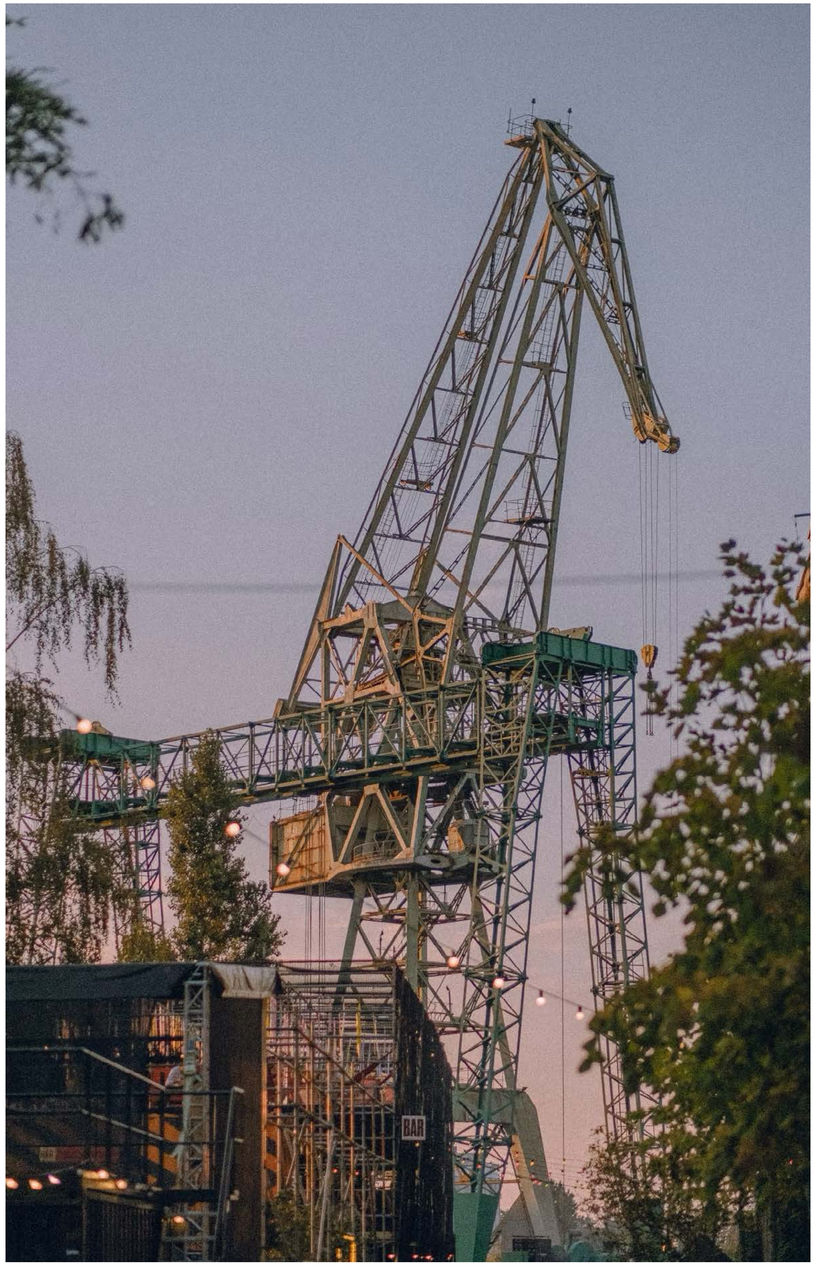
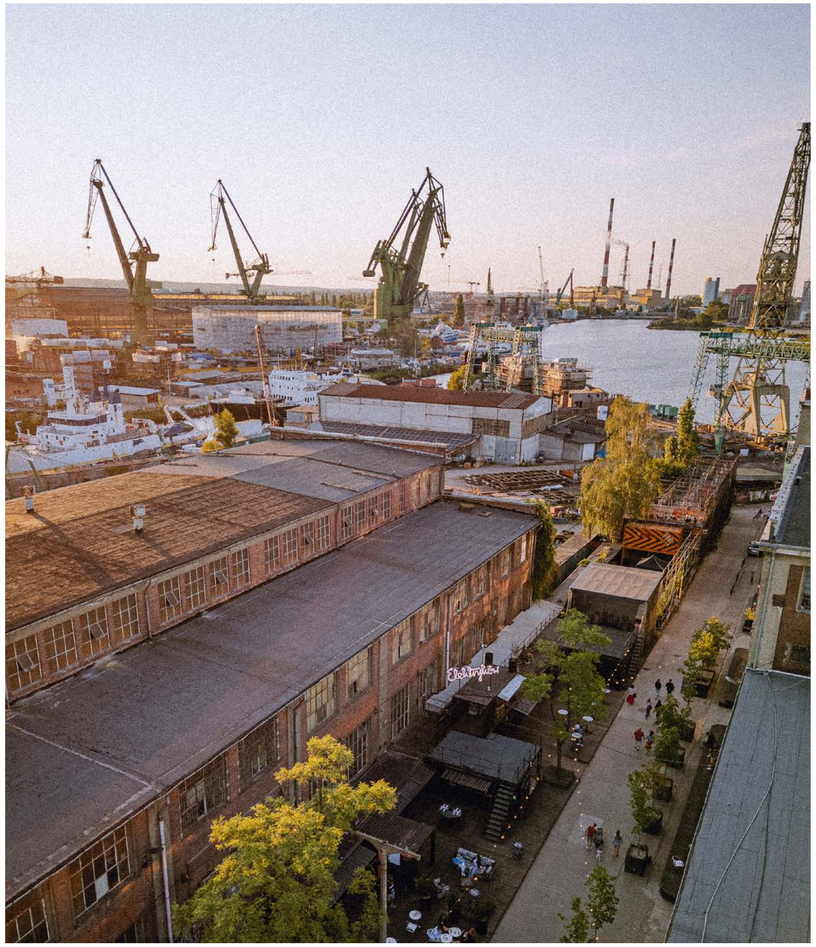
PLENUM

