

## **„Konferencja z klimatem” w Zamku Joannitów**

W organizacji pobytu konferencyjnego kierujemy się dbałością o każdy szczegół związany z jego realizacją. W pobytach szkoleniowych nieodzownym elementem jest zaplanowanie i organizacja przerw kawowych, lunchu, kolacji oraz bankietów.



Wiedząc, jak bardzo zróżnicowane są potrzeby naszych klientów, każdą ofertę opracowujemy na indywidualne zamówienie. Istnieje możliwość negocjacji ceny w zależności od wymagań klienta na podstawie indywidualnej specyfikacji pobytu.

**Zapraszamy Państwa do zapoznania z naszą ofertą konferencyjną.**

**Stanowi jedynie wstępną propozycję i może być dowolnie zmieniana i modyfikowana w zależności od Państwa potrzeb i oczekiwań.**

**W celu wyboru terminu i podpisania umowy prosimy o kontakt.**

Zamek Joannitów  
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski  
[www.zamek-lagow.pl](http://www.zamek-lagow.pl), E-mail: [repcja@zamek-lagow.pl](mailto:repcja@zamek-lagow.pl)  
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

## Baza noclegowa

### Zamek Joannitów



Pokój Komtura (nr 108)	-	2 os.	-	270,00 zł
Katownia (nr 7)	-	2 os.	-	200,00 zł
Pokój rodzinny (nr 5)	-	4 os.	-	340,00 zł
Pokój standardowy (nr 3)	-	2 os.	-	200,00 zł
Pokój standardowy (nr 4)	-	2 os.	-	200,00 zł
Pokój standardowy (nr 8)	-	2 os.	-	220,00 zł
Pokój standardowy (nr 9)	-	2 os.	-	220,00 zł
Pokój standardowy (nr 10)	-	2 os.	-	220,00 zł
Pokój standardowy (nr 102)	-	2 os.	-	220,00 zł
Pokój standardowy (nr 111)	-	2 os.	-	220,00 zł
Apartament (nr 101)	-	2 os.	-	270,00 zł
Apartament (nr 103)	-	2 os.	-	270,00 zł
Apartament (nr 104)	-	2 os.	-	270,00 zł
Apartament (nr 109)	-	2 os.	-	270,00 zł

**Koszt: 3 390,00 zł brutto**

**Zamek Joannitów dysponuje 30 miejscami noclegowymi.**

**W cenę noclegu wliczone jest śniadanie oraz parking hotelowy.**

**P o k ó j K o m t u r a** – reprezentacyjny pokój na piętrze w głównej części zamku. Specyficzną atmosferę podkreślają stylowe meble i znajdujący się w jednej ze ścian duży kominek. Wychodzące w trzech kierunkach okna otwierają wspaniały widok na otaczające jeziora i zamkowy park. Pokój posiada łazienkę, telewizor z możliwością odbioru telewizji satelitarnej i telefon.

**K a t o w n i a** - pokój urządony w stylu średniowiecznej celi tortur. Usytuowany jest przy wejściu na zamkowy dziedziniec. Wielkie łóżce z litego drewna, wiszące na ścianach katowskie narzędzia, brzęk łańcuchów oraz świst wiatru za oknem gwarantują niezapomniane wrażenia z pobytu w tym nietypowym miejscu. W pokoju jest łazienka, telewizor z możliwością odbioru telewizji satelitarnej i telefon.

**A p a r t a m e n t y** – pokoje na piętrze w głównej części zamku. Składają się z saloniku urządzonego stylowymi meblami oraz sypialni z dużym, wygodnym łóżem. Trzy z nich posiadają kominki. Duże okna zapewniają wspaniały widok na otaczający zamek, stary park i pobliskie jeziora. Wszystkie apartamenty wyposażone są w łazienki, telewizory z możliwością odbioru telewizji satelitarnej i telefony.

