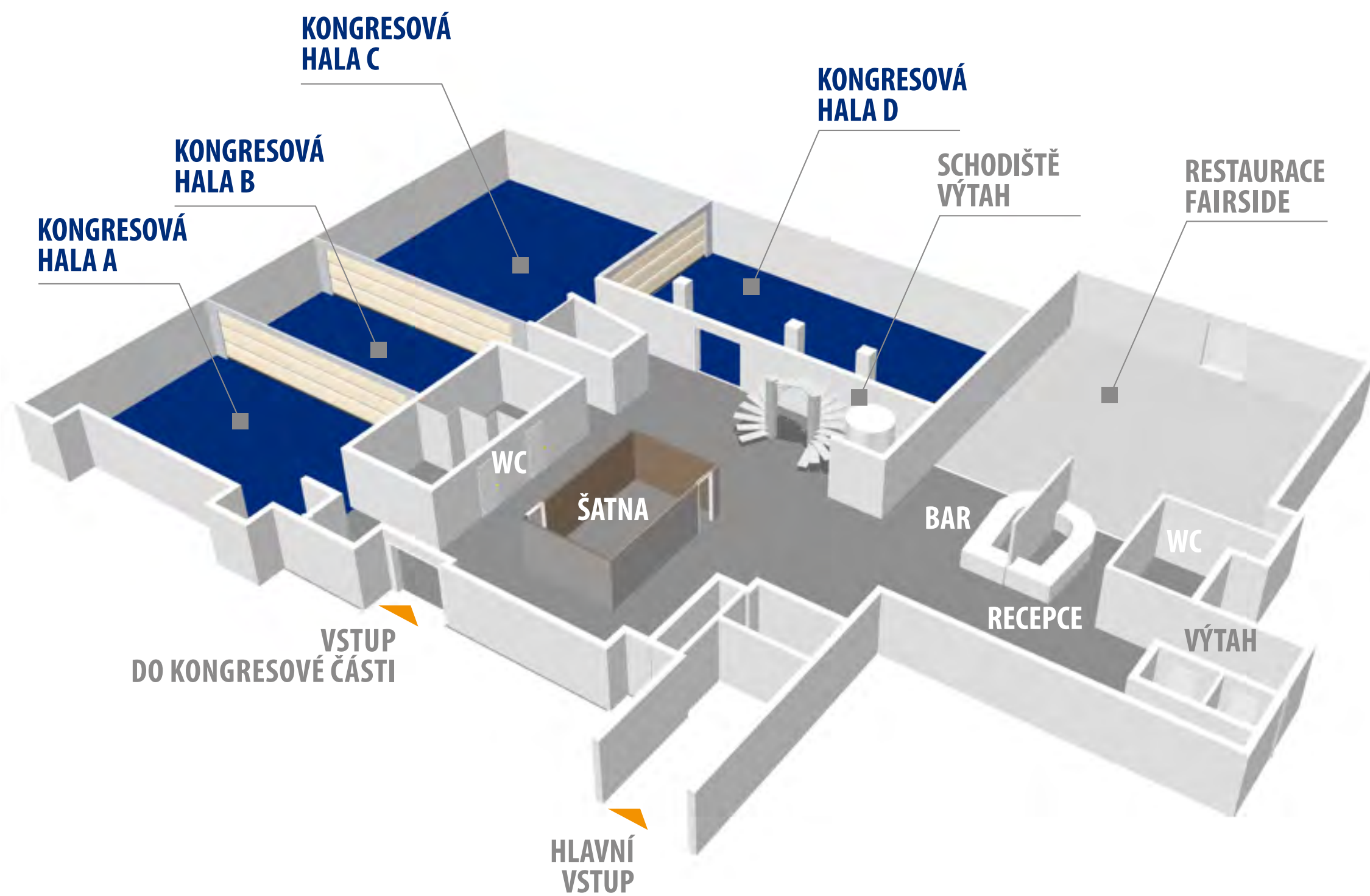
KONFERENČNÍ BALÍČKY

AV VYBAVENÍ

1 2

PŘÍZEMÍ

1. PATRO



Konferenční balíčky

Jednodenní balíček

1850 Kč/osoba/den *

- Pronájem konferenčního sálu
- Káva, čaj, minerální voda (celý den neomezeně)
- Dopolední kávová přestávka – 1 kus sladkého pečiva nebo koláče, 1 kus sendviče, ovoce
- Obědové servírované menu/Obědový bufet (bufet připravujeme od 20ti osob výše), 1 nealkoholický nápoj, káva a čaj
- Odpolední kávová přestávka – 1 kus sendviče, 1 kus sladkého pečiva nebo koláče, ovoce
- Základní konferenční vybavení (dataprojektor, plátno, 1 flipchart, Wi-Fi připojení k internetu)

Půldenní balíček

1650 Kč/osoba/den *

- Obsahuje zmíněné výše bez jedné kávové přestávky

* Minimální počet osob pro konferenční balíček je 25, ale může být upraven podle konkrétní poptávky konferenčního prostoru.