Spotkania świąteczne — oferta Plenum 2026



PLENUM to całe piętro industrialnego budynku w dawnej Stoczni Gdańskiej. To część kompleksu Ulicy Elektryków, całkowicie zmodernizowana w 2023 roku, funkcjonalna całorocznie. To obiekt w obrębie Młodego Miasta, czyli najbardziej dynamicznie rozwijającego się obszaru Gdańska.


BAR

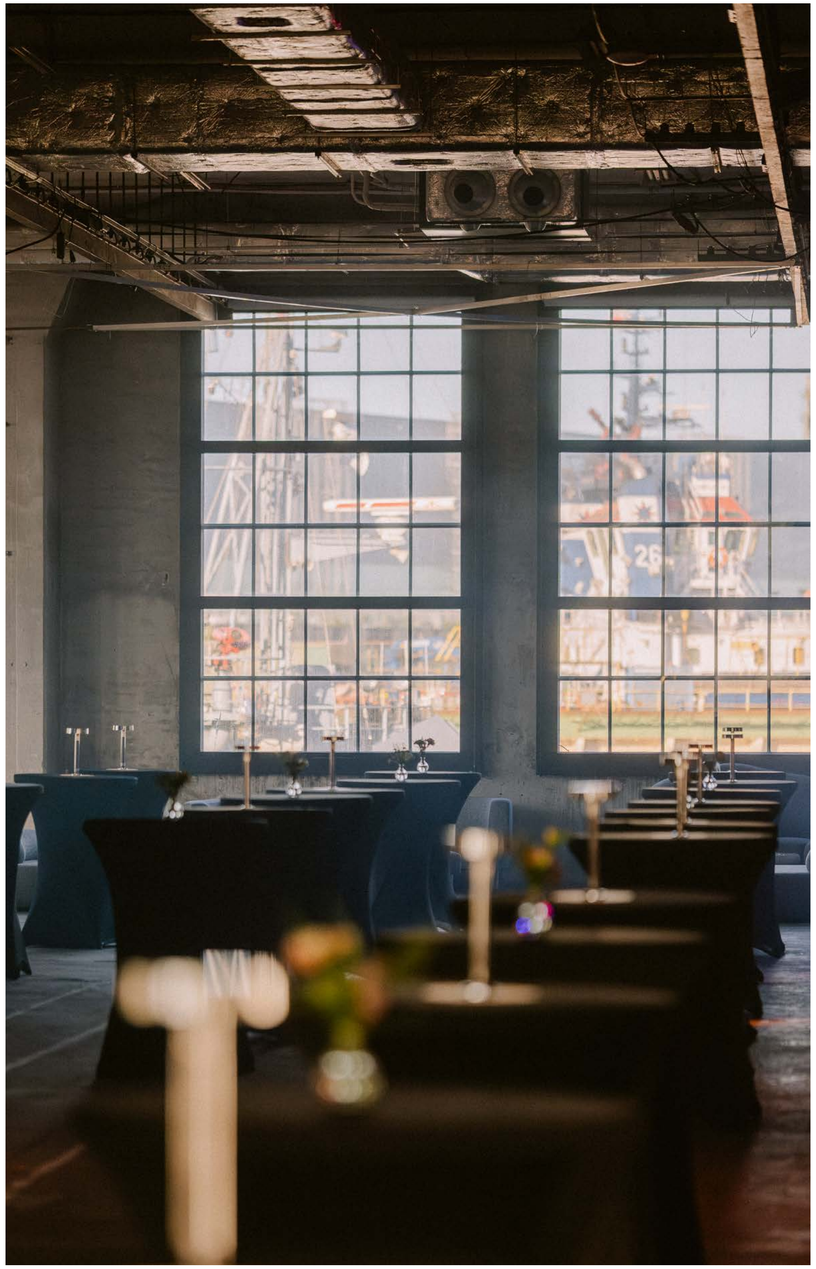