**P o k o j e d w u o s o b o w e** – usytuowane w bramie wejściowej, bezpośrednio przy zamkowym dziedzińcu, oraz na piętrze w budynku głównym. Wnętrza urządzone są w stylu zamkowym. Odpowiednio dobrane umeblowanie doskonale współgra z zabytkowym charakterem całego obiektu. Część pokoi posiada kominki. Z okien roztacza się widok na park, panoramę miasteczka i pobliskie jeziora. Pokoje wyposażone są w nowoczesne łazienki, telewizory z możliwością odbioru telewizji satelitarnej i telefony.

**P o k ó j r o d z i n n y** – składa się z dwóch pokoi dwuosobowych połączonych korytarzykiem ze wspólną łazienką. Usytuowany jest na poddaszu między bramą wejściową a dziedzińcem. Wnętrza urządzone są w stylu zamkowym. Telewizor z możliwością odbioru telewizji satelitarnej i telefon.

Ze względu na małą liczbę miejsc noclegowych, jaką dysponujemy w zamku, proponujemy Państwu zakwaterowanie w naszym drugim obiekcie

### SPA Morena



(800 m od zamku)  
96 miejsc noclegowych

38 pokoi standard	-	2 os.	- 250,00 zł
6 pokoi standard plus	-	2 os.	- 280,00 zł
<i>( standard plus – pokój dzienny i sypialnia)</i>			
2 pokoje komfort	-	2 os.	- 300,00 zł
<i>( komfort – pokój standard + duża łazienka z dużą wanną)</i>			
2 pokoje biznes	-	2 os.	- 300,00 zł
<i>(biznes- duży pokój ok. 40 m)</i>			

**W cenę pokoi wliczone jest śniadanie oraz parking hotelowy,  
korzystanie z basenu oraz sauny gratis.**

Zamek Joannitów  
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski  
[www.zamek-lagow.pl](http://www.zamek-lagow.pl), E-mail: [recepca@zamek-lagow.pl](mailto:recepca@zamek-lagow.pl)  
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

## Konferencja

Nazwa sali	powierzchnia [m <sub>2</sub> ]	Ustawienia [ilość osób]			cena brutto za dzień [zł.]
		Szkolne	Teatralne	Podkowa	
<b>Sala Rycerska</b>	100	24	100	30	do 700
<b>Sala „Pod Basztą”</b>	300	40	180	42	do 2440

**Sala Rycerska** – znajduje się w budynku głównym zamku, na piętrze. Zabytkowy wystrój doskonale harmonizuje z charakterem całego obiektu. Stylizowane meble oraz duży kominek tworzą atmosferę sprzyjającą zarówno poważnym dysputom jak i wesołym zabawom.

Polecana jest przy oficjalnych spotkaniach, konferencjach, naradach.

**Koszt: 700,00 zł. / dzień brutto, 569,10 zł./ dzień netto**



**Sala „Pod Basztą”** znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie Zamku Joannitów.

Dwupoziomowa przestrzeń ze sceną pudełkową stwarza wiele możliwości w zakresie organizacji dużych konferencji i sympozjów. Atutem tej sali jest bezpośrednie zejście nad brzeg jeziora. Dopelnieniem czasu konferencyjnego jest przerwa kawowa serwowana na kołyszącej się barce.



**Wyposażenie sal: ekran, tablica flipchart, projektor multimedialny**

**Warianty ustawień sali: [do indywidualnego ustalenia](#)**

*konferencyjne*



*podkowa*



*szkoła*



*teatr*



Zamek Joannitów  
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski  
[www.zamek-lagow.pl](http://www.zamek-lagow.pl), E-mail: [repcja@zamek-lagow.pl](mailto:repcja@zamek-lagow.pl)  
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

## Przerwy kawowe

### Propozycje do wyboru:

(miejsce do indywidualnego ustalenia: kawiarnia zamkowa lub sala konferencyjna)  
**CENY NETTO / OSOBE**