KONFERENCE

[KONFERENCE](#)[KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI](#)[KONFERENČNÍ BALÍČKY](#)[AV VYBAVENÍ](#)

CENÍK KONFERENČNÍ TECHNIKY/1

TECHNIKA	PARAMETRY	NUTNÁ ASISTENCE TECHNIKA*	1-4 hod.	Kč/den
----------	-----------	---------------------------	----------	--------

Konferenční balíček

Velký set (Dataprojektor, plátno, ozvučení, mikrofon bezdrát.)		ANO		7 900 Kč
Malý set (Dataprojektor, plátno)		ANO		3 000 Kč

Ozvučení

Ozvučení stabilní - Kongresová hala sekce A		ANO		1 500 Kč
Ozvučení stabilní - Kongresová hala sekce A,B		ANO		2 000 Kč
Ozvučení stabilní - Kongresová hala sekce A,B,C nebo Konferenční sál		ANO		2 500 Kč
Ozvučení mobilní - ostatní salonky a jiné neozvučené prostory hotelu	2x 200 W	ANO		1 000 Kč
Ozvučení mobilní	2x 1000 W	ANO		3 500 Kč
Ozvučení přísálí		ANO		500 Kč
Mikrofon bezdrátový		ANO		800 Kč
Mikrofon klopový - pouze Kongresová hala - sekce A,B,C		ANO		800 Kč
Konferenční sada (1-5 mikrofonů na stůl)		ANO	900 Kč	1 500 Kč
CD přehrávač		ANO		500 Kč
Audio nahrávání akce		ANO		1 000 Kč

TECHNIKA	PARAMETRY	NUTNÁ ASISTENCE TECHNIKA*	1-4 hod.	Kč/den
----------	-----------	---------------------------	----------	--------

Projekce

Dataprojektor - Kongresová hala A	Panasonic, 7000 Ansi	ANO	6 000 Kč	8 000 Kč
Dataprojektor - Kongresová hala C	Panasonic, 7000 Ansi	ANO	6 000 Kč	8 000 Kč
Doplňková projekce v druhé polovině Kongresové haly - pro sekce B,C	2x VPD + 2 plátno	ANO		7 000 Kč
Dataprojektor - Konferenční sál	Infocus 850, 4 500 Ansi	ANO	2 500 Kč	4 000 Kč
Dataprojektor mobilní - ostatní salonky	XGA, 2500 Ansi	ANO	2 000 Kč	3 000 Kč
Projekční plátno - Kongresová hala sekce A	3 x 4 m	ANO	700 Kč	1 000 Kč
Projekční plátno - Kongresová hala sekce A	5 x 3 m (16:9)	ANO	900 Kč	1 500 Kč
Projekční plátno - Kongresová hala C	3 x 4 m	ANO	700 Kč	1 000 Kč
Projekční plátno - Konferenční sál	2,5 x 2 m	ANO	700 Kč	1 000 Kč
Projekční plátno - ostatní salonky	1,2 x 1 m ; 1,5 x 1,5 m	ANO		500 Kč
RGB střížna Kramer - přepínání PC, video, 2x RGB výstup	mobilní	ANO		2 000 Kč
Videokamera SONY EX1 vč. obsluhy		ANO	3 000 Kč	4 200 Kč
Video nahrávání akce - Kongresová hala - sekce A, C nebo Konferenční sál	stropní kamera	ANO		2 000 Kč
Přenos obrazu - Kongresová hala ze sekce A na plátno v sekci C/Galavečery bez Konferenčního sálu		ANO		8 000 Kč

KONFERENCE

KONFERENCE

KONFERENČNÍ MÍSTNOSTI

KONFERENČNÍ BALÍČKY

AV VYBAVENÍ

CENÍK KONFERENČNÍ TECHNIKY/2

TECHNIKA	PARAMETRY	NUTNÁ ASISTENCE TECHNIKA*	1-4 hod.	Kč/den
Přenos obrazu - Kongresová hala ze sekce A na plátno v sekci C, Konferenčního sálu		ANO		10 000 Kč
Přenos obrazu - Kongresová hala ze sekce A na plátno v sekci C a Konferenčního sálu + 3.místo		ANO		12 000 Kč
LCD monitor		ANO		1 000 Kč
Plazma - náhledová "42"	úhlopříčka 105	ANO		2 000 Kč
Plazma velká "65" se stojanem	úhlopříčka 165	ANO		3 000 Kč
PC - notebook		ANO		1 500 Kč

