



OFERTA STUDNIÓWKOWA

HOTEL SZAFRAN****

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

Niezwykły i podniosły nastrój wieczoru podkreślony oryginalną
aranżacją przestrzeni, elegancko przystrojone stoły, wykwinna
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.

W przygotowaniu zaproszeń na Bal Studniówkowy.

Przy organizacji transportu – limuzyny dla Dyrekcji Szkoły.

Przy zakupie kwiatów dla Grona Pedagogicznego.

Przy dekoracji Sali .

ZAPEWNIAMY:

Ochronę lokalu - gratis.

Bufet owocowy z fontanną czekoladową – gratis.

Nielimitowany pakiet napoi gazowanych
(Coca – cola, Fanta, Sprite) w cenie menu.

Oprawa florystyczna stołów

Menu wegetariańskie, wegańskie i inne.

Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i propozycje
z Państwa strony.

Z przyjemnością służymy fachową pomocą w każdej kwestii
związanej z organizacją Balu.

PAKIET SZAFRANOWY

145 PLN / OSOBA

APERITIF

Kieliszek wina musującego

ZUPA (do wyboru jedna propozycja)

Rosół z makaronem i siekaną pietruszką

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Krem serowy z grzanką serową

DANIE 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

Sznicel Cordon Blue z szynką i serem / placuszki rosti /
surówka colesław

DESER (do wyboru jedna propozycja)

Sorbet cytrynowy / sałatka z ananasa i mięty

Mus czekoladowy z ciastkiem amaretto i wiśniami

PATERA CIAST WŁASNIEGO WYPIEKU

Sernik, jabłecznik, owoce filetowane

Fontanna czekoladowa

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Patery wędlin polskich

Wybór serów żółtych i pleśniowych z konfitura
żurawinową

Roladka z kurczaka z 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 GORAĆCO (do wyboru jedna propozycja)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Węgierska zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami
(łagodna lub pikantna)

lub SPECJALNOŚĆ WIECZORU - podawana przez Szefa Kuchni

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami
podawane z delikatnym sosem ziołowo - pieczeniowym
oraz ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną
dopłata 20.00 PLN / osoba

NAPOJE (bez limitu)

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

PAKIET SZAFRANOWY PLUS

165 PLN / OSOBA

Oferta gastronomiczna

oraz:

Foto – budka

Oprawa muzyczna DJ wraz z oświetleniem sali

PAKIET DIAMENTOWY

175 PLN / OSOBA

APERITIF

Kieliszek wina musującego

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 flambowana miodówką

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

Duszone policzki wołowe / kasza jęczmienna z rozmarynem i czosnkiem / grillowane warzywa korzeniowe

DESER (do wyboru jedna propozycja)

Mus czekoladowy z kandyzowaną pomarańczą / mięta

Tort studniówkowy

PATERA CIAST WŁASNEGO WYPIEKU

Sernik, jabłecznik, piegusek, owoce filetowe

Fontanna czekoladowa

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

Masto 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

Pieczone szynki wieprzowe szpikowane goździkami po dawane z delikatnym sosem ziołowo - pieczeniowym oraz ziemniakami pieczonymi i kapustą zasmażaną dopłata 20.00 PLN / osoba

NAPOJE (bez limitu)

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda mineralna

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

PAKIET DIAMENTOWY PLUS

195 PLN / OSOBA

Oferta gastronomiczna

oraz:

Foto-budka / Foto-lustro

Oprawa muzyczna DJ wraz z oświetleniem sali

Limuzyna dla Dyrekcji

