



HOTEL SZAFRAN



RESTAURACJA & GRILL BAR

Szafranowy Dwór

OFERTA STUDNIÓWKOWA



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



www.hotelszafran.pl



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)



HOTEL SZAFRAN ★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

Szafranowy Dwór



OFERTA STUDNIÓWKOWA

Studniówka to wyjątkowa impreza, symbolizująca wejście w dorosłość młodych ludzi.

To szczególne wydarzenie w życiu nastolatków, ich rodziców oraz grona pedagogicznego.

Z Hotelem Szafran zapamiętasz je na długo!

JEDYNY TAKI BAL NA 100 DNI PRZED MATURĄ
Niezwyczajny i podniosły nastrój wieczoru podkreślony oryginalną aranżacją przestrzeni, elegancko przystrojone stoły, wykwintna kuchnia i taniec do białego rana....

To wspaniałe wydarzenie zasługuje na najlepszą oprawę, w końcu studniówkę ma się raz w życiu!

OFERUJEMY NASZĄ POMOC

Przy wyborze oprawy muzycznej w wykonaniu DJ-a lub zespołu muzycznego.

Przy zakupie kwiatów dla Grona Pedagogicznego.
Przy dekoracji sali.

ZAPEWNIAMY

Ochronę lokalu - gratis.

Nielimitowany pakiet napojów gazowanych (Coca – Cola, Fanta, Sprite) w cenie menu.

Oprawa florystyczna stołów

Menu wegetariańskie, wegańskie
menu bezglutenowe i inne.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i propozycje Państwa strony.

Z przyjemnością służyliśmy fachową pomocą w każdej kwestii związanej z organizacją balu.



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



www.hotelszafran.pl



[szafran.hotel](https://www.facebook.com/szafran.hotel)



[hotelszafran](https://www.instagram.com/hotelszafran)



HOTEL SZAFRAN

★★★★

RESTAURACJA & GRILL BAR

Szafranowy Dwór

PAKIEC SZAFRANOWY CENA 175 PLN/ OSOBA

APERITIF

Kieliszek wina musującego

ZUPY (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Krem z pieczonej papryki

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem serowy z grzanką serową

DANIA GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Filet z kurczaka w szynce szwarcwaldzkiej

/ frytki steak house / bukiet warzyw

Rolada śląska / kluski śląskie /

czerwona kapusta zasmażana z boczkiem

Sznyce Cordon Blue z szynką i serem /

placuszki rosti / surówka colesław

DESER (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Sorbet cytrynowy / sałatka z ananasa i mięty

Beza Pavlova z owocami / krem adwokatowy z świeżą miętą

PATERA CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU

Sernik, jabłecznik, owoce filetowane

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Patery wędlin polskich

Wybór serów żółtych i pleśniowych z konfiturą żurawinową

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem

Roladki z tortilli z szynką i warzywami

Krakowskie babeczki z pikantnymi pastami

Palmiery z ciasta francuskiego z suszonymi pomidorami

Caprese z oliwkami i pesto bazyliowym

Sałatka gyros

Sałatka Grecka

Kosze pieczywa, masło smakowe

NA GORĄCO (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami

LUB SPECJALNOŚĆ WIECZORU – PODAWANA PRZEZ SZEFA KUCHNI

dopłata 29.00 PLN / osoba

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami po dawane z delikatnym sosem

ziołowo - pieczeniowym oraz ziemniakami

pieczonymi i kapustą zasmażaną

NAPoje BEZ LIMITU

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

FOTO-BUDKA / FOTO LUSTRO W PREZENCIE OD RESTAURACJI
SZAFRANOWY DWÓR PRZY BALU POWYŻEJ 100 OSÓB



HOTEL SZAFRAN



RESTAURACJA & GRILL BAR

Szafranowy Dwór

PAKIEŃ DIAMENTOWY

CENA 205 PLN/ OSOBA

APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

Carpaccio z marynowanego buraka / ser feta
/ rucola / krem balsamiczny

Plastry indyka w sosie sojowo sezamowym

Bruschetta z sałatką z pomidora / szalotka
/ pesto bazyliowy

ZUPA (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Krem szpinakowy z serem feta i pestkami dyni

Krem pomidorowy z mozzarellą

Jarzynowa zupa Minestrone

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szparagami /
ziemniak gratin / marchewka paryska
flambirowana miodówką

Pierś z kurczaka w cieście filo / frytki / surówka z kapusty
pekińskiej i warzyw sezonowych / sos pomarańczowy

Wołowina na dziko w sosie z musztardy / kluski
/ buraki zasmażane

DESER (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Panna cotta z musem truskawkowym

Tort studniówkowy

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIĘKU

Sernik, jabłecznik, piegusek, owoce filetowane

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem

Patery wędlin polskich

Melon w szynce dojrzewającej

Wybór serów żółtych i pleśniowych
z konfiturą żurawinową

Paszтет wiejski ze śliwkami

Roladki z tortilli z szynką i warzywami

Mini - tortille z szynką i serem żółtym

Pumpernikiel z twarogiem i łososiem

Krakowskie babeczki z pikantnymi pastami

Suszone śliwki w boczku i pieprzu młotkowanym

Sałatka makaronowa z serem i szynką

Sałatka Grecka

Sałatka Jarzynowa

Kosze pieczywa

Masło smakowe

NA GORĄCO (DO WYBORU JEDNA PROPOZYCJA)

Włoska lasagne z sosem pomidorowym

Węgierska zupa gulaszowa

z kładzionymi kluseczkami

LUB SPECJALNOŚĆ WIECZORU – PODAWANA PRZEZ SZEFA KUCHNI

dopłata 29.00 PLN / osoba

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami

po dawane z delikatnym sosem ziołowo

- pieczeniowym oraz ziemniakami

pieczonymi i kapustą zasmażaną

NAPOJE (BEZ LIMITU)

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

FOTO-BUDKA / FOTO LUSTRO OPRAWA
MUZYCZNA DJ WRAZ Z OŚWIETLENIEM SALI
W PREZENCIE OD RESTAURACJI SZAFRANOWY
DWÓR PRZY BALU POWYŻEJ 100 OSÓB

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Wojciech Bartosz

Manager ds.Sprzedaży Gastronomii

T: +48 32 7843 141

T: +48 795 155 797

wojciech.bartosz@hotelszafran.pl