

Dworek Noce i Dnie

STUDNIÓWKA ROK 2021

***„Jakoby też rok bez wiosny
mieć chcieli
Którzy chcą, żeby młodzi nie szaleli.”
Jan Kochanowski***

Studniówka to wyjątkowe wydarzenie dla każdego maturzysty. Dzień ten powinien być właściwie celebrowany oraz przygotowany z perfekcyjną dbałością. W przypadku balu studniówkowego, menu jest dopasowane do gustu kulinarnego młodych ludzi.

Przygotowując ofertę dla państwa szkoły zadbamy o każdy szczegół aby w pełni usatysfakcjonować gości.

***Poniżej zamieszczamy naszą propozycję
Cena 140zł/os. zawiera:***

- wynajem klimatyzowanej sali balowej
- profesjonalną obsługę kelnerską
- znakomite menu
- standardową dekorację: obrusy, świece, kwiaty
- zapewnienie czystości w pomieszczeniach sanitarnych
- korzystanie z monitorowanego parkingu
- opłaty zaiks

Rozpoczęcie balu godz. 19.00

Aperitif

- wino musujące na powitalny toast

Zupa (jedna do wyboru)

- krem pomidorowo – paprykowy z groszkiem ptysiowym
- krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- krem dyniowy ze śmietanką

Danie główne (jedna propozycja do wyboru)

- kotlet drobiowy lub schabowy
- kotlet de volaille
- pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą suszonymi pomidorami i bazylią
- kotlet drobiowy z niespodzianką (szynka, ser żółty, papryka)
- Wieprzowina w sosie pieczarkowym

Dodatki (jedno do wyboru)

- ziemniaczki puree
- frytki
- kluski śląskie

Surówki (dwie do wyboru)

- surówka z białej kapusty z marchewką i oliwą
- surówka z marchewki z jabłuszkiem
- surówka z rucolą, ogórkiem, kapustą pekińską i sosem winegret
- maix salat z pomidorem i ogórkiem

Deser

- tort studniówkowy
- szarlotka z bitą śmietaną i gałką lodów
- puchar lodowy z bitą śmietaną

I kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- schab w sosie tymiankowym, kluski śląskie
- filet z piersi kurczaka po parysku (eskalopki z ananasem), frytki
- pierś z grilla z ananasem i żurawiną
- pałeczki drobiowe w winie z ryżem

II kolacja gorąca (jedno do wyboru)

- barszcz czerwony z krokiem lub kapuśniaczkiem
 - zupa gulaszowa
 - żurek z jajkiem i kielbasą

Zimna płyta

- półmisek wędlin dekorowany serami
 - deska serów różnych
 - szynka z chrzanem
- roladki naleśnikowe z serem szynką i sałatą
 - jajka w sosie tatarskim
 - nadziewane koreczki z ogórków
 - pