OREA

Hotel Andel's
Praha







Místo, kde se z vašeho eventu stane zážitek

OREA

Hotel Andel's
Praha

290 pokojů a apartmá s klimatizací

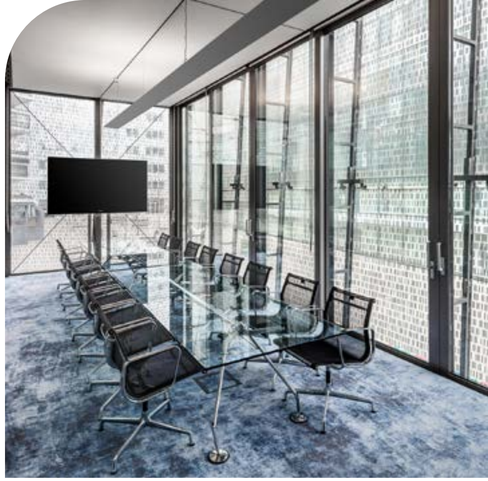
16 konferenčních sálů s celkovou kapacitou až **645** osob na **686** m^2

2 restaurace
Hotelová restaurace Delight a nadčasový Oscar’s bar

Fitness Synergy club a wellness zóna

Parkování v hotelových podzemních garážích

Vysokorychlostní Wi-Fi internetové připojení zdarma







Konference

16 sálů s vysokou variabilitou a celkovou kapacitou až **645** osob

Spojením všech čtyř částí v konferenčním komplexu číslo I. v hlavní budově vznikne prostor, který pojme až **365** osob v divadelním uspořádání

Konferenční komplex I.
Nachází se v 1. patře hlavní budovy, vedle skupinové restaurace s posuvnými stěnami a kapacitou až 220 osob
K dispozici velkorysé foyer

Konferenční komplex II.
Vlastní vstup do lobby s registračním pultem







Konferenční prostory – komplex I.

Název místnosti	m²	m	Denní světlo	Divadlo	Škola	Blok	U-tabule	Recepce	Banket
Opal	72	3,6	ano	70	48	43	32	70	48
Topaz	75	3,6	ano	70	48	43	32	70	48
Quartz	75	3,6	ano	70	48	43	32	70	48
Sapphire A	38	3,6	x	35	21	22	15	x	x
Sapphire B	38	3,6	ano	35	24	22	15	x	x
Sapphire A + B	77	3,6	ano	70	48	43	35	70	48
2 sály (spojené)	147	3,6	ano	155	108	60	50	200	96
3 sály (spojené)	222	3,6	ano	250	180	95	80	300	144
4 sály (spojené)	303	3,6	ano	365	252	118	104	400	162
Crystal	31	3,1	ano	x	x	16	x	x	x
Diamond	30	3,42	ano	x	x	14	x	x	x







Konferenční prostory – komplex II.

Název místnosti	m²	m	Denní světlo	Divadlo	Škola	Blok	U-tabule	Recepce	Banket
Ruby I	32	2,8	x	32	x	17	x	x	x
Ruby II	47	2,8	x	38	30	23	26	x	x
Ruby III	45	2,8	ano	38	30	22	24	x	x
Ruby I + II	79	2,8	x	83	48	46	44	85	40
Ruby I + II + break out místnosti	100	2,8	ano	126	75	58	47	130	88
Motivation	19	2,8	ano	18	x	11	x	x	x
Evolution	20	2,8	ano	18	x	11	x	x	x
Solution	20	2,8	ano	18	x	11	x	x	x
Ballroom (celá plocha)	223	2,8	ano	150	93	58	28	150	96

