



STUDNIÓWKA

Restauracja & Hotel* ADRIA** to miejsce z historią i magicznym klimatem w Rudzie Śląskiej. Do Państwa dyspozycji oddajemy dumę naszego obiektu piękną salą balową o niepowtarzalnej architekturze i bogatym wystroju z balkonami i sceną.

Oferujemy Państwu:

- Przestronne wnętrza
- Salę Tarasową dla 50 osób
- Salę Balową dla 300 osób
- Sale łączone 400 osób
- Parkiet taneczny
- Klimatyzacja
- Scena dla zespołu/DJ - dotyczy sali Balowej
- Efektowne oświetlenie
- Ścianka studniówkowa

Od 150 osób:

- Fotobudka 360
- DJ

Dodatkowe sale przewidziane dla nauczycieli i rodziców.

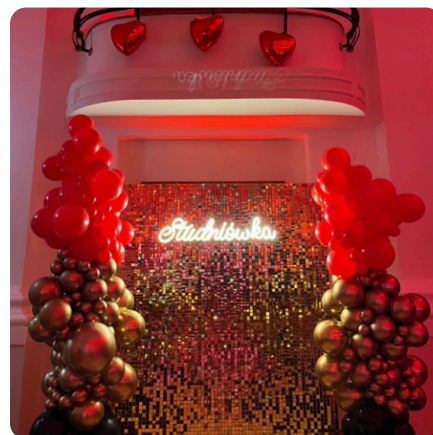
Bal studniówkowy to wyjątkowy czas, symbolizuje wejście w dorosłość młodych ludzi.





"Adria" Restauracja & Hotel
Wolności 1
41-700 Ruda Śląska



+ 48 606 998 559 Aleksander Sperling
+48 794 100 339 Aleksandra Drężek
+48 600 384 231 Agata Batko



 @AdriaRestauracjaCentrum
BiznesoweHotel
 @adria_hotel_restauracja



MENU STUDNIÓWKOWE PROPOZYCJA

APERITIF

Kieliszek wina musującego

DANIE GŁÓWNE

(jedno do wyboru)

- Roladka z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą, puree ziemniaczane, bukiet sałat
- Cordon bleu, ziemianki opiekane, surówka a z białej kapusty z rozmarynem, kapusta czerwona z boczkiem
- Grillowana pierś z kurczaka, sos z suszonych pomidorów, ryż z warzywami, surówka z czerwonej kapusty
- Bitki z polędwiczki wieprzowej w sosie pieczarkowym, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty

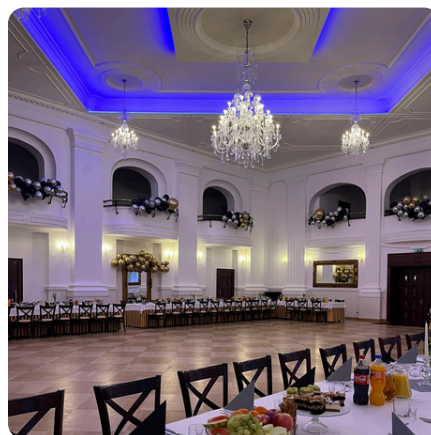
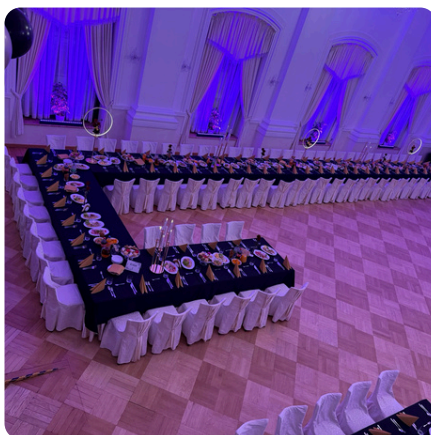
BUFET SŁODKI

- Mix pieczonych ciast
- fontanna czekoladowa

ZIMNE PRZEKĄSKI



(podawane na półmiskach)

- Wybór wędlin
- Sery żółte i pleśniowe
- Roladka serowa z warzywami
- Mini burgery wołowe
- Kiełbaski w cieście francuskim z dipem musztardowym
- Tortilla z kurczakiem podawana z dressingiem
- Nuggetsy drobiowe z dipem podawane na ciepło
- Sałatka gyros
- Sałatka drwala



"Adria" Restauracja & Hotel
Wolności 1
41-700 Ruda Śląska

+48 606 998 559 Aleksander Sperling
+48 794 100 339 Aleksandra Drężek
+48 600 384 231 Agata Batko

 @AdriaRestauracjaCentrum
BiznesoweHotel
 @adria_hotel_restauracja

KOLACJA I

(do wyboru 1)

- Aromatyczny gulasz wieprzowy
- Żurek śląski
- Wołowina po burgundzku
- Zupa meksykańska z nachosami

KOLACJA II

(do wyboru 1)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Krem z kalafiora z białą czekoladą
- Zupa krem z pieczonej papryki
- Aromatyczny krem z dyni

NAPOJE

(bez ograniczeń)

- Napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki owocowe Cappy, woda mineralna
- Kawa, herbata

DODATKI

- Na życzenie oferta dań wegetariańskich i wegańskich
- Słone przekąski (chipsy, paluszki)

DODATKOWE USŁUGI

Fotograf

Film

DJ (dodatkowe oświetlenie + dodatkowe atrakcje prowadzących)

Zapraszamy do kontaktu

Aleksander Sperling + 48 606 998 559

Aleksandra Drężek +48 794 100 339

Agata Batko +48 600 384 231





STUDNIÓWKA WYCENA MENU 2027, 2028

Rok	2027	2028
Uczniowie	300 zł	320 zł
Osoby Towarzyszące	300 zł	320 zł
Nauczyciele & Usługodawcy	280 zł	300 zł
Rodzice	w cenie	w cenie

Usługi dodatkowe 2027, 2028

Usługa	do 150 osób	powyżej 150 osób
Fotografia	5000 zł	6500 zł
Film	5800 zł	5800 zł
DJ + osoba prowadząca imprezę + dodatkowe oświetlenie	4500 zł	4500 zł