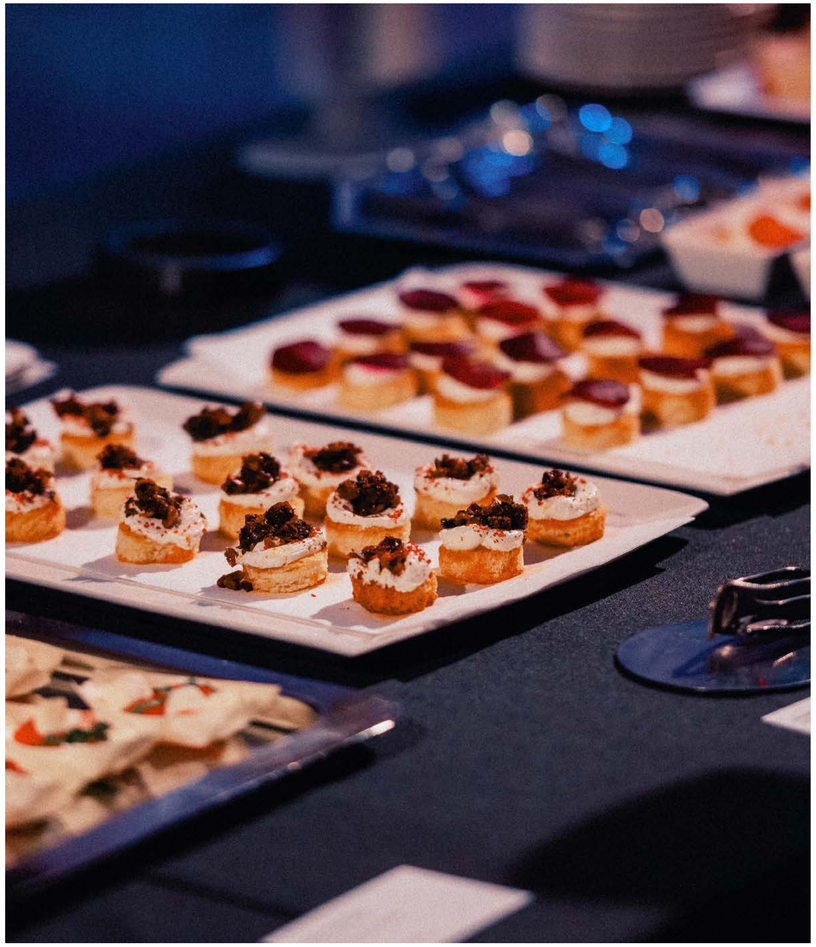
Od 2018 roku PLENUM jest aktywną, inspirującą przestrzenią dla sztuki, biznesu i działań kreatywnych. Gości konferencje, kongresy, targi, wystawy, eventy warsztatowe i edukacyjne. Markom, firmom, organizatorom wydarzeń daje nieograniczone możliwości adaptacji — oferuje kompleksową obsługę i wsparcie w realizacji.


