



OFERTA STUDNIÓWKOWA

Niezwykły i podniosły nastrój wieczoru podkreślają oryginalna aranżacja przestrzeni i ciekawe dekoracje oraz elegancko przystrojone stoły, dobra muzyka, taniec i atmosfera... Przede wszystkim jednak wykwintna kuchnia, nadająca spotkaniu aurę niezwykłości i zmysłowości. Takie szczególne wydarzenie w życiu młodych ludzi, ich rodziców oraz grona pedagogicznego, zorganizowane przez Hotel Szafran oraz Restaurację Szafranowy Dwór zapamięta się na długo!

OFERUJEMY POMOC W ORGANIZACJI

Oprawy muzycznej w wykonaniu DJ-a lub zespołu muzycznego

Przygotowaniu zaproszeń na Bal Studniówkowy

Transportu – limuzyny

Zakupu kwiatów dla nauczycieli

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Krystyna Czechowska-Lebioda
Specjalista ds. Gastronomii

T: +48 32 784 31 40

M: +48 698 759 202

F: +48 32 7843 103

E: krystyna.lebioda@hotelszafran.pl



RESTAURACJA & GRILL BAR

Szafranowy Dwór

Czeladź 41-250, ul. Będzińska 82
T: +48 32 7843 100, F: +48 32 7843 103
E: rezerwacja@hotelszafran.pl

MENU STUDNIÓWKOWE

PROPOZYCJA I

CENA: 130,00 PLN /osoba

ZUPA

Zupa krem z pomidorów z imbirem z maślanymi grzankami

DANIE GŁÓWNE

Indyk a'la cordon blue serwowany z opiekаныmi ziemniakami i wiosenną sałatką

DESER

Lody owocowe podane z owocami i bitą śmietaną
Ciasta i owoce

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Półmisek mięs pieczonych:
Rozbeł pieczony na różowo,
Rolada z karczku pieczona w ziołach,
Indyk przekładany brokułami i mozzarellą
Pastery szlachetnych wędlin polskich
Paszteł wiejski pieczony w plastrach wędzonego boczku
Deska serów polskich dekorowana suszonymi owocami
Soczysta sałatka grecka z serem feta i oliwkami
Bukiet sałat z wędzonym kurczakiem i maślanymi grzankami
Wybór chrupiącego, świeżego pieczywa z masłem smakowym

NA GORĄCO

Barszcz czerwony z pasztecikiem

PAKIET NAPOJÓW (bez limitu)

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Wybór napojów gazowanych

PROPOZYCJA II

CENA: 160,00 PLN /osoba

ZUPA

Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Grillowane kotleciki wieprzowe zapieczone z grzybami i serem mozzarella serwowane z ziemniakami oraz brokułami

DESER

Terrina waniliowa z gałką lodów czekoladowych
Ciasta i owoce

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH

Wybór paszтетów: z grzybami i zielonym pieprzem
Rolada ze schabu z nadzieniem drobiowym
Deski serów polskich żółtych i dojrzewających z winogronami
Rozbeł na różowo w pieprzu młotkowanym
Plastry pieczonej piersi indyka z sosie sojowo – sezamowym
Szyunki wieprzowe, szlachetne kiełbasy podsuszane
Karczek marynowany w ziołach serwowany z musem chrzanowym
Sałatka grecka z serem feta i czarnymi oliwkami
Sałatka orientalna
Wybór chrupiącego, świeżego pieczywa z masłem smakowym

KOLACJA SERWOWANA

Włoska lasagne

PAKIET NAPOJÓW (bez limitu)

Świeżo parzona kawa
Wybór herbat
Woda mineralna
Wybór napojów gazowanych