Osvětlení

Osvětlení - Otočné hlavy ROBE 2x - napojení na DMX zákazníka, bez obsluhy		ANO		500 Kč
Osvětlení - Otočné hlavy ROBE 2x - hotelové napojení vč. programování a obsluhy		ANO		3 000 Kč
Scenické nasvícení parketu 2x efektová světla		ANO		1 000 Kč
Osvětlení (bodovky, pary), proudové lišty, ovládání světel		ANO		500 Kč

Tlumočení

5 kanálové simultánní tlumočení infračervené + tlumočnická kabina	1 kanál	ANO		1 500 Kč
Sluchátka - zákl. sazba	1 ks	ANO		50 Kč

TECHNIKA	PARAMETRY	NUTNÁ ASISTENCE TECHNIKA*	1-4 hod.	Kč/den
----------	-----------	---------------------------	----------	--------

Ostatní technické vybavení

Videokonferenční zařízení (LAN)	Tandberg TTC7-08, IP	ANO	4 500 Kč	7 000 Kč
Flipchart, fixy, papír		NE		600 Kč
Prezentační set (ovládání prezentace, laserové ukazovátko)		NE		300 Kč
Internet. přípojka (přístup. bod) LAN - UTP		ANO		400 Kč
Paravan	2 x 1 m	NE		100 Kč
Řečnický pult	max. 3 kusy	NE		400 Kč
Parket	max. 8 x 7 m	ANO		8 000 Kč
Podium - 1 díl (Kongresová hala max. 8 x 4 m, Konferenční sál max. 6 x 2 m)	1 x 2 m	ANO		150 Kč

Technická asistence

Práce technika	Po - Pá		480 Kč/h	400 Kč/h
Práce technika	So - Ne		550 Kč/h	500 Kč/h

V případě rezervace kongresové haly A, B, C nebo D je nutné mít technickou asistenci minimálně po dobu 4 hodin (v případě, že akce trvá déle, tak po celou dobu akce).

Gastronomie

- OREA Congress Hotel Brno poskytuje široký výběr nejen à la carte menu s českými i mezinárodními specialitami v nové restauraci a baru Fairside, ale vychutnat si můžete i bohatou snídani v restauraci Atrium, která zároveň slouží pro obědy či večere skupin.
- Kapacita Fairside à la carte restaurace s barem je až 140 míst, tyto prostory lze využít i pro neformální setkání, posezení u kávy, u některého z mnoha koktejlů nebo u tradičního českého piva. Kromě českých pokrmů se à la carte restaurace specializuje na středomořskou kuchyni s moderními trendy.
- Kapacita skupinové restaurace Atrium (snídaně, obědy, večere pro skupiny) je až 180 míst.
- V banketové nabídce naleznete kávové přestávky, výběr z bufetů i servírovaná menu, zvolit si lze z mnoha variant, které se přizpůsobí charakteru vaší akce či meetingu.



[1](#)[2](#)[3](#)

Kávové přestávky – 1

COFFEE BREAK č. 1

265 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Variace koláče z naší cukrárny
Pražská šunka v celozrnné mini bagetě s rukolou
a tvarohovým krémem
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

COFFEE BREAK č. 2

265 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Rajčatová ciabatta s chorizem a uzeným sýrem
Mix čokoládového a ovocného koblížku
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

COFFEE BREAK č. 3

265 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Bagel s uzeným matjesem na salátu z fenyklu a pečených paprik
Variace koláče z naší cukrárny
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

COFFEE BREAK č. 4

265 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Mini francouzská bageta s variací regionálních sýrů
a bazalkovým pestem
Jablkový závin s ořechy
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

COFFEE BREAK č. 5

285 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Celozrnný croissant s parmskou šunkou, rukolou
a strouhaným sýrem Gran Biraghi
Variace koláče z naší cukrárny
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

Nabídka je platná od 15 osob. Doba trvání kávové přestávky je max. 30 minut.

Kávové přestávky – 2

COFFEE BREAK č. 6

370 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia

Výběr minidezertů z naší cukrárny

Rajčatová ciabatta se španělským salátem torrero,
sýrem Grana Padano a rukolou

Tortilla se smaženými kuřecími stripsy a čerstvou zeleninou,

omáčka Maria Rosa

Gluten free čokoládové brownies s badyánem

Sezónní ovoce

Pramenitá voda, citrón, máta

Ovocný džus

Nabídka je platná od 15 osob. Doba trvání kávové přestávky je max. 30 minut.