I.	II.	III.
Kawa 100%	Kawa 100%	Kawa 100%
Herbata 50%	Herbata 50%	Herbata 50%
Sok 0,25l 50%	Sok 0,25l 50%	Sok 0,25l 50%
Woda 0,25l 50%	Woda 0,25l 50%	Woda 0,25l 50%
Ciasteczka 100 %	Ciasto 100 %	Ciasto 50 %
		Owoce 50%
<b>Koszt na osobę: 12 zł</b>	<b>Koszt na osobę: 15 zł</b>	<b>Koszt na osobę: 20 zł</b>

### Bufet z przekąskami (podczas przerw kawowych) – propozycje do wyboru: **CENY NETTO**

- Pikantne kanapeczki (*bagietka, chili, ziola: tymianek, rozmaryn, bazylia*)  
**1 porcja/ 2 szt./ 6,00 zł**
- Pierozki z mięsem (*ciasto francuskie, mięso mielone, parmezan, tymianek*)  
**1 porcja/ 2 szt. / 8,00 zł**
- Krokietki z pieczarkami  
**1 porcja/ 2 szt./ 8,00 zł**
- Roladki z łososiem (*ciasto francuskie, losoś, szpinak, szczypiorek*)  
**1 porcja/ 2 szt./ 9,00 zł**
- Tartalетки pod serową kołderką (*żółta papryka, oliwki, żółty ser, rukola*)  
**1 porcja – 1 szt./ 8,00 zł**
- Pikantne pączki serowe  
**1 porcja/ 2 szt. x 5,00 zł**
- Szaszłyk (mini) z kurczaka z mango lub z melonem  
**1 porcja/ 9,00 zł**
- Krakery z różnymi pastami  
*Pasty:*  
Serowa, z salami, z tuńczyka, z wędzonej ryby  
**1 porcja/ 2 szt./ 4,00 zł**

- Pikantne drożdżowe ciasteczka cebulowe  
**1 porcja/ 2 szt./ 4,00 zł**
- Kanapeczki z wędzoną polędwicą  
**1 porcja/ 2 szt./ 8,00 zł**
- Kanapki z różnego rodzaju pastami (*ementalska, z bryndzy, z białego sera, z pieczonego mięsa*)  
**1 porcja/ 2 szt./ 8,00 zł**
- Tartniki z łososiem  
**1 porcja/ 2 szt./ 9,00 zł**
- Pomidorki koktajlowe z mozzarellą  
**1 porcja / 2 szt./ 8,00 zł**
- Ogórki nadziewane pastą z awokado  
**1 porcja/ 5,00 zł**
- Ruloniki ze szpinakiem  
**1 porcja / 2 szt./ 6,00 zł**
- Sakiewki z polędwicy wędzonej z nadzieniem warzywnym  
**1 porcja/ 9,00 zł**



## Obiad

(miejsce do indywidualnego ustalenia: restauracja zamkowa lub dziedziniec)

*CENY NETTO / OSOBE*

### **Propozycja I - 46,00 zł**

Krem pomidorowy z koperkiem  
Filet z kurczaka w ziołach  
Ziemniaki  
Bukiet sałatkowy  
Sok 0,25 l  
Woda min. 0,25 l

### **Propozycja II - 48,00 zł**

Krem brokułowo – kalafiorowy  
Pieczeń w sosie burgundzkim  
Ziemniaki  
Bukiet sałatkowy  
Sok 0,25 l  
Woda min. 0,25 l

### **Propozycja III - 49,00 zł**

Zupa z kurek  
Filet rybny w sosie cytrynowym  
Ziemniaki  
Bukiet sałatkowy  
Sok 0,25 l  
Woda min. 0,25 l

### **Propozycja IV - 52,00 zł**

Zupa z kalafiora, kalarepki,  
marchewki i koperku  
Karkówka na ostro  
Ziemniaki  
Bukiet sałatkowy  
Sok 0,25 l  
Woda min. 0,25 l



Zamek Joannitów  
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski  
[www.zamek-lagow.pl](http://www.zamek-lagow.pl), E-mail: [recepca@zamek-lagow.pl](mailto:recepca@zamek-lagow.pl)  
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