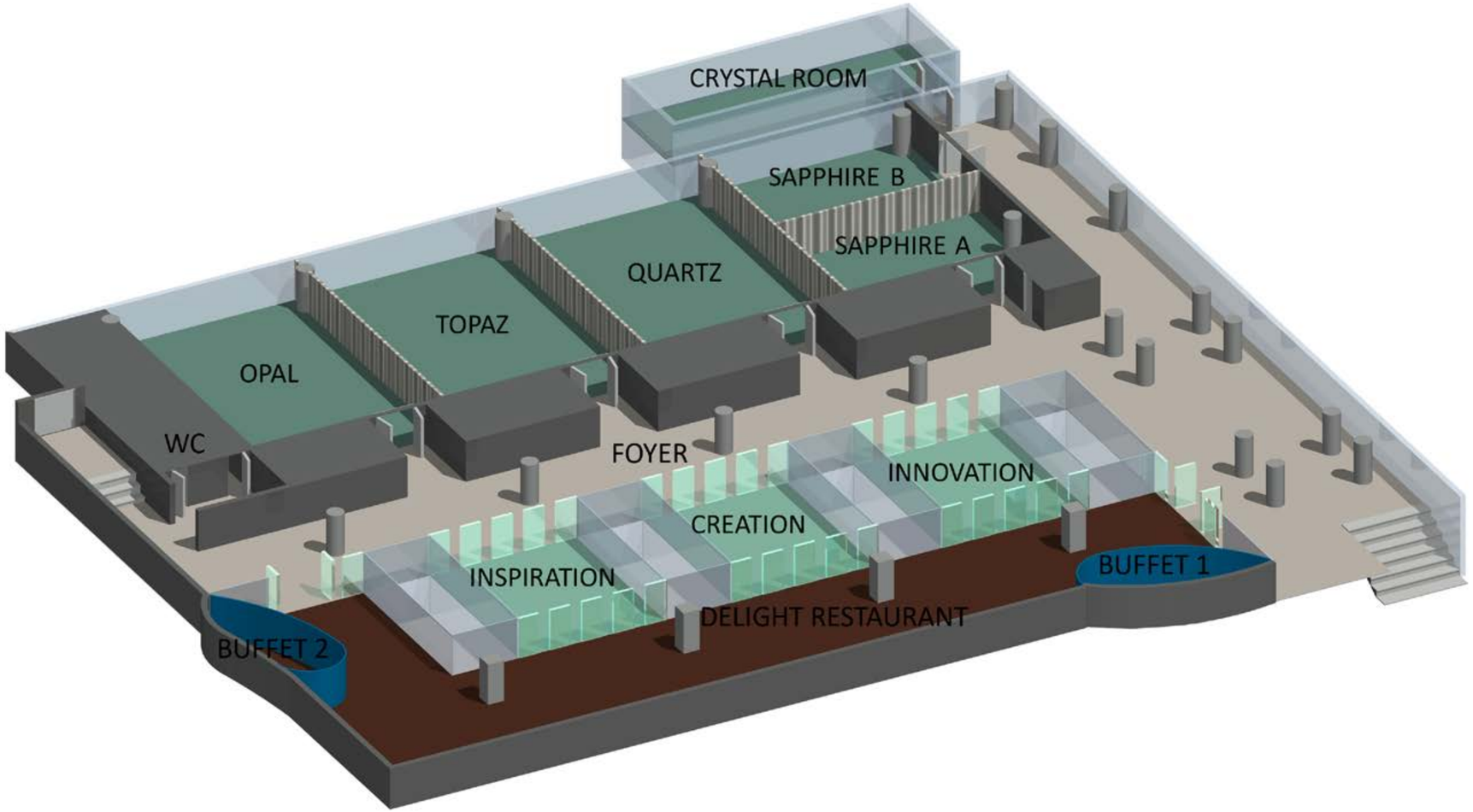






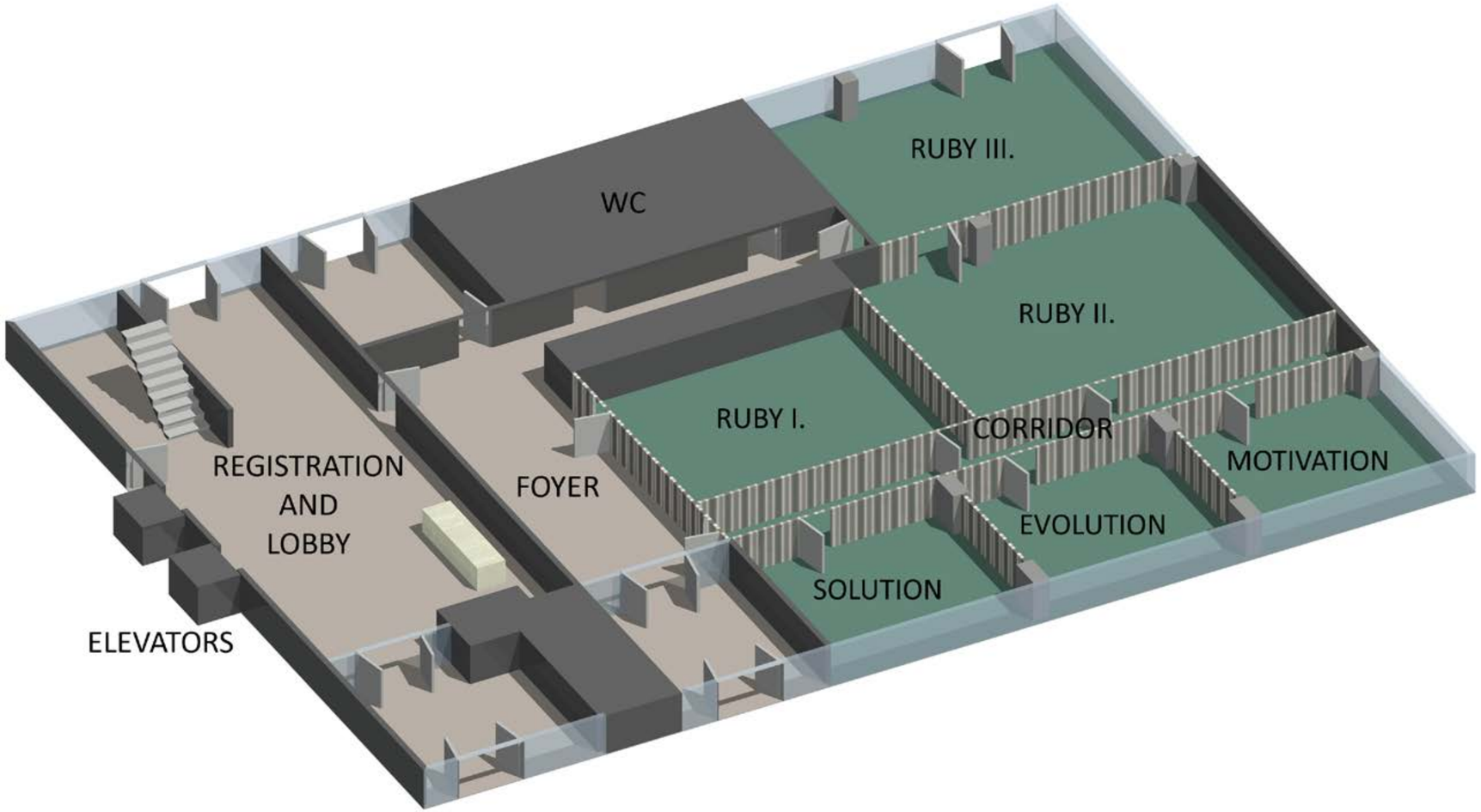
Konferenční prostory

Plán podlaží
Komplex I.



Konferenční prostory

Plán podlaží
Komplex II.



Konferenční balíčky

Celodenní balíček

Pronájem hlavního konferenčního sálu
Káva, čaj, voda (celý den neomezeně)
Minerální voda v hlavním konferenčním sále (neomezeně)
Dopolední kávová přestávka Sweet – 2 ks sladkého pečiva nebo koláče, jogurt s ovocem nebo müsli, smoothie, ovoce
Obědový bufet (Chef's Choice), 2 nealkoholické nápoje, káva a čaj
Odpolední kávová přestávka Piknik – 1 ks senviče, 1 ks sladkého pečiva nebo koláče, krájené ovoce, crudité s dipem
Základní konferenční vybavení (dataprojektor, plátno, 1 flipchart, bloky, pera, Wi-Fi připojení k internetu)

Půldenní balíček

Pronájem hlavního konferenčního sálu
Káva, čaj, voda (celý den neomezeně)
Dopolední nebo odpolední kávová přestávka – Sweet nebo Piknik
Obědový bufet (Chef's Choice)
Základní konferenční vybavení (dataprojektor, plátno, 1 flipchart, bloky, pera, Wi-Fi připojení k internetu)

* *Minimální počet osob pro konferenční balíček je 20, ale může být upraven podle konkrétní poptávky konferenčního prostoru.*







AV vybavení

Technika
AUDIO ZAŘÍZENÍ
Ozvučení pro maximálně 5 mikrofonů na den (max. 8 hod)
Mikrofon – bezdrátový
Mikrofon – hlavový, klopový
VIDEO ZAŘÍZENÍ
Data projektor nebo Plazma TV 100“ nebo monitor
Plátno vestavěné (přední), nebo max 320 x 180 cm
Kamera
INTERNET
Wi-Fi, 20 Mb/s
Wi-Fi nebo LAN více než 20Mb/s
PREZENTAČNÍ A KANCELÁŘSKÉ POTŘEBY
Flipchart
Magnetická tabule
Bezdrátový ovladač prezentace (včetně laserového ukazovátka)
Řečnický pult
Pódium (skirt, kus 1x2 m, výška 40 cm)
Foto kopie – A4 černobílá