Kávové přestávky – 3

COFFEE BREAK č. 7

370 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Focaccia s trhaným vepřovým masem, piklovanou zeleninou, česnekové výhonky
Mini bagel s uzeným lososem, japonskou majonézou a fenyklovým salátem
Caesar salát s kuřecím masem a pečenou slaninou
Krém tiramisu, Amaretto, kakaové boby
Zakysaná smetana s jahodami, madagaskarskou vanilkou a Acetto Balsamico redukcí
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta
Borůvková limonáda se zázvorem a mátou

COFFEE BREAK č. 8 – LIGHT

295 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Fitness bageta se salátem z červené čočky a řapíkatého celeru, hráškové klíčky
Hummus z arabské cizrny, se sezamovým olejem a uzeným tofu
Quinoa Bircher müsli s jablky a řeckým jogurtem
Zeleninové smoothie, salát baby gam, okurka, chilli, špenát
Sezónní ovoce
Pramenitá voda, citrón, máta

Nabídka je platná od 15 osob. Doba trvání kávové přestávky je max. 30 minut.

Nápojové balíčky

(neomezená konzumace)

PŮLDENNÍ (4 hodiny) – 110 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Pramenná voda, citrón, máta

CELODENNÍ (8 hodin) – 150 Kč/osoba

Široký výběr kávy DP Coffee No.7 a čajů Camellia
Pramenná voda, citrón, máta

Čerstvé limonády

MÁTOVÝ FRESH ICE TEA (110 Kč/0,5l)

máta, citronová šťáva, pomerančová šťáva, med

ZÁZVOROVÁ LIMONÁDA (90 Kč/0,5l)

zázvor, limetová šťáva, mango, třtinový cukr, soda

BORŮVKOVÁ LIMONÁDA (110 Kč/0,5l)

borůvkové pyré, citronová šťáva, soda

Nabídka limonád je platná do max. 50 osob.





Obědový bufet – 1

650 Kč/osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

Pražská šunka od kosti, smetanový křen s mandlemi
Černá čočka s pečenými paprikami a koriandrem
Caesar salát s toastovanými krutony a Grana Padano sýrem

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

POLÉVKY

Hovězí vývar s masem, halušky, kořenová zelenina

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí krk na černém pivě, kořenová zelenina, Basmati rýže s hráškem
Pečená vepřová krkovička, smetanový špenát, bramborové šišky,
smažená cibulka
Grilovaná kuřecí prsa, šťouchané brambory s petrželí

BEZMASÉ JÍDLO

Zeleninové kari s kokosovým mlékem

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

Malinový řez
Čokoládový dort
Čerstvé sezónní ovoce

Nabídka je platná od 30 osob.

Obědový bufet – 2

685 Kč/osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

Kuřecí šunka se salátem Waldorf

Výběr rybích terin, koprový dip

Tramezzino, italský mléčný chléb prokládaný směsí modrého sýru a sušených rajčat

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

Caesar salát s křupavou slaninou, krutóny a sýrem Grana Padano

POLÉVKA

Bramborový krém s pórkem

HLAVNÍ JÍDLA

Svíčková na smetaně s brusinkami, houskové knedlíky

Steak z vepřového hřbetu sous vide, zeleninová rýže

Smažený kuřecí řízek, bramborová kaše s cibulkou

BEZMASÉ JÍDLO

Restované bramborové gnocchi s česnekovým pestem

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

Mousse z bílé čokolády

Medový řez

Čerstvé sezónní ovoce

Nabídka je platná od 30 osob.



Bufet – 3

760 Kč/osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

Dušená pražská šunka se smetanovým křenem a mandlemi
Nakládaný hermelín s perlovou cibulkou a fermentovanou zeleninou
Matjes à la losos se salátem z římských listů a cherry rajčat
Zvěřinová paštika s brusinkovým chutney
Výběr regionálních uzenin se sezónní a piklovanou zeleninou

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

POLÉVKA

Dýňový krém s kokosovou smetanou a dýňovými semínky

HLAVNÍ JÍDLA

Burgundská hovězí plec, švábské špecle
Medailonky z vepřové panenky s omáčkou z hrubozrnné hořčice, limetová tarhoňa
Filet z ryby dle sezónní nabídky s omáčkou ze žluté papriky, brambory Parisienne
Pečená kachna na kmíně, vinné červené zelí, špekový knedlík
Smažený kuřecí řízek s cukrovým hráškem, bramborová kaše

Nabídka je platná od 30 osob.

