

# STUDNIÓWKA 2026

## POWITANIE LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

### ZUPA (JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

- Rosół z kury z makaronem i pietruszką
- Krem z pomidorów z mozzarellą
- Krem z pieczonych buraków
- Krem pieczarkowy z grzankami

### DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

- De volaille z ziemniakami gratin podany z surówkami sezonowymi
- Faszerowana warzywami pierś z kurczaka z ziemniakami, puree z groszku i z trawą cytrynową
- Indyk duszony z sosem pieczarkowym, ziemniakami gratin, podany z zielonymi warzywami
- Rolada wieprzowa w sosie własnym z gnocchi, podana z pieczonymi warzywami
- Tagliatelle orkiszowe z cukinią, pomidorami, siekanym szpinakiem z dodatkiem pestek słonecznika i dyni (wegańskie)

### KOLACJA ZIMNA (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 podane na paterach

### CIEPŁA KOLACJA (JEDNA POZYCJA DO WYBORU)

- Barszcz z pasztecikiem
- Zupa gulaszowa

### PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH BEZ LIMITU

- Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

## CENY MENU

- 205 zł/osobę z wyborem kolacji w formie bufetu
- 230 zł/osobę z wyborem kolacji w formie półmisków w stołach

### Cena zawiera:

- Zabawę do godziny 04:00
- Menu wraz z napojami bezalkoholowymi
- Szatnię
- Ochronę

\*cena menu dotyczy grup powyżej 100 osób, mniejsze grupy wyceniane są indywidualnie

## BUFET TEMATYCZNY (JEDEN DO WYBORU)

- Bufet sushi
- Bufet sałatkowy
- Bar deserowo-owocowy
- Stół wiejski

**Koszt bufetu tematycznego: 3 000 zł (dla grup do 150 osób)**

## TORT

- 25 zł/osobę

## WARUNKI PŁATNOŚCI

- Wpłata zadatku w wysokości 1000 zł przy podpisaniu umowy
- Wpłata 40 % wartości zamówienia na 3 miesiące przed uroczystością
- Wpłata pozostałej wartości zamówienia na 1 miesiąc przed uroczystością

## KONTAKT

- 58 73 64 850
- [marketing@hotelriverstyle.pl](mailto:marketing@hotelriverstyle.pl)