

## **OFERTA STUDNIÓWKOWA**

100 dni przed egzaminem dojrzałości ma miejsce jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu każdego ucznia szkoły średniej – a mianowicie Studniówka - wydarzenie to poprzedzone jest miesiącami poszukiwań odpowiedniej kreacji wieczorowej oraz planowaniem całego scenariusza przyjęcia.

Ważne jest zatem to, aby odbyło się ono we właściwym miejscu. Dlatego też zapraszamy do zapoznania się z ofertą przygotowaną specjalnie na tę wyjątkową okazję.

Do Państwa dyspozycji oddajemy Salę Restauracyjną gdzie organizowane mogą być studniówki do 190.

Doświadczony personel spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających Gości, a perfekcja sprawi, że uroczystość ta na długo pozostanie w pamięci uczestników balu.





## STUDNIÓWKA – Załącznik nr 1

### MENU STANDARD – 120 PLN

Wino musujące na powitalny toast

#### KOLACJA I PODANA NA PÓLMISKACH

Mięsa – 2 sztuki mięsa na osobę, 5 rodzajów do wyboru:

Rolada śląska

Schab faszerowany szynką i papryką

Schab na sposób szwajcarski z szynką i serem

Kotlet schabowy w panierce

Pieczeń z karczku w ziołach

Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych

Kotlet de volaille z masłem ziołowym i żółtym serem

Sakiewki ze schabu nadziewane grzybami

Roladka drobiowa z farszem szpinakowym i serem feta

Roladki mielone zawijane szynką parmeńską

Dodatki, 2 rodzaje do wyboru:

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie białe i ciemne

Surówki i sałatki:

Kapusta czerwona na ciepło

Surówka z białej kapusty

Surówka z kapusty pekińskiej

#### DESER

Ciasta własnej produkcji podane w formie bufetu szwedzkiego

w ilości 2 sztuk na osobę w 4 rodzajach

(sernik na zimno z wiśniami, raffaello, czekoladowe z jabłkami, tiramizu)

Owoce, cukierki oraz kruche ciasteczka

Napoje gorące: kawa oraz herbata

#### ZESTAW 8 ZIMNYCH PRZEKĄSEK DO WYBORU:

Roladki wieprzowe i drobiowe faszerowane, swojskie wędliny

Deska serów żółtych i pleśniowych z winogronami i orzechami

Pomidor z serem mozzarella

Plastry indyka nadziewane warzywami w galarecie

Naleśniki po meksykańsku

Galaretką drobiową

Ryba opiekana w zalewie pomidorowej

Śledź w oleju z cebulką i ogórkiem

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka brokułowa z grillowanym kurczakiem

Sałatka z makaronem chińskim i wędzonym kurczakiem

Kosz świeżego pieczywa, masło

#### GORĄCY PRZERYWNIK I

Krem warzywny z groszkiem ptysiowym

#### KOLACJA II PODANA NA PÓLMISKACH

Mięsa – 1,5 sztuki mięsa na osobę, 3 rodzaje do wyboru:

Nugetsy

Sharma z kurczaka

Soczyste żeberka wieprzowe

Pałki drobiowe

Pieczeń rzymska

Karczek grillowany

Filet z kurczaka z pieczarkami i serem mozzarella

Dodatki, 2 rodzaje do wyboru:

Frytki

Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką

Szyszki ziemniaczane

Kopytka z boczkiem i cebulką

Surówki i sałatki, 2 rodzaje do wyboru:

Sałatka grecka z serem feta

Surówka z pora

Mix sałat z sosem jogurtowym

Warzywa na ciepło

Kalafior na ciepło w bułce tartej

#### GORĄCY PRZERYWNIK II

Gorący barszcz podany z krokietem z kapustą i grzybami

#### NAPOJE NIEGAZOWANE

Soki owocowe oraz woda z cytryną w dzbanach bez ograniczeń

**Cena obejmuje: pokrowce na krzesła, dekorację stołów  
W/w cena to koszt na osobę za jeden dzień**



## STUDNIÓWKA – Załącznik nr 1

### MENU PREMIUM – 140 PLN

Wino musujące na powitalny toast

#### KOLACJA I PODANA NA PÓLMISKACH

Mięsa – 2 sztuki mięsa na osobę, 5 rodzajów do wyboru:

Rolada śląska

Schab faszerowany szynką i papryką

Schab na sposób szwajcarski z pieczarkami i serem

Kotlet schabowy w panierce

Pieczeń z karczku w ziołach

Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych

Kotlet de volaille z masłem ziołowym i żółtym serem

Sakiewki ze schabu nadziewane grzybami

Roladka drobiowa z farszem szpinakowym i serem feta

Roladki mielone zawijane szynką parmeńską

Dodatki, 2 rodzaje do wyboru:

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kluski śląskie białe i ciemne

Surówki i sałatki:

Kapusta czerwona na ciepło

Surówka z białej kapusty

Surówka z kapusty pekińskiej

#### DESER

Tort prostokątny z bitej śmietany z napisem

Ciasta własnej produkcji – 2 sztuki na osobę w 5 rodzajach

(sernik na zimno z wiśniami, raffaello, czekoladowe z jabłkami, tiramizu, pistacjowe)

Owoce, cukierki oraz kruche ciasteczka

Napoje gorące: kawa oraz herbata

#### ZESTAW 10 ZIMNYCH PRZEKĄSEK DO WYBORU:

roladki wieprzowe i drobiowe faszerowane, swojskie wędliny;

mozaika pieczeni mieszanych podana z sosami; deska serów żółtych i pleśniowych

z winogronami i orzechami, tatar z ogórkiem i cebulką; naleśniki po

meksykańsku; pomidor z serem mozzarella; jajka w sosie tatarskim;

marynaty (klopsiki mięsne marynowane, pieczarki, ogórki, papryka, kukurydza);

plastry indyka nadziewane warzywami w galarecie;

galaretka drobiowa i warzywna; ryba opiekana w zalewie pomidorowej;

śledź w oleju z cebulką i ogórkiem; dorsz w cieście francuskim z sosem

śmietankowo – cytrynowym;

sałatka grecka z serem feta; sałatka z tuńczykiem i jajkiem;

mix sałat x wędzonym łososiem, słonecznikiem i fetą;

sałatka brokułowa z grillowanym kurczakiem;

kosz świeżego pieczywa, masło

#### GORĄCY PRZERYWNIK I

Zupa pieczarkowa z grzankami czosnkowymi

#### KOLACJA II PODANA NA PÓLMISKACH

Mięsa – 1,5 sztuki mięsa na osobę, 3 rodzaje do wyboru:

Nugetsy

Sharma z kurczaka

Gyros wieprzowy

Pałki drobiowe

Karczek grillowany

Filet z kurczaka z pieczarkami i serem mozzarella

Dodatki, 2 rodzaje do wyboru:

Frytki

Ziemniaki zapiekane z boczkiem i cebulką

Szyszki ziemniaczane

Kopytka z boczkiem i cebulką

Surówki i sałatki, 2 rodzaje do wyboru:

Sałatka grecka z serem feta

Surówka z pora

Mix sałat z sosem jogurtowym

Warzywa na ciepło

Kalafior na ciepło w bułce tartej

#### GORĄCY PRZERYWNIK II

Gorący barszcz podany z krokietem z kapustą i grzybami

#### NAPOJE NIEGAZOWANE I GAZOWANE

Soki owocowe oraz woda z cytryną w dzbanach bez ograniczeń

Napoje gazowane 0,5l: cola, fanta, sprite – na 1 dzień

**Cena obejmuje: pokrowce na krzesła, dekorację stołów  
W/w cena to koszt na osobę za jeden dzień**

## **DZIEŃ DRUGI – 25 PLN**

### **ZUPA**

1 danie do wyboru:

Tradycyjny rosół z domowym makaronem  
Zur śląski z kielbasą i jajkiem

### **DANIE GŁÓWNE PODANE NA PÓŁMISKACH**

Mięsa:

Szaszłyk drobiowy, 1 sztuka na osobę  
oraz mięsa pozostałe z dnia pierwszego

Dodatki i surówki:

Frytki  
Kluski śląskie białe i ciemne  
Surówki i sałatki pozostałe z dnia pierwszego

### **DODATKOWO**

Ciasta pozostałe z dnia pierwszego podane w formie bufetu szwedzkiego  
Owoce, cukierki oraz kruche ciasteczka pozostałe z dnia pierwszego  
Napoje gorące: kawa oraz herbata  
Przekąski zimne pozostałe z dnia pierwszego

### **GORĄCY PRZERYWNIK**

Tradycyjna zupa gulaszowa  
Lub krem warzywny z groszkiem ptysiowym

### **NAPOJE**

Soki owocowe oraz woda z cytryną w dzbanach bez ograniczeń

**W/w cena to koszt na osobę**  
**Czas trwania poprawin 14.00 – 20.00**

## **DODATKOWE OPCJE DO MENU**

Napoje gazowane cola, fanta, sprite 0,5l bez ograniczeń na I dzień	10,00 zł
Napoje gazowane cola, fanta, sprite 0,5l bez ograniczeń na II dni	16,00 zł
Udziec wieprzowy podany na płonąco z ziemniakami zapekanymi z boczkiem i cebulką oraz kapustą białą zasmażaną	17,00 zł
Dodatkowy kawałek mięsa 120g	8,00 zł
Tort prostokątny z bitej śmietany	5,00 zł/os



Ceny zawarte w ofercie obowiązują **do 31.03.2018 roku** a w latach następnych mogą ulec zmianie nie więcej niż 10,00 zł/os w skali roku kalendarzowego.

### **Osoba do kontaktu:**

Tel.: 513 177 774

E-mail: [manager@palacpawlowice.pl](mailto:manager@palacpawlowice.pl)