Technika
PREZENTAČNÍ A KANCELÁŘSKÉ POTŘEBY
Foto kopie – A4 barevná
Notebook
Kopírovací zařízení
Tiskárna
Skartovačka
Konferenční telefon Polycon
Lidské zdroje
TECHNIKA
Technická instalace, deinstalace / asistence *Technická asistence je povinná v následujících případech: ozvučení s více než dvěma mikrofony, překladatelská kabina, hlasovací zařízení, audio nebo video nahrávání.* *Technickou asistenci lze objednat na min. 4 hodiny. O víkendu, ve státní svátek nebo v noci (18:00 – 6:00) se účtuje navíc 100 % ceny.*
OSTATNÍ
Obsluha šatny (min. 4 hodiny)
Hosteska (min. 4 hodiny)
Administrativní asistence (min. 4 hodiny)
Security (min. 4 hodiny)

Hotel
Konference
Gastronomie
Ubytování
Aktivity
Lokalita
Kontakt

Gastronomie

Oscar‘s bar

Celková kapacita baru je **79** míst, včetně sezení u baru

Lze využít i pro posezení u kávy, koktejlů, či tradičního českého piva
V nabídce české tradiční pokrmy i mezinárodní speciality

Možnost pronájmu celého prostoru za poplatek

Restaurace Delight

Snídaňová restaurace, sloužící i k pořádání skupinových obědů a večeří

Kapacita až **220** míst







Snídaně – v restauraci

Nápoje

Káva
Výběr čajů
Voda v karafách
Výběr ovocných džusů

Teplý Bufet

Omeleta
Míchaná vejce
Křupavá slanina
Lahůdkové párky
Mini klobásky
Fazole v rajčatové omáčce
Ovesná kaše

Kontinentální výběr

Selekce listových salátů
a čerstvé zeleniny
České sýry, šunky, salámy
Výběr pomazánek
Výběr čerstvého pečiva
a máslových croissantů
Koláče a cookies
Marmelády, máslo, med
Sezónní kusové ovoce
Cereálie, müsli, bílý a ovocný jogurt

Snídaně – soukromá

Podávaná mimo restauraci

Kontinentální snídaně

Káva, čaj, džus
Müsli, cereálie
Cottage sýr s čerstvou zeleninou
Jogurt, marmeláda, domácí med
Sladké a slané pečivo, croissanty
Čerstvé ovoce

Americká snídaně
+ live cooking

Káva, čaj, džus
Vejce (míchaná, smažená, vařená)
Slanina, výběr z uzenin a sýrů
Lívanečky s marmeládou
Cereálie
Sladké a slané pečivo, croissanty







Kanapky, finger food a dezerty

5 ks (včetně welcome drinku)
10 ks
15 ks

Studené kanapky

S uzeným lososem
S kaviárem a citronem
S prosciuttem a melounem
S kozím sýrem a ořechy
S tuňákem a koriandrem
Se Schwarzwaldskou šunkou
S pečeným roastbeefem a stříbrnou cibulkou
S modrým sýrem a vlašským ořechem
S kuřecími prsíčky a domácím chutney
S opečeným tuňákem v sezamu a guacamole
Se šunkovou pěnou
S belgickou paštikou
Thajský masový salátek
Krabí maso s koprem
Kachní prsíčka s Hoisin omáčkou

Teplé kanapky

Krevetová tempura s tomatovou salsou
Kuřecí mini řízečky v kukuřičných lupíncích
Gratinované rajče s mozzarellou
Pečené brambory plněné zeleninou a sýrem
Masová kulička v pikantní marinádě s kapary
Vepřová panenka ve slanině
Grilovaná cuketa zapečená s parmezánem
Smažená krabí klepítka

Sladké kanapky

Profiterolka
Ovocná tartaletka
Čokoládová pěna s mátou
Moccacino
Citronový košíček
Makronka
Semifreddo







Kávové přestávky

Kávová přestávka – sladká

2ks sladké pečivo nebo koláč
Jogurt
Mini smoothie
Čerstvé ovoce
Káva, čaj, voda s citrusy

Kávová přestávka – piknik

1ks sendvič
1ks sladké pečivo nebo koláč
Čerstvé ovoce
Káva, čaj, voda s citrusy

Léto v Provence

2 druhý salátů
Caprese
Focaccia – španělská šunka corrado & vegetariánská se sýrem feta
Zeleninové crudité
1ks sladké pečivo
Čerstvé ovoce
Káva, čaj, džus, ovocné smoothie, voda s citrusy

Česká kávová přestávka

Chléb s vajíčkovou, mrkvovou a sýrovou pomazánkou
Bageta s pražskou šunkou a restovanými žampiony
Trhané vepřové (rilletes)
Domácí buchty
Jablečný koláč
Formanovy makové koláčky
Sezónní ovoce
Sušené ovoce / zeleninové chipsy
Káva, čaj, jablečný mošt, voda s citrusy

Minimální počet je 10 osob. Kávová přestávka trvá max. 45 minut. Nabídka nápojů je platná pouze po dobu trvání kávové přestávky.