BEZMASÉ JÍDLO

Rizoto se sušenými rajčaty a sýrem Gran Moravia

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

Čokoládový dort
Panna cotta s lesním ovocem
Čerstvé sezónní ovoce

SÝRY

Regionální výběr sýrů s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a domácí meruňkové chutney

Bufet – 4

830 Kč/osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

Anglický roastbeef s pikantní směsí a omáčkou z hrubozrnné hořčice

Čočka Beluga s pečenými paprikami a koriandrem

Uzený losos a výběr rybích terin s fermentovanou zeleninou a koprovým dipem

Prosciutto di Parma s cukrovým melounem, rukola, grissini

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

Řecký salát s Feta sýrem a Kalamata olivami

POLÉVKA

Kukuřičný krém se šafránem a popcornem

HLAVNÍ JÍDLA

Svratecké soté z hovězí roštěné, bramboráčky

Vepřová líčka dušená na bílém víně, jemná bramborová kaše

Filet z norského lososa, smetanová omáčka z kapari, kuskus s grilovanou zeleninou

Krůtí kari s dušenou cizrnou, Basmati rýže

BEZMASÉ JÍDLO

Smažený květák, máslové brambory s petrželí, tatarská omáčka

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

Malinový řez

100% lotus

Cupcake

Čerstvé sezónní ovoce

SÝRY

Regionální výběr sýrů s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a domácí meruňkové chutney

Bufet – 5

945 Kč/osoba

STUDENÉ PŘEDKRMY

Do růžova pečený volský hrb s křenovou majonézou a dijonskou hrubozrnnou hořčicí

Mozzarella di Buffala s rajčaty, aceto balsamico

Skandinávský uzený losos a marinovaný tuňák s čerstvým fenyklem, kapary s citrónovou majonézou

Rillettes z hovězí veverky s houbami, škopkové kysané zelí, toustovaný tuňanský podpažďák

Bresaola, cizrnový salát, sušená rajčata

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

Salát z marinovaného lilku s kozím sýrem a rukolou

Zeleninové crudité s jogurtovým dipem

HLAVNÍ JÍDLA

Hovězí teriyaki s fazolovými lusky, kešu

Telecí koleno na způsob bažanta, jasmínová rýže

Grilovaný norský losos, citrónová omáčka, brambory Parisienne

Pečená jehněčí kýta na medu a rozmarýnu, bulgur se sušeným ovocem

Smažený kuřecí a vepřový řízek, lehký bramborový salát

LIVE COOKING STATION

Grilovaná hovězí maminha, omáčka z barevného pepře s dijonskou hořčicí, brambory s rozmarýnem

BEZMASÉ JÍDLO

Quesadilla s mexickou zeleninou, cheddar, steakové brambory, guacamole

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

Selekce mini dezertů

Cupcake

Fontána s belgickou čokoládou a čerstvým ovocem

Mousse z bílé čokolády

Nabídka čerstvého ovoce

SÝRY

Výběr regionálních a italských sýrů s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a domácí meruňkové chutney

Nabídka je platná od 50 osob.

Bufet – 6

1025 Kč/osoba

WELCOME RECEPCE

Dvouletý parmezán s aceto balsamico redukcí

STUDENÉ PŘEDKRMY

Prosciutto di Parma s Cantaloupe melounem

Marinovaná červená a žlutá řepa s mátou, kozím sýrem a vlašskými ořechy

Thajský hovězí salát s koriandrem, chilli, arašídý, dresink z kokosového mléka

Alexandria couscous s Harrisa kořením, římským kmínem a kuřecím masem

Losos Gravlax, avokádové guacamole

Bulgur s piklovanou zeleninou a pikantním dipem

SALÁTY

Výběr čerstvé zeleniny, salátů a dresinků

Caesar salát s kuřecím masem, krutony a sýrem

Grana Padano

HLAVNÍ JÍDLA

Chilli con carne z Argentinského skotu s Jalapeños papričkami, gratinované nachos s cheddarem

Kančí ragú na Starobrněnské 12°, strozapretti Hot dog s trhaným vepřovým masem, omáčka z pečených paprik, piklovaná ředkev, steakové brambory

Quesadilla s kuřecím masem, zeleninou a sýrem cheddar, smažené hranolky

Pošírovaný cod fish v bílém víně s mušlemi, fenyklem a bazalkou

BEZMASÉ JÍDLO

Fritovaný sýr halloumi, grilovaná sezónní zelenina s bazalkovým pestem

LIVE COOKING STATION

Wok, šafránové bramborové gnocchi s tygřími krevetami, koriandrem a sušenými rajčaty

PEČIVO

Nabídka čerstvého pečiva

DEZERTY

100% lotus

Panna cotta s lesním ovocem

Fontána s belgickou čokoládou a čerstvým ovocem

Výběr mini dezertů

Makronky

SÝRY

Výběr regionálních a italských sýrů s hroznovým vínem, vlašskými ořechy a domácím meruňkovým chutney