## **Kolacja – bankiet**

**(do ustalenia miejsce: restauracja zamkowa lub dziedziniec)**

**CENY NETTO / OSOBE**

### **Kolacja standardowa**

#### **Propozycja I - 35,00 zł**

Trzech Muszkieterów  
*(trzy rodzaje mięs z sałatą i warzywami oraz  
z sosem czosnkowo-ziolowym)*  
Pieczywo *(tosty, bagietki)*  
Herbata

#### **Propozycja II - 40,00 zł**

Leczo mięsno-warzywne  
Sałatka zamkowa  
Wędliny  
Pomidory z tartym serem  
Pieczywo mieszane  
Masło  
Herbata

#### **Propozycja III - 55,00 zł**

Danie na ciepło:  
Zupa gulaszowa  
Dania na zimno:  
Patery mięs, wędlin, marynat  
Zestaw serów żółtych,  
białych i pleśniowych  
Sałatka zamkowa  
Pieczywo mieszane  
Masło  
Herbata

#### **Propozycja IV - 65,00 zł**

Rapier Joannitów  
Pieczony pstrąg  
Wieprzowina w sosie burgundzkim  
Sałatka wiosenna  
Warzywna fantazja  
Masło  
Pieczywo  
Herbata

**Propozycja V - 80,00 zł**

*Przystawka zimna*

Łosoś wędzony pod cytrynowym kwiatem  
z zieloną gałązką

*Przystawka ciepła*

Wyborna zupa szparagowa

*Danie główne*

Polędwiczka z jałowcowej marynaty  
zroszona kroplą serowej rozkoszy  
Sałatka wiosenny ogród

*Deser*

Zaduma nad czekoladową baśnią

**Propozycja VI - 90,00 zł**

*Przystawka zimna*

Przysmak króla Jana III Sobieskiego  
*Platy z polędwiczki z gruszkowo-  
żurawinowym akcentem.*

*Przystawka ciepła*

Wyborny krem sporządzony na bazie  
szlachetnych grzybów pochodzących  
z kryształowo czystych lasów lubuskich  
podawanych z grzanką zasmażaną na  
wiejskim maśle.

*Danie główne*

Chluba uczt staropolskich  
*marynowana pierś indyczki na selerowo-  
ćwikłowym klepisku z kwiatowym pozdrowieniem  
i odrobiną dworskiego sosu.*

*Deser*

Baszta Łagowska z leśną nutą otoczona  
jagodową fosą



## Kolacja uroczysta

### **Propozycja I - 130,00 zł**

#### **Dania na ciepło podane do stołu:**

Zrazy wołowe w ciemnym sosie  
Pyzy drożdżowe na parze  
Ziemniaki zapiekane z warzywami  
Bukiet sałatkowy (2 rodzaje)

#### **Dania na zimno podane do bufetu:**

Faszerowane mięsa  
Paszтет mięsny z sosem żurawinowym  
Paszтет warzywno-serowy  
Śledzie w sosie rzodkiewkowym  
Sałatka z wędzonym kurczakiem z warzywami, grzankami i sosem ziołowym  
Gruszka z serem pleśniowym  
Pomidory z parmezanem  
Pieczywo mieszane  
Masło  
Kawa, herbata

#### **Dania ciepłe w nocy:**

Zupa gulaszowa



Zamek Joannitów  
Ul. Kościuszki 3, 66-220 Łagów Lubuski  
[www.zamek-lagow.pl](http://www.zamek-lagow.pl), E-mail: [recepja@zamek-lagow.pl](mailto:recepja@zamek-lagow.pl)  
Tel/fax: +48 68 34 12 010/ 119

## **Propozycja II - 160,00 zł**

### **Dania na ciepło podane do bufetu:**

Wieprzowina gotowana w ziołach  
Drób nadziewany w sosie bakaliowo – szafranowym  
Filet rybny w sosie paprykowo – oliwkowym  
Ziemniaki