Kávové přestávky

Asijská kávová přestávka

4ks sushi (mix uramaki, maki, nigiri a california roll)
+ nakládaný zázvor, wasabi a sojová omáčka
Finger food
Polévka Tom Yum
Wok s kuřecím kari, rýže
3 druhy salátů
Krájené ovoce
Káva, čaj, voda s citrusy

Vídeňská kávová přestávka

Houstičky s uzeninou, okurkou a sýrem
Pečené preclíky
Škvarková pomazánka a čerstvý chléb
Rakouský salát a řízečky
Sachr dort
Jablečný závin
Variace jablek
Káva, čaj, voda s citrusy

Veganská kávová přestávka

Bagetky s třemi druhy pomazánek
Krupicové flameri
Míchaný listový salát
Sýrové špízky obalené v mrkvi a pažitce
Sezónní ovoce
Káva, čaj, ovocný mošt, voda s citrusy

Italská kávová přestávka

Foccacia s rozmarýnem, plněná tomaty a mozzarellou
Salát Panzanella
Antipasty (olivy, sušená rajčata, uzeniny, parmezán)
Zapečená Pinsa se šunkou Prosciutto a rukolou
Tiramisu
Káva, čaj, voda s citrusy

Minimální počet je 10 osob. Kávová přestávka trvá max. 45 minut. Nabídka nápojů je platná pouze po dobu trvání kávové přestávky.







Kávové přestávky

Udržitelná kávová přestávka

Obložené bagetky, nebo chlebíčky s 3 druhy pomazánek
Krupicové flameri
Míchaný listový salát v uzavíratelných skleničkách
Špízky / sýrové kuličky obalené v mrkvi a pažitce
1 druh sezonního ovoce
Ovocný mošt
Pramenitá voda
Káva, čaj

Řecká kávová přestávka

Domácí chléb s vůní Řecka s rajčaty
Pinsa se sušenými rajčaty, šunkou, pestem a rukolou
- (rýžová mouka – bezlepková)

Výběr sýrů s čerstvými nebo sušenými fíky, dle sezóny
Řecká pizza
Tzatziki
Nakládané olivy, sušené tomaty, tapenáda s krekry
Řecký salát
Baklava
Řecký jogurt s medem
Krájené ovoce dle sezóny
Káva, čaj, voda s citrusy

Minimální počet je 10 osob. Kávová přestávka trvá max. 45 minut. Nabídka nápojů je platná pouze po dobu trvání kávové přestávky.







Středomořský bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Marinovaný losos Gravlax, salátek z mořských řas, hořčicový a koprový dressing
Smažené kuře na středomořský způsob

Saláty
Grenaille bramborový salát s bylinkami a olivovým olejem
Salát Caprese
Těstovinový salát s brokolicí, modrým sýrem a ořechy
Variace čerstvých a míchaných salátů s domácími dresinky

Polévka
Kuřecí vývar s máslovou zeleninou a nudlemi

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Filírovaná kuřecí prsa pečená na grilu s bylinkovou omáčkou a mladou mrkví na másle
Vepřová pečeně s fenyklem a kapary
Pečený okoun s citronovo-mátovou redukcí
Kuskus s grilovanou zeleninou

Přílohy
Pečené brambory s bylinkami
Bylinková rýže
Sezónní zelenina

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Bufet Fusion
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Frutti di mare se zázvorem, koriandrem a chilli
Gazpacho
Vepřová paštika s brusinkami
Tabouleh

Saláty
Luštěninový salát
Variace čerstvých a míchaných salátů s domácími dresinky

Polévka
Francouzská cibulačka s krutony

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Grilovaný kuřecí stehenní steak
Hovězí casserole s kořenovou zeleninou
Smažený rybí filet s domácí tatarskou omáčkou
Bramborové gnocchi se špenátem a smetanou

Přílohy
Smažené brambory
Arabská rýže
Sezónní zelenina

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.

