

# Hotelowe Walentynki

Walentynki to dla hotelarzy jedno z tych wydarzeń, które mogą im pomóc poprawić wyniki w trudnym okresie zimowym. Sukces zależy od przygotowanej oferty. Oto kilka przykładów promocji walentynkowych w polskich hotelach miejskich najwyższych kategorii.

**Kolacja Walentynkowa w hotelu InterContinental.** Tego wieczoru romantycznym uniesieniem miały sprzyjać owoce morza w specjalnym menu Karola Okrasy, przy akompaniamencie fortepianu, dzięki grającemu na żywo Albertowi Kurowskiemu. Dla zakochanych serwowano 6-daniowe menu, w tym na deser – parfait czekoladowe z mussem jogurtowym, wanilią i whisky. Do tego kieliszek francuskiego szampa na Mumm Rose. Ta ucztą kosztowała 600 zł od pary. Z kolei w drugiej restauracji hotelowej

DownTown szef kuchni Ewa Olejniczak zapraszała na wieczór przy ciepłej muzyce i menu przepelnionym afrodyzjakami w tym m.in: ostrygi, carpaccio z polędwicy Black Angus z trufkami, faszerowana orzeszkami pinii perliczka. Na deser specjalność cukierników – tiramisu dla dwojga, Taka kolacja kosztowała od 280 zł za parę. Pary mogły też wygrać romantyczny weekend w hotelu InterContinental Warszawa.

**Single Love w Sheratonie Warszawa.** Z kolei Sheraton Warszawa w barze SomePlace Else przygotował imprezę walentynkową dla singli wspólnie z portalem eDarling. Na ten wieczór przygotowano występ zespołu Bała Band, konkur-

pozycję pobytu walentynkowego, która obejmowała zarówno nocleg z atrakcjami, jak i romantyczną kolację w hotelowej restauracji Anturium. Wszyscy odwiedzający Kraków w tym czasie mogli skorzystać z opcji zawierającej dwa lub trzy noclegi. Śniadanie na życzenie podawane było do łóżka. Pakiet obejmował także kąpiel z afrodyzjakiem w hotelowym jacuzzi. Szef kuchni restauracji Anturium przygotował Kolację Walentynkową, której inspiracją były tematy muzyczne: Preludium w postaci koktajlu z krewetek, Aksamitna Sonata, czyli kremu kalafiorowo-pomidorowego, Balet Dwojga – duet schabu i polędwicy z jaśminowym ryżem, Słodka Owacja – terrina waniliowo-czekoladowa serwowana na lustrze sosu malinowego z akompaniamentem aksamitnych słodkich serc.

**Romantyczna Kolacja w Grand Hotel Kraków.** Z okazji Walentynek Grand Hotel Kraków

## DZIAŁ HOTELOWY w Cieślak & Kordasiewicz

**K**ancelaria Doradztwa Gospodarczego Cieślak & Kordasiewicz utworzyła departament hotelowy, wchodząc na rynek z doradztwem branżowym w tym zakresie. Dział hotelowy KDG będzie świadczył między innymi usługi w zakresie przygotowania i opracowania biznes planów, planów finansowo-ekonomicznych, badania rynku, audytów dochodowo-kosztowych, pozyskiwania międzynarodowych marek hotelowych, rachunkowości zarządczej, pozyskiwana finansowania i dofinansowania na projekty hotelowe, due diligence jak również pre-openingem. W 2012 roku KDG pozyskało kilkanaście dofinansowań na działania marketingowe w hotelach. Aktualnie również ma przygotowaną ofertę na tego typu działania w 2013 roku. **Kancelaria Doradztwa Gospodarczego Cieślak & Kordasiewicz** obecna jest na rynku od 2004 roku, głównym przedmiotem działalności KDG było doradztwo w zakresie pozyskiwania zewnętrznych źródeł dofinansowania, w szczególności funduszy unijnych również dla branży hotelarskiej oraz doradztwo prawne i szkolenia. Od pewnego czasu KDG specjalizuje się również w PPP (partnerstwie publiczno-prywatnym). •



sy z nagrodami, drinki „posiadające skuteczność miłosnego eliksiru” np. Single Love, Bombay Kiss i Long Hug, każdy w cenie 19 zł. Wstęp na imprezę był wolny.

**Pakiet Sofitel Warsaw.** Ofertę specjalną dla zakochanych przygotował też Sofitel Warsaw Victoria. W jej skład weszły: jednodniowy pobyt w hotelu w eleganckim, przestronnym apartamencie, romantyczna 3-daniowa kolacja przy świecach, a następnego ranka śniadanie podane do łóżka. Wszystkie pary korzystające z oferty miały dodatkowo możliwość późnego wymeldowania oraz skorzystania z Victoria Pool & Fitness Club z basenem, siłownią i łaźnią parową.

**Pobyt Walentynkowy w Crown Piast.** 5-gwiazdkowy hotel Crown Piast Hotel & Park zachęcał do spędzenia romantycznego czasu Walentynek w malowniczym Krakowie. Dla wszystkich zakochanych par przygotowano pro-



przygotował dla zakochanych gastronomiczną propozycję spędzenia tego wieczoru. Panowie, którzy w ten wieczór planowali oświadczyć się swojej wybrance lub po prostu podkreślić swoje uczucie, mogli uczynić to przy walentynkowej odsłonie menu szefa kuchni. Kolacja w restauracji Grand Hotelu zainspirowana była smakiem owoców morza, chrupkością warzywnych afrodyzjaków oraz owocowym kontrapunktem. Krzysztof Pojałowski, szef kuchni Grand Hotel Kraków na wstępie serwował „Pobudzający zmysły duet kraba i avocado z płatkami grapefruita”, następnie „Kremową zupę z szalotki z ricottą zapiekaną na grzance”, a jako danie główne „Polędwicę wołową z krewetkami tygrysimi” i „Pstrąga pieczonego w migdałach”. •