### **Salatki:**

Bukiet sałat z oliwkami i kiełkami soi w sosie vinegret  
Warzywa w sosie ziołowym  
Zielona sałata

### **Dania na zimno podane do bufetu:**

Faszerowane mięsa  
Schab parzony w sosie wiśniowym  
Paszтет mięsny z pieczarkami i pikantnym dipem  
Galarety drobiowo – warzywne  
Tatar z łososia  
Śledzie w sosie rzodkiewkowym  
Serowe różności:  
- sery wędzone,  
- sery pleśniowe  
- sery żółte  
Sałatka z wędzonym kurczakiem z warzywami, grzankami i sosem ziołowym  
Sałatka cztery pory roku z sosem jogurtowo – koperkowym  
Sałatka owocami morza i awokado  
Sałatka ananasowo-orzechowa z sosem jabłkowo-imbirowym  
Warzywa sezonowe  
Pieczywo mieszane  
Masło ziołowe i zwykłe  
Kawa  
Herbata

### **Danie ciepłe w nocy podane do bufetu:**

Gulasz z dzika pachnący ziołami  
Płatki drobiowe w aksamitnym sosie pietruszkowym

### **Propozycja III - 170,00 zł**

#### **Dania na ciepło podane do bufetu:**

Sandacz w sosie krewetkowym  
Cielęcina w warzywach  
Filet z kurczaka w serowym obłoczku  
Rolady wołowe z pikantnym nadzieniem

#### **Salatki:**

Warzywa z sosem jogurtowym  
Sałatka zielona z sosem vinegret  
Brokuł z masłem ziołowym, opruszony płatkami migdałowymi

#### **Dania na zimno podane do bufetu:**

Udziec wędzony parzony – 3 szt.  
Pieczone mięsa na zimno (indyk, schab, rolowana karkówka)  
Melon z szynką  
Połędwica surowa wędzona w sosie gorczycowym  
Paszтет rybny  
Paszтет z indyka z pistacjami  
Łosoś w sosie chrzanowo-jabłkowym z czarnym kawiozem  
Pstrąg po królewsku z rodzynkami  
Śledziowa sałatka z gruszkami  
Akwarium frutti di mare  
Kolorowa sałatka z mozzarellą  
Sałatka egzotyczna  
Pomidory z parmezanem  
Sery pleśniowe z bakaliami  
Warzywa w sosie pistacjowym  
Pieczywo  
Masło  
Kawa, herbata

#### **Dania ciepłe w nocy:**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Karkówka pieczona z boczkiem i papryką pepperoni  
Pierś z kurczaka ze śliwkami

## **Propozycja IV - 195,00 zł**

### **Dania ciepłe podane do stołu:**

Pierś z kurczaka w tokaju z winogronami  
Sandacz zapiekany z parmezanem  
Polędwiczka wieprzowa z chrupiącymi borowikami  
Ziemniaki zasmażane

### **Bukiet sałatkowy – podany do stołu**

#### **DESERY – bufet deserowy**

Wiśniowa straciatella  
Flan kokosowy z kisiem truskawkowym  
Sernik gruszkowo – imbirowy  
Rolada śmietanowo - owocowa  
Owoce sezonowe

#### **Dania na zimno podane do bufetu**

Roladki z kurczaka nadziewane porą  
Polędwica na stosie ogórkowym z sosem czekoladowym  
Karkówka z estragonem i goździkami  
Śledzie w delikatnych sosach  
Paszтет szpinakowo – twarogowy  
Roladki naleśnikowe na zielono z parmezanem  
Sałatka z pomidorkami koktajlowymi z roladkami z łososia  
Chrupiące sałaty z bakaliami, marynowaną piersią z kurczaka z sosem miodowo  
– balsamicznym  
Warzywa w sosie pistacjowym  
Pieczywo mieszane  
Masło ziołowe i zwykłe