Zámecký bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Hovězí carpaccio s pestem a parmezánem
Grilovaná zelenina
Nakládaný sýr

Saláty
Čočkový salát s chorizem
Surimi salát s pošírovaným ananasem a ledovým salátem
Variace čerstvých a míchaných salátů s dresinky

Polévka
Žampionová krémová polévka s krutony

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Pečená pikantní kuřecí stehýnka marinovaná v zázvoru a sweet chilli omáčce
Vepřová roláda plněná tyrolským špekem a pečeným česnekem
Pečená ryba na grilu v domácí bazalkové marinádě
Fusilli se sušenými tomaty a kapary, parmezán

Přílohy
Divoká rýže
Šťouchané brambory
Sezónní zelenina

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Bufet Pianissimo
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Sušená šunka se sladkou chilli omáčkou
Výběr italských salámů

Saláty
Salát caprese s černými olivami
Salát s kozím sýrem, jogurtovou omáčkou a krutony
Caesar salát

Polévka
Minestrone

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Kuře po myslivecku
Tuňák v sezamové krustě s bylinkami a teriyaki omáčkou
Těstoviny se sušenými rajčaty, čerstvou bazalkou a parmezánem

Přílohy
Milánské risotto
Pečené brambory
Fritto misto ze smažené zeleniny

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.

Vídeňský bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Schwarzwaldská šunka
s cantaloupe melounem
Výběr uzených ryb

Saláty
Zeleninový salát s feta sýrem,
olivami a červenou cibulkou
Rakouský bramborový salát
s hrubozrnnou hořčicí a cibulkou
Cobb salát
Variace čerstvých a míchaných
salátů s domácími dresinky

Polévka
Hovězí vývar s julienne zeleninou
a nudlemi

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Hovězí po vídeňsku
Pečená krůtí prsa na rozmarýnu
Modrohlav na barevném pepři,
béarnská omáčka
Špecle na houbách

Přílohy
Šťouchaný brambor s jarní
cibulkou
Bylinková rýže
Sezónní zelenina
Grilované žampiony

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Bohemian Rhapsody bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Pražská šunka, okurka a křenový
dip
Carpaccio z červené řepy s mladým
špenátem
Uzený pstruh
Bohemia rolka z pražské šunky
s křenovým krémem

Saláty
Bramborový salát
Variace čerstvých a míchaných
salátů s domácími dresinky

Polévka
Tradiční bramborová polévka
s houbami

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Šunka na kosti
Kuřecí řízky
Svíčková na smetaně
Filet z candáta po mlynářsku

Přílohy
Houskový knedlík
Šťouchaný brambor
Bramboráčky

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.

Vegetariánský bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Kroupy s bazalkovým pestem a parmezánem
Zeleninové crudité

Saláty
Houbový salát
Bulgur s černými olivami a sušenými rajčaty
Thajský nudlový salát se zeleninou a sezamem
Výběr čerstvé krájené zeleniny a míchaných salátů s domácími dresinky

Polévka
Boršč

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Grilovaná rajčata s paprikou a cibulí
Tofu na červeném kari
Polentová kaše s mladou cibulkou a bylinkami
Gnocchi se špenátem a smetanou
Zeleninové špízky s balkánským sýrem
Grilované žampiony

Přílohy
Vařený brambor
Rýže

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Veganský bufet
(rautový sortiment pokrmů)

Předkrmy
Grilovaná zelenina

Saláty
Olivový salát
Citrusový salát s avokádem a ořechy
Čočkový salát z klíčků a zeleniny
Bílá quinoa s petrželovým pestem, granátovým jablkem a parmezánem
Marocký salát
Variace čerstvých a míchaných salátů s domácími dresinky

Polévka
Minestrone

Sýry
Nakládaný tofulin, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Zeleninové lasagne
Veganské kuličky v tomatovém sosu
Cizrnové kari
Smažené nugetky – veganské
Zeleninové špízky

Přílohy
Hranolky
Zeleninová rýže
Sezónní zelenina

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.

Street food

Předkrmy a saláty
Mix green salátů s francouzským dresingem
Salát ze smaženého lilku
Čočkový salát s mladým špenátem
Panzanella
Quinoa salát s granátovým jablkem
Hummus z červené řepy
Nachos se salsou a guacamole
Prosciutto s medovým melounem

Hlavní jídla
Mini sendviče s kuřecím trhaným masem, zapékaná focaccia
Grilovaná ryba
Lehce pálivé grilované kuře
Domácí hranolky v kornoutu přelévané sýrovým dipem

Dezerty
Kusové ovoce
4 druhy mini dezertů
Čerstvé krájené ovoce
Čokoládová fontána

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.
Oscar's bar – maximálně pro 60 osob.
Oscar's bar + pasáž – maximálně pro 100 osob.







Barbecue I.

Předkrmy a saláty
Uzené krůtí carpaccio, majonéza, kapary
Ostrý fazolový salát s mladými kukuřičkami
Roastbeef s nakládanou zeleninou a hořčičným dipem
Krabí salát s avokádem
Pečené dýně nebo cukety s bylinkami a sýrem
Výběr čerstvé krájené zeleniny a míchaných salátů s dresinky

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Hlavní jídla
Grilované klobásky (3 druhy)
Pečená šunka
Steaky z vepřové krkovice
Grilovaná kuřecí křídla
Kukuřičné klasy na špízu

Přílohy
Krokety
Grilovaná zelenina

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy dezertů

Barbecue II.