23

Wspólne kolacje, firmowe wigilie i spotkania kończące rok przygotowujemy w autorskim, współczesnym wydaniu. Sezonowe menu łączy lokalne tradycje z nowoczesnymi inspiracjami, pozostawiając przestrzeń na swobodną atmosferę, rozmowę i wspólne świętowanie.


PROSECCO





KOLACJA SERWOWANA
140 zł netto / osoba

do 50 osób

Przekąska	chleb na zakwasie z palonym masłem
	sałatka z pieczonych warzyw z wędzonym łososiem MOWI
Zupa	kremowa zupa grzybowa z grzybami shiitake i truflą
Dania ciepłe	polędwica z dorsza z szafranowym beurre blanc, purée z selera, pieczoną dynią i jarmużem
Deser	piernik z powidłami śliwkowymi, yuzu i sosem anglaise

FINGER FOOD
90 zł netto / osoba

5 rodzajów przekąsek
(po 2 sztuki z każdej na osobę)

Przekąska	canapé z baba ganoush, jajkiem na twardo i majonezem miso
	canapé z pieczonym burakiem, kremem z koziego sera i orzechami laskowymi
	canapé z wędzonym łososiem MOWI i twarożkiem wasabi
	chleb żytni z sałatką śledziową z jabłkiem i ziołami
	piernik z powidłami śliwkowymi i yuzu

BUFET ŚREDNI
160 zł netto / osoba

Przekąska	chleb na zakwasie z palonym masłem
	pieczone buraki z dressingiem miso, kozim serem, żurawiną i orzechami laskowymi
	canapé z wędzonym łososiem MOWI i twarożkiem wasabi
	chleb żytni z sałatką śledziową z jabłkiem i ziołami
Zupa	barszcz klarowny z uszkami z kapustą i grzybami
Dania ciepłe	stek z łososia w sosie maślanym z białym winem
	pieczony kalafior z sosem miso, togarashi i szczypiorem
	pieczone ziemniaki z rozmarynem
	sałatka z radicchio i cytrusów
Deser	piernik z powidłami śliwkowymi i yuzu