#### **Dania ciepłe w nocy podane do stołu**

Zupa krem cebulowa z szafranem  
Szaszłyki drobiowe z sosem truskawkowym z pieprzem i kaparami ( płonące )

## **Propozycja V - 205,00 zł**

### **Dania ciepłe podane do stołu:**

Roladki wołowe z pikantnym nadzieniem  
Drób nadziewany w sosie bakaliowo – szafranowym  
Filet rybny w sosie paprykowo – oliwkowym  
Ziemniaki  
Ryż z warzywami

### **Bukiet sałatkowy – podany do stołu**

### **DESERY – bufet deserowy**

Ciasto: sernik po wiedeńsku, rafaello z adwokatem  
Brzoskwinie z serkiem, czekoladą i kolorowym pieprzem  
Kremy owocowe  
Nalewka owocowo-miętowa  
Owocowe wariacje  
Kawa  
Herbata

### **Dania na zimno podane do bufetu**

Schab parzony z sosem tuńczykowym  
Płatki polędwicy wędzonej na cząstkach melona  
Pasztet z indyka z pistacjami  
Befszyk tatarski  
Tatar z łososia z czarnym kawiozem  
Ryby wędzone z dipami (pstrąg, halibut)  
Serowe różności  
Sałatka z filetem z kaczki z warzywami, grzankami i sosem ziołowym  
Sałatka ananasowo-orzechowa z sosem jabłkowo-imbrowym  
Warzywa sezonowe  
Pieczywo mieszane  
Masło ziołowe i zwykłe

### **Dania ciepłe w nocy podane do stołu**

Zupa z kurek  
Pierś z kurczaka w sosie miodowo – lawendowym z owocem granatu

## Napoje i alkohole

### Napoje i alkohole

Kawa parzona, rozpuszczalna	
Herbata	
Wliczone w cenę kolacji, podawane bez ograniczeń	
Woda mineralna 1,5 l	4,87 zł netto, 6,00 zł
Sok 1 L	9,25 zł netto, 10,00 zł
Coca – cola 0,2 l	3,25 zł netto, 4,00 zł
Piwo 0,5l Żywiec (becz.)	4,87 zł netto, 6,0 zł
Wódka 0,5 l (Polska, Luksusowa, Wyborowa)	40,00 zł netto, 49,20 zł
Wódka Bols, Smirnoff 0,5 l	45,00 zł netto, 55,35 zł
Wódka Finlandia 0,5 l	50,00 zł netto, 61,50 zł

**Wina – ceny netto, do poniższych cen należy doliczyć podatek VAT 23 %**

CARLO ROSSI RED C./PW. 0,75 L	40,00 zł
CARLO ROSSI WHITE B./PW. 0,75 L	40,00 zł
CARLO ROSSI ROSE B./PW. 0,75 L	40,00 zł
KABINETT RHEINHESSEN 0,75 L	40,00 zł
TRIVENTO CHARDONNEY/ CHENIN B./W. 0,75 L	45,00 zł
TRIVENTO SHIRAZ/ MELBEC '04 C./W/ 0,75 L	45,00 zł
SUTTER HOME WHITE ZINFANDEL 0,75 L	60,00 zł
SUTTER HOME CABERNET SAUVIGNON 0,75 L	60,00 zł
SUTTER HOME FAMILY VINEYARDS 0,75 L	60,00 zł
PINOT GRIGIO BOLLA '03 B./W/ 0,75 L	70,00 zł
BORDEAUX BLANC BARON PH. DE ROTHSCHILD 0,75 L B/W	75,00 zł
BORDEAUX ROUGE BARON PH. DE ROTHSCHILD 0,75 L C/W	75,00 zł
SANGRE DE TORO 0,75 L	75,00 zł
CASILLERO DEL DIABLO 0,75 L	80,00 zł

Napoje i alkohole liczone wg spożycia

**Prosimy o sugestie dotyczące napoi i alkoholi. Prosimy również o informacje w jaki sposób goście będą rozliczani za napoje i alkohole – indywidualnie czy na koszt organizatora. Jeśli żadne z powyższych propozycji nie zostaną wybrane – wówczas traktowani będą Państwo po cenach, które obowiązują w karcie menu.**