Live cooking station

(VAŘENÍ PŘED HOSTY)

Možnost rozšíření nabídky k bufetům

100 g Penne alla Arrabiata	150 Kč/osoba
100 g Šafránové bramborové gnocchi s tygřími krevetami, koriandrem a sušenými rajčaty	200 Kč/osoba
100 g Grilované tygří krevety	280 Kč/osoba
100 g Grilovaný filet z lososa	250 Kč/osoba
100 g Grilovaná vepřová panenka	200 Kč/osoba
100 g Grilovaná hovězí maminha	240 Kč/osoba
100 g Grilovaný rib eye steak	240 Kč/osoba



Servírovaná menu 380 Kč/ osoba

- Příplatek za dezert dle volby šéfkuchaře +70 Kč/ osoba

MENU č. 1

- Brokolicový krém s hráškem
- Grilovaná kuřecí prsa, Basmati rýže

MENU č. 2

- Hovězí vývar s masem, domácími nudlemi a kořenovou zeleninou
- Smažený vepřový řízek z pečeně, štouchaný brambor, fermentovaná okurka

MENU č. 3

- Kuřecí vývar s masem, nudlemi a kořenovou zeleninou
- Grilovaný filet z ryby, tarhoňa a pečený brambor, sezónní zelenina, citrónová omáčka

MENU č. 4

- Dýňový krém s kokosovou smetanou a dýňovými semínky
- Zeleninové kari s kokosovým mlékem

MENU č. 5

- Kukuřičný krém se šafránem a popcornem
- Smažený květák, máslové brambory s petrželí, tatarská omáčka

MENU č. 6

- Kuřecí vývar s masem, nudlemi a kořenovou zeleninou
- Caesar salát s křupavou slaninou, krutóny a sýrem Grana Padano

Nabídka je platná od 15 do 150 osob. Za každých dalších 100 osob bude účtován servisní poplatek ve výši 9 500 Kč.

1

Nabídka Open barů – 1

Neomezená konzumace nápojů po dobu 4 hodin

NABÍDKA č. 1

310 Kč/osoba

Každá další hodina

70 Kč/osoba

Minerální voda perlivá – neperlivá

Juice (pomeranč, jablko, multivitamin)

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Birell – nealkoholické pivo

Káva, mléko

NABÍDKA č. 2

370 Kč/osoba

Každá další hodina

90 Kč/osoba

Minerální voda perlivá – neperlivá

Juice (pomeranč, jablko, multivitamin)

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Pivo Radegast 10° - světlé

Birell – nealkoholické pivo

Káva, mléko

NABÍDKA č. 3

650 Kč/osoba

Každá další hodina

130 Kč/osoba

Minerální voda perlivá – neperlivá

Juice (pomeranč, jablko, multivitamin)

Pepsi, Mirinda, 7 UP

Pivo Radegast 10° světlé

Birell - nealkoholické pivo

Káva, mléko

Bílá vína:

RULANDSKÉ ŠEDÉ suché,

Moravské vinné sklepy Velké Bílovice,

HV selection

TRAMÍN ČERVENÝ polosladké,

Moravské vinné sklepy Velké Bílovice,

HV selection

Červená vína:

CABERNET SAUVIGNON suché,

Moravské vinné sklepy Velké Bílovice,

HV selection

MERLOT polosuché,

Moravské vinné sklepy Velké Bílovice,

HV selection

Růžové víno:

CUVEÉ ROSEÉ polosuché, Vinařství

Mádl

KORKOVNÉ

Láhev vína

200 Kč

Litr tvrdého alkoholu

900 Kč

(Zahrnuje zapůjčení skla,
inventář a úklid)

Nabídka Open barů – 2

NÁPOJOVÝ BALÍČEK PROSECCO

Balíček obsahuje neomezenou konzumaci těchto nápojů:

Prosecco Tenuta DOC, Itálie
Pinot Grigio Icastelli, Itálie
Rioja Crianza, Španělsko
Pilsner Urquell 0,33 l
Pepsi, Pepsi Max,
Mirinda, 7Up, Tonic
Perlivá a neperlivá voda
2 druhy ovocných džusů
Káva Coffee Blenders
Výběr čajů

1 h 290 Kč/osoba
2 h 450 Kč/osoba
3 h 590 Kč/osoba
4 h 690 Kč/osoba

GIN OPEN BAR

Balíček obsahuje neomezenou konzumaci těchto destilátů a koktejlů z nich připravených:

Beefeater London Dry Gin
Hendrick's Gin
Gin Mare
Master's Gin

RASPBERRY LAST WORLD
Beefeater, malinové pyré, prosecco

PERFECT GIN TONIC
Master's Gin, tonic, koření

1 h 330 Kč/osoba
2 h 560 Kč/osoba
3 h 790 Kč/osoba
4 h 990 Kč/osoba

RUM OPEN BAR

Balíček obsahuje neomezenou konzumaci těchto destilátů a koktejlů z nich připravených:

Havana Club Anejo 3yo
Espero Orange
Gosling's Black Sea
Bumbu

AMBER ESPERO
Gosling's Black Seal, Espero Orange
Pomerančový džus, mandlový sirup
CUBA LIBRE
Havana Club Anejo 3yo, pepsi, limeta

1 h 360 Kč/osoba
2 h 590 Kč/osoba
3 h 850 Kč/osoba
4 h 1040 Kč/osoba

Ubytování

- OREA Congress Hotel Brno poskytuje ubytování ve 370 pohodlných hotelových pokojích a apartmánech, které jsou rozděleny do několika kategorií.
- Kategorie zahrnují základní pokoje Classic, klimatizované a nedávno zrekonstruované pokoje Deluxe, rodinné pokoje a nově zrekonstruované designové Executive pokoje a Executive Apartmá.
- 147 pokojů v kategorii Classic (neklimatizované), 75 pokojů v kategorii Deluxe, 144 pokojů v kategorii Executive a 4 apartmá
- Celkem 208 twin pokojů s oddělenými postelemi
- 180 pokojů s balkonem
- Nekuřácký hotel
- Domácí mazlíčci jsou vítáni, s poplatkem 400 Kč/noc
- Recepce je otevřená 24 hodin denně
- Pokoje jsou vybaveny koupelnou se sprchovým koutem (Deluxe a Executive) nebo vanou (Classic)
- Smart TV, Wi-Fi zdarma
- Mini lednice a trezor (trezor pouze v Deluxe a Executive)
- Všichni hosté mají bezplatný přístup do hotelového fitness centra



Lokalita

- OREA Congress Hotel Brno se nachází pouhých 5 km od sjezdu z dálnice D1, což poskytuje snadný přístup.
- Hotel je strategicky umístěn v blízkosti Brněnského výstaviště (BVV), což je ideální pro ubytování během veletrhů, výstav a dalších společenských a sportovních akcí.
- Díky tramvajové lince z historického centra můžete na hotel dorazit během pouhých 10 minut. Tato výhodná poloha je ideální nejen pro pracovní pobyty, ale také pro klidné rodinné dovolené.
- Brněnská metropole nabízí bohatý kulturní program a v okolí hotelu objevíte mnoho významných památek, které stojí za návštěvu.

TOP 10 dle našeho doporučení:

1. HRAD ŠPILBERK
2. PETROV
3. VILA TUGENDHAT
4. VIDA! SCIENCE CENTRUM
5. PŘEHRADA
6. ZOO
7. MORAVSKÝ KRAS
8. LEDNICE
9. SUPER PANDA CIRKUS – KOKTEJL BAR
10. BAR, KTERÝ NEEXISTUJE

