

HOTEL SZAFRAN ★★★★★

RESTAURACJA

Szafranowy Dwór

BAL MATURALNY 2024



Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82



www.hotelszafran.pl



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



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



*„Bo coś w szaleństwach jest młodości,
Wśród lotu, wichru, skrzydeł szumu,
Co jest mądrzejsze od mądrości
I rozumniejsze od rozumu.”*

Leopold Staff

BAL MATURALNY

*Nasze wieloletnie doświadczenie oraz świadomość
wyjątkowości wydarzenia, jakim jest studniówka, determinuje
nasz zespół do działania. Dołożymy wszelkich starań,
aby ta noc na wiele lat pozostała w pamięci wszystkich Gości.*

ZAPEWNIAMY

Indywidualne podejście

Kompetentną obsługę

Dekoracje kwiatowe stołów

Przestronne, klimatyzowane wnętrza

*Możliwość skomponowania menu według własnych
preferencji*

Ciasta i torty z Szafranowej cukierni

Nielimitowane napoje bezalkoholowe

Kompleksową oprawę muzyczną i oświetleniową

Ochronę lokalu

Bezpłatny parking

*Możliwość zakwaterowania Gości przyjezdnych
w części hotelowej naszego obiektu*

*Dla grup powyżej stu osób DJ i foto budka lub foto lustro
- prezent od Restauracji Szafranowy Dwór*

Wariant SZAFRANOWY- 185 PLN / osoba

APERITIF

Lampka wina musującego

ZUPA (DO WYBORU)

Krem serowy

Krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Krem z kalafiora z prażonym słonecznikiem i ciastkiem francuskim

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

Pieczony schab z warzywami, puree ziemniaczanym i zasmażanymi burakami

Devolay z frytkami, surówką z marchewki i mandarynek

Filet z kurczaka w szynce szwarcwaldzkiej

Panierowany camembert ze świeżymi warzywami, krążkami cebulowymi

i sosem żurawinowym (dla wegan i wegetarian)

DESER (DO WYBORU)

Panna Cotta

Beza Pavlova z owocami, kremem adwokatowym i świeżą miętą

Sorbet cytrynowy z sałatką owocową

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Drobiowa roladka ze szpinakiem i serem

Tortilla z kurczakiem i warzywami w sosie czosnkowym

Deska serów

Patera wędlin z piklami

Pikantne skrzydełko w sosie meksykańskim

Śliwki w boczku

Koreczki wielosmakowe

Tartaletki z hummusem

Faszerowany pomidor z quacamole

Caprese z oliwkami i pesto bazyliowym

Paluchy grissini

Kanapki z hummusem, orzechami i papryką

Kanapki z łososiem i twarogiem ziołowym

Sałatka Gyros z kurczakiem i kukurydzą

Sałatka Grecka z fetą i oliwkami

Patera owoców

Pieczyno

NA CIEPŁO (DO WYBORU)

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa z pieczywem

Zupa z ciecierzycy i warzyw w stylu prowansalskim (dla wegan i wegetarian)

NAPOJE

Parzona kawa, wybór herbat,

woda mineralna, napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

Foto lustro w prezencie od Restauracji Szafranowy Dwór
przy balu powyżej 100 osób

Wariant DIAMENTOWY - 220 PLN/osoba

APERITI

Lampka wina musującego

PRZYSTAWKA

Carpaccio z marynowanego buraka z serem feta i rukolą

Plastry indyka w sosie sojowo-sesamowym

Bruschetta z sałatką z pomidora, szalotką i pesto bazyliowym

ZUPA (DO WYBORU)

Krem szpinakowy z serem feta i pestkami dyni

Krem pomidorowy z mozzarellą

Jarzynowa zupa Minestrone

DANIE GŁÓWNE (DO WYBORU)

Polędwiczka wieprzowa
faszerowana szparagami
z ziemniakami gratin i marchewką

Pierś z kurczaka w cieście filo z frytkami,
surówką z kapusty pekińskiej
w sosie pomarańczowym

Wołowina na dziko w sosie musztardowym
z kluskami i zasmażanymi burakami

DESER (DO WYBORU)

Panna Cotta z musem truskawkowym
Tort Studniówkowy

Foto budka w prezencie
od Restauracji Szafranowy Dwór
przy balu powyżej 100 osób

BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem

Patera wędlin

Melon w szynce dojrzewającej

Deska serów

Pasztet własnego wyrobu ze śliwką

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

Pieczyno

NA CIEPŁO (DO WYBORU)

Lasagne

Zupa gulaszowa z kładzionymi kluseczkami

NAPOJE

Parzona kawa, wybór herbat,
woda mineralna,
napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)

Anna Samul

Specjalista ds. sprzedaży usług hotelowych
i gastronomicznych

T: +48 32 784 31 41

T: +48 795 155 797

anna.samul@hotelszafran.pl