Předkrmy a saláty
Kalifornský salát s avokádem, rajčaty, vejci a slaninou
Kukuřičný salát se slaninou a fazolemi
Roastbeef s nakládanou zeleninou a hořčičným dipem
Čekankový salát s javorovým sirupem
Salát Coleslaw
Krevetový salát s avokádem

Sýry
Výběr sýrů, sušené ovoce a ořechy

Kondimenty
Nakládané cibulky, beraní rohy a okurky
Omáčky – hořčičná s medem, pikantní s kari, guacamole, orientální

Dezerty
Čerstvé krájené ovoce
4 druhy mini dezertů
Grilovaný ananas

Hlavní jídla
Hovězí burger
Halloumi burger
Burger z červené řepy
Grilovaná kuřecí stehna v pivní marinádě s medem
Hovězí flank steak z mladého býčka s pepřovou omáčkou
Losos pečený v papilotě s limetkami
Kukuřičné klasy na špízu

Přílohy
Pečené brambory v alobalu s jogurtovo-koprovým dresinkem
Bylinková rýže
Grilovaná zelenina
Krokety
Pečivo

Lze využít od minimálního počtu 20 osob.

Lehký oběd I.

Kuřecí nugety
1/8 pizzy s mozzarellou
Pečené brambory
Výběr sendvičů s variací náplní
Máslová tortilla s variací náplní
Bramborový salát
Zeleninový a listový salát s dresinkem
Čerstvé ovoce
Dezert

Lehký oběd II.

Kuřecí kousky tandoori s jogurtem a koriandrem
Slané pečivo
Pečené brambory
Výběr sendvičů s variací náplní
Máslová tortilla s variací náplní
Caesar salát
Zeleninový a listový salát s dresinkem
Čerstvé ovoce
Dezert

Lehký oběd III. – vegetariánský

Bulgur s černými olivami
1/8 pizzy margarita
1/8 pizzy sýrové
Pečené brambory, jogurtový dip
Výběr sendvičů s variací náplní
Máslová tortilla s variací náplní
Řecký salát s feta sýrem
Zeleninové crudité
Čerstvé ovoce
Dezert

Lehký oběd IV. – veganský

Bruschetta
Wrap s variací náplní
Výběr ciabatt s variací náplní
Grilovaná zelenina
Veganský burger z červené řepy
Zeleninový a listový salát s dresinkem
Čerstvé ovoce
Jablečný veganský koláč

Lehký oběd V.

Kuřecí řízečky
Vegetariánský wrap
Quiche Lorraine
Bramborové pyré
Salát s uzeným lososem
Zeleninový a listový salát s dresinkem
Čerstvé ovoce
Dezert

Lehký oběd VI.

Maki sushi
Nigiri sushi
Tom Yum polévka (kuřecí)
Zelené kari s tofu a jasmínovou rýží Lassi
Míchané saláty s dresinky
Exotické ovoce
Dezert

Lze využít od minimálního počtu 25 osob.

Welcome Drink

Sklenice prosecca, džus, a voda
Welcome Drink + 5ks studená kanapka

Nápojové balíčky

3 nápoje – pivo, víno a nealko
4 nápoje – pivo, víno a nealko
Neomezená konzumace
– voda, káva a čaj po dobu trvání akce

Alkoholické nápoje

0,33l Lahvové pivo
0,15l Prosecco
0,75l Prosecco – láhev
0,15l Víno (bílé, červené)
0,75l Víno – láhev

Nealkoholické nápoje

0,25l Pepsi, Mirinda, 7UP, Schweppes Tonic
0,20l Výběr džusů Granini
0,33l Mattoni (jemně perlivá, neperlivá)
0,25l Red Bull

Teplé nápoje – výběr kávy a čaje

Open bar

Obsahuje:
Pepsi, Mirinda, 7UP
Schweppes Tonic
Džus
Láhvové pivo
Bílé a červené víno
Minerální voda