**Istnieje również możliwość zamówienia innych alkoholi.**

## **Dodatkowe atrakcje**

### **Pokaz sztucznych ogni**

Koszt: od. ok. 4500,00 zł. netto wzwyż (w zależności od czasu trwania pokazu i scenariusza)

### **DJ**

Koszt: 1 800,00 zł

### **DJ + karaoke:**

Koszt: 2 000,00 zł

### **Zespoły do tańca:**

Koszt: od 3500,00 zł brutto do 7000,00 zł brutto

### **Bractwo Rycerskie:**

Program zawiera 2 – 3 tańce, pokaz walk na miecze i topory. Elementy te połączone będą fabułą zawierającą przedstawienie obyczajów rycerskich średniowiecznej Polski. Tańce dawne z podkładem muzycznym. Walki są odwzorowaniem technik szermierczych tego okresu. Całość pokazu jest autorską wizją zwyczajów i umysłowości ludzi średniowiecza. Odtworzone zostaną takie zwyczaje jak np. pasowanie na rycerza, wyzwanie do walki itp. Możliwość zaangażowania gości w następujące zabawy np.:

- trzymanie miecza
- trzymanie topora jednorącz na czas
- strzelanie z łuku do celu i nauką tańców dawnych
- „rzut zapalką”
- „rzut podkowami”
- „kręcioła”

Koszt: 3 780,00 zł. brutto

(skład ok. 10 os., pokaz godzinny)

### **Cygański teatr „Terno”:**

To działająca od 1953r. grupa z Gorzowa, której założycielem jest Edward Dębicki - kompozytor, poeta, wielki miłośnik i propagator kultury cygańskiej.

Zespół koncertuje we wszystkich krajach Europy i w Stanach Zjednoczonych. Wspaniałe barwne stroje, gorące rytmy, utrzymane w cygańskim klimacie kompozycje i aranżacje tworzą niecodzienne widowisko. Każdy występ jest bardzo kolorowy, żywy, a także doskonale dopracowany muzycznie i tanecznie. „Terno” prezentuje oryginalny cygański folklor, który ujęty został w profesjonalne konwencje artystyczne z doskonałą choreografią i perfekcyjnym wykonaniem.

Koszt: ok. 5000,00 zł. netto

### **„Teatr Ognia”**

Tancerze występują w strojach: czarno-białych, czarno-czerwonych a także białych, w zależności od funkcji, jaką pełnią kreowane przez nich postacie. Twarze aktorów zdobią specyficzne malunki, są one również czarno-białe lub czarno-czerwone. Podczas występu

używany jest następujący sprzęt: łańcuchy z pojedynczą pochodnią, liny całopalne, wachlarze, pochodnie. Pokaz jest też urozmaicany pluciem ogniem. Widowisko trwa około 25 minut, realizowane jest według scenariusza. Stanowi on plemienną opowieść o odkryciu i oswojeniu żywiołu oraz o konfliktach z tego wynikłych. Ogień przedstawiony jest dwubiegunowo, jako źródło bezpieczeństwa, przedmiot pożądania, pozwalający zjednoczyć jednostki, lecz z drugiej strony stanowiący także źródło konfliktów. W układzie pojawiają się zarówno dynamiczne sceny walki, jak i te subtelne, bardziej refleksyjne. Występ składa się z wyjść solowych, duetów oraz układów cztero i pięcioosobowych.  
Koszt: ok. 2500,00 zł. netto

**Oraz wiele innych atrakcji (wedle życzenia i upodobań Klienta).**

**Specjaliści ds. organizacji imprez okolicznościowych i konferencji  
służą profesjonalnym doradztwem, chętnie się spotkają  
z Państwem, ustalą wszelkie możliwe szczegóły oraz będą mieli  
nadzór nad przebiegiem imprezy.**