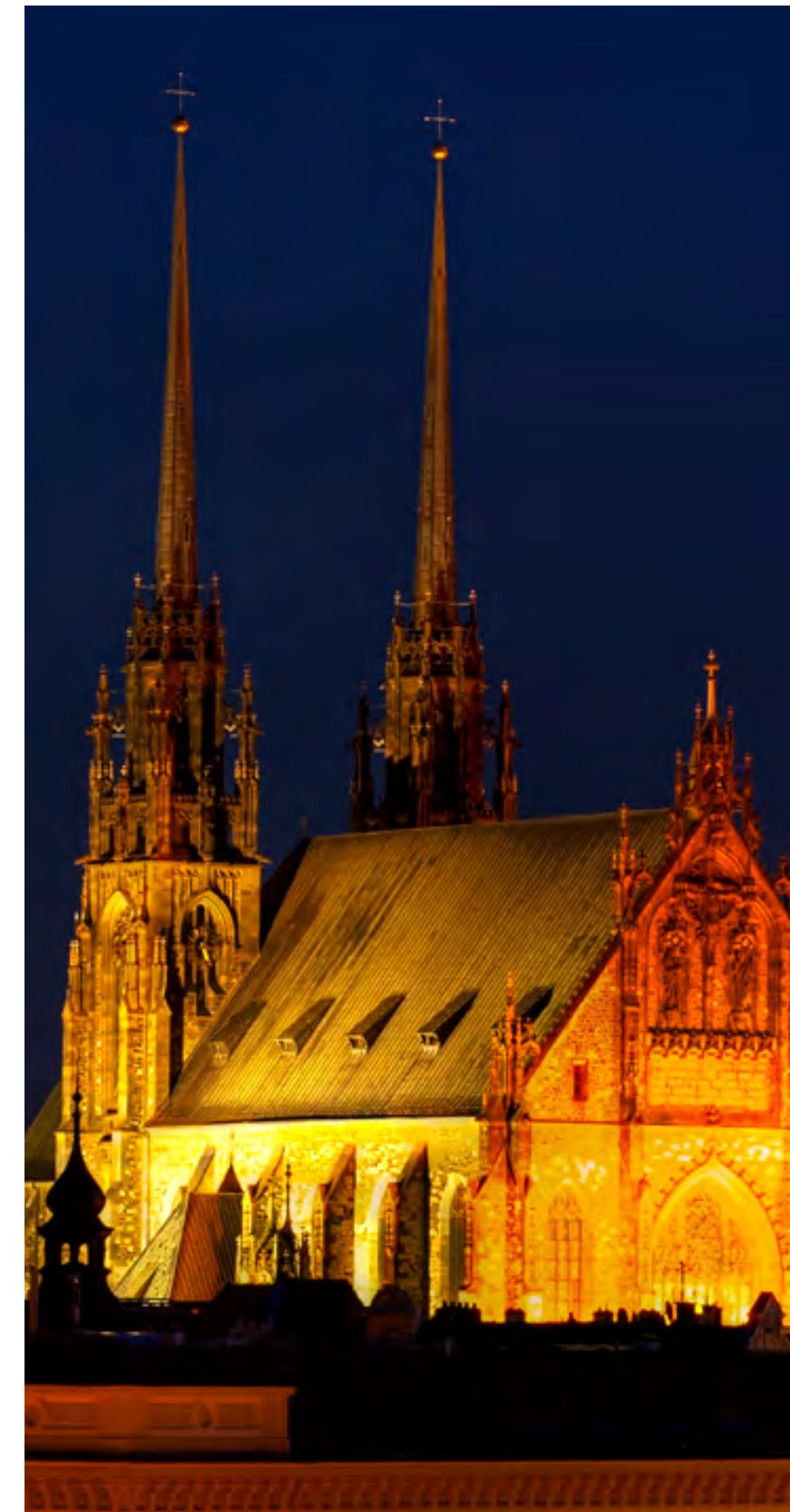


Aktivity

Objevit Brno jako turista zvládne každý, a to aniž by to zabralo příliš mnoho času. Nicméně, zkuste se ponořit do jeho atmosféry a spatřit ho očima místních obyvatel, a brzy zjistíte, že Brno nabízí mnohem více, než by se na první pohled mohlo zdát. Zamilujete se do něj na první pohled. Níže najdete několik tipů na neobvyklé zážitky a návštěvu netradičních míst v Brně a jeho okolí.

Kamenná Kolonie

Mezi mnoha historickými brněnskými dělnickými čtvrtěmi najdeme Kamennou kolonii, známou také jako Kamenka. Tato čtvrť vznikla na místě bývalého kamenolomu, a pokud se podíváte z oken pokojů našeho hotelu směrem k řece Svatce, uvidíte střechy malých domků. Můžete se tam vydat na příjemnou procházku a nasát atmosféru tohoto malebného místa.



LOKALITA AKTIVITY

1

2

Aktivity

Zelný Trh

Náměstí s trhem, kašnou, sousoším a dvěma divadly tvoří poutavý obrázek. Zelný trh je odpradáвна místem, kde mohou Brňané nakoupit ovoce, zeleninu, květiny a další věci. Ve spodní části náměstí naleznete vchod do Labyrintu pod Zelným trhem, což je unikátní komplex středověkých podzemních chodeb a sklepů.

Hrad Veveří

Výletníky láká i malebný hrad Veveří, tyčící se na skále nedaleko Brněnské přehrady. Most pro chodce a cyklisty vede přes přehradu k hradu, přičemž tato trasa nabízí pohled na okolní krajinu. Hrad Veveří patří mezi nejrozsáhlejší a nejstarší hradní areály nejen na Moravě, ale i v celé České republice. K hradu můžete také zamířit výletní lodí, což přidává do zážitku z cesty další zajímavý prvek.



Kontakt

OREA Congress Hotel Brno****

Křížkovského 47, 603 73 Brno

Česká republika

T: +420 543 141 111

E: recepce.chb@orea.cz, rezervace.congresshotel@orea.cz

Konferenční poptávky:

T: +420 702 020 499, conference@orea.cz

Tomáš Matýsek, Senior Sales Manager

M: +420 604 461 091, E: tomas.matysek@orea.cz

www.orea.cz, www.orea.cz/hotel-congress



OBJEVTE S NÁMI NEJKRÁSNEJŠÍ MÍSTA NAŠÍ ZEMĚ