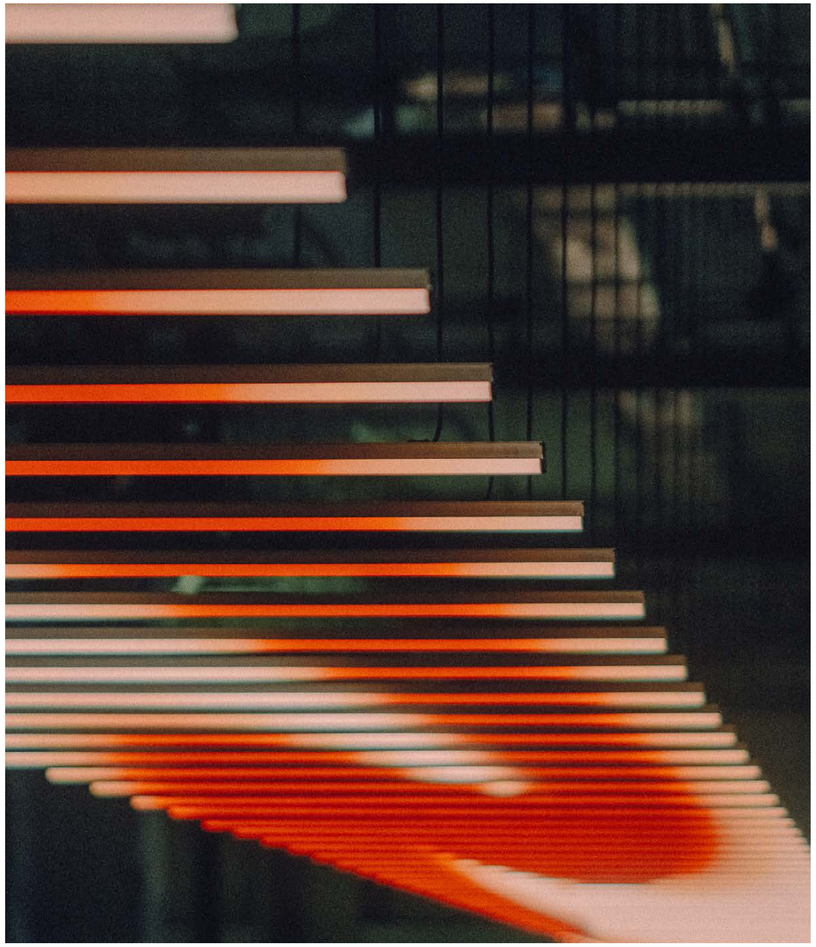
BUFET DUŻY
190 zł netto / osoba

Przekąska	chleb na zakwasie z palonym masłem
	hummus z marynowanymi oliwkami
	pieczone buraki z dressingiem miso, kozim serem, żurawiną i orzechami laskowymi
	canapé z wędzonym łososiem MOWI i twarożkiem wasabi
	chleb żytni z sałatką śledziową z jabłkiem i ziołami
	warzywne pierożki gyoza z olejem chilli, szczypiorem i sezamem
Zupa	kremowa zupa grzybowa z grzybami shiitake i truflą
Dania ciepłe	stek z łososia w sosie maślanym z białym winem
	pieczony kalafior z sosem miso, togarashi i szczypiorem
	pieczone ziemniaki z rozmarynem
	sałatka z radicchio i cytrusów
Deser	piernik z powidłami śliwkowymi i yuzu









Open bar

OPCJA BASIC

do 8 h 150 zł netto / osoba
do 6 h 120 zł netto / osoba
do 4 h 90 zł netto / osoba

Wino	białe
	czerwone
	musujące / musujące 0%
Piwo	brooklyn
	1664 blanc
	carlsberg 0%
Softy	woda niegazowana / gazowana
	soki / napoje gazowane
	kawa przelewowa / herbata

Open bar

OPCJA MEDIUM

do 8 h 190 zł netto / osoba
do 6 h 160 zł netto / osoba
do 4 h 120 zł netto / osoba

Wino	białe	
	czerwone	
	musujące / musujące 0%	
Piwo	brooklyn	
	1664 blanc	
	carlsberg 0%	
Softy	woda niegazowana / gazowana	
	soki / napoje gazowane	
	kawa przelewowa / herbata	
Koktajle	cranberry mimosa	prosecco / syrop żurawinowy
	cranberry spritz	wódka / sok żurawinowy / pomarańcza
	aperol spritz	aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza
	cuba libre	rum / cola / limonka
	tom collins	gin / cytryna / syrop cukrowy / woda gazowana
	gin & tonic	gin / tonic / cytrus
Koktajle bezalkoholowe	gin & tonic 0%	gin 0% / tonic / cytrus
	vibrante spritz 0%	martini vibrante / tonic / pomarańcz
	floreale spritz 0%	martini floreale / tonic / cytryna



Scenariusz wydarzenia, czas trwania serwisu, aranżacja wnętrza — wszystko dopasujemy do indywidualnych potrzeb klienta. Oferujemy możliwość customizacji każdego z elementów wieczoru:

scenografia,
oświetlenie,
oprawa muzyczna lub artystyczna,
układ przestrzeni.

Specyfikacja

Przestrzeń eventowa	powierzchnia całkowita		3000	m^2
	powierzchnia użytkowa	ok.	2000	m^2
	wysokość do sufitu		570	cm
	wysokość do szyny suwnicy		460	cm
Winda towarowa	udźwig		5	ton
	szerokość		299	cm
	długość		386	cm
	wysokość		245	cm
Pomieszczenie produkcyjne	powierzchnia		30	m^2
	wysokość		270	cm

Nawiąż kontakt przez mail:
plenum@craneagency.pl

Udzielimy szczegółowej informacji
— umówimy rozmowę
— spotkamy się na miejscu