

Studniówka w Orientalnym Stylu 2017/2018

MENU (dania do wyboru)

Kieliszek ponczu na powitanie.

Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem z pomidorów z grzanką
- Zupa cebulowa

Danie główne

- Rolada drobiowa w sosie grzybowym ryżem z warzywami i surówka z marchewki
- Schab panierowany zawijany z szynką i serem, ziemniaki opiekane z ziołami, surówka z kapusty pekińskiej
- Kotlet de volaille frytki i surówka z czerwonej kapusty
- Szpadki wieprzowe z ziemniakami i jarzyna na parze

Deser

- Niespodzianka od hotelu

I danie gorące serwowane

- Gyros drobiowy serwowany z frytkami i surówką
- Schab pieczony w sosie własnym z kluskami śląskimi
- Schab po cygańsku, pieczywo

II danie gorące

- Barszcz czerwony z pasztecikiem, lub kapuśniaczkiem

Bufet słodki

- Ciasta (4 rodz.) i ciasteczka, słone przekąski
- Owoce w całości i filetowane

* dodatkowo płatne



Bufet zimny

- Mix wędlin i mięs pieczonych
- Śledzie w śmietanie klasyczne z cebulką
- Sałatka bawarska (ziemniaczana z cebulką perłową ogórkiem)
- Sałatka grecka
- Kompozycja pasztetów wiejskich (3 rodzaje)
- Sosy do mięs i wędlin (chrzanowy, andaluzijski)
- Konserwowe warzywa (ogórki pieczarki ,papryka)
- Pieczywo w 4 rodzajach

Napoje

- Napoje zimne - soki owocowe, woda mineralna niegazowana, kawa, wybór herbat

Oferta balu studniówkowego zawiera:

- Klimatyzowaną salę bankietową na wyłączność - BEZ DODATKOWYCH OPŁAT
- Na każdego 15 ucznia 1 PEDAGOG - GRATIS
- Menu serwowane wraz ze szwedzkim stołem uzupełnianym przez cały czas trwania balu
- Napoje bezalkoholowe
- Ciasta z firmowej cukierni
- Profesjonalne nagłośnienie oraz efektowne oświetlenie Sali
- Dekorację kwiatową bufetu i stołów
- Obsługę kelnerską
- Fachową pomoc w organizacji przyjęcia
- Oprawę muzyczną - DJ* ceny ustalane indywidualnie
- Możliwość zamówienia kwiatów dla rady pedagogicznej* ceny ustalane zgodnie z zamówieniem

Cena przyjęcia 130 zł brutto za osobę

Uprzejmie informujemy, że powyższa oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

W przypadku jakichkolwiek pytań, służyliśmy wszelką pomocą i pozostajemy do dyspozycji.

Wystarczy do nas zadzwonić lub napisać - to nic nie kosztuje.

Serdecznie zapraszam do korzystania z naszych usług.

Pozdrawiam,

Dział Sprzedaży

tel.: 012 646 91 00

orient.marketing@geovita.pl

