

STUDNIÓWKA 2024



WARIANT I

POWITANIE LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Rosół z kury z makaronem i pietruszką

Krem z pomidorów z mozzarellą

Krem z pieczonych buraków

Krem chrzanowo ziemniaczany

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

De volaille z ziemniakami gratin podany z surówkami sezonowymi

Faszerowana warzywami pierś z kurczaka z ziemniakami i purée z groszku z trawą cytrynową

Indyk duszony z sosem pieczarkowym, ziemniakami gratin podany z zielonymi warzywami

Rolada wieprzowa w sosie własnym z gnochii podana z pieczonymi warzywami

Sejtan z pieczonymi warzywami (dla wegan)

BUFET (SZEŚĆ POZYCJI DO WYBORU)

Sałatka grecka

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka grandine z mozzarellą i warzywami

Sałatka grandine z salami i warzywami

Caprese mozzarella z pomidorami

Szpinak pieczony w cieście francuskim

Ciastka francuskie z suszonymi pomidorami i serem

Mini tarty z warzywami

Mini tarty z grzybami

Roladki musolin: drobiowe, z nori i groszkiem, warzywami, ziołowe

Indyk duszony z pesto pietruszkowym

Markizy z pate na rukoli z chutneyem

Wytrawne croissanty z pieczoną wieprzowiną

Wytrawne croissanty z warzywami i serem

Krążki cebulowe na sałacie z pikantnym dipem

Vol-au-vent z musem z ryb wędzonych

Pieczony camembert z żurawiną

Tortilla z kurczakiem

SŁODKI BUFET

Ciasta na paterach

DANIE O PÓŁNOCY (JEDNO DO WYBORU)

Barszcz z pasztecikiem

Żur na wędzonce

Zupa tajska z kurczakiem

PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH BEZ LIMITU

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

INFORMACJE DODATKOWE

CENA MENU: 180 Zł *

cena zawiera:

- zabawę do godziny 04:00
- menu wraz z napojami bezalkoholowymi
- szatnię
- ochronę
- *cena menu dotyczy grup powyżej 190 osób
mniejsze grupy wyceniane są indywidualnie

BUFET TEMATYCZNY (JEDEN DO WYBORU)

Bufet sushi

Bufet ryby i owoce morza

Bufet sałatkowy

Bar deserowo-owocowy

Stół wiejski

Koszt bufetu tematycznego: 2000 zł

TORT

20 zł/osoba

WARUNKI UMOWY

- wpłata zadatku w wysokości 1000 zł przy podpisaniu umowy
- 40 % wartości zamówienia na 3 miesiące przez imprezę
- 40 % wartości zamówienia na 1 miesiąc przez imprezę
- pozostała kwota na 7 dni przed imprezą