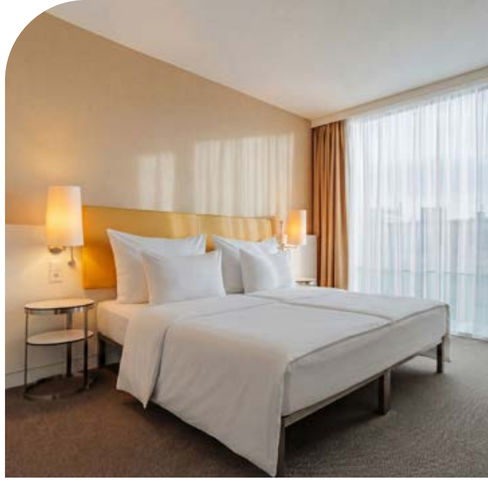
Ubytování

Celkem **290** pokojů a apartmánů v kategoriích Deluxe, Executive, Suite, Studio a Apartment

125 Deluxe pokojů
106 Executive pokojů
29 Apartmánů
22 pokojů typu Studio
4 Executive Suite a **2** Junior Suite
2 pokoje pro handicapované hosty

Vybavení
- koupelna se sprchovým koutem nebo vanou, smart TV, Wi-Fi, čajový a kávový set
- ve vyšších kategoriích pokojů kuchyňka

Bezplatný vstup do hotelového fitness







Nekuřácký hotel

Recepce 24 hodin denně

Domácí mazlíčci za poplatek

Aktivity

Fitness a wellness v hotelu Andel‘s

Posilovna Synergy Club
moderní dvoupodlažní fitness se špičkovým vybavením

Finská a infra sauna, vířivka, wellness lounge, fyzioterapie, In-body diagnostika, terapie červeným světlem

Masáže
sportovní masáž, relaxační masáž, tradiční thajská masáž







Praha

1 2

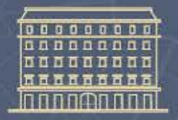




OREA Hotel Pyramida







OREA Place Seno
Sensa Restaurant



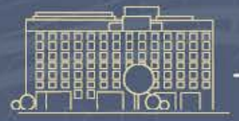




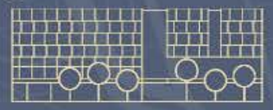
Gabriel Loci



Vltava



OREA Hotel Angelo



OREA Hotel Andel‘s

Lokalita

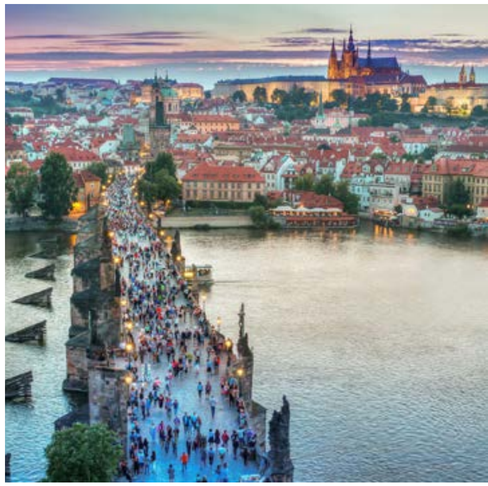
Poloha hotelu

- Strategická poloha v moderním business srdci Prahy 5.
- Metro (linka B) a tramvajový uzel přímo u hotelu.
- Bezprostřední sousedství obchodního centra Nový Smíchov, kin a kulturního vyžití.
- Malostranské náměstí a Národní divadlo do 7 minut tramvají.
- Vyhlášená Náplavka s neopakovatelnou atmosférou jen 10 minut chůze.
- Přímý dojezd z Letiště Václava Havla (25 min) i Hlavního nádraží (15 min).

Pražských TOP 10 dle našeho doporučení

1. Náplavka a řeka Vltava – nejživější pražské nábřeží s výhledem na Vyšehrad.
2. Kampa a Karlův most – romantické uličky dostupné krátkou jízdou tramvají.
3. Park Sacré Coeur – klidná oáza s krásným výhledem na město přímo nad hotelem.
4. Tančící dům – ikona moderní architektury jen jednu zastávku tramvají.
5. Petřínské sady a lanová dráha – zelené srdce Prahy v docházkové vzdálenosti.
6. Národní divadlo – symbol české kultury jen pár minut jízdy od hotelu.
7. Vyšehrad – historická pevnost s nejkrásnějším panoramatem Prahy.
8. Malá Strana – barokní perla Prahy s malebnými zákoutími.
9. Střelecký ostrov – oáza klidu uprostřed Vltavy s výhledem na mosty.
10. Staroměstské náměstí – historické srdce metropole s orlojem.







Kontakt

OREA Hotel Andel’s Praha****
Stroupežnického 3181/21, 150 00 Praha 5
Česká republika

+420 295 568 300
recepce.andels@orea.cz
reservation.andels@orea.cz

Konferenční poptávky:
+420 702 020 499
conference@orea.cz

orea.cz
orea.cz/hotel-andels



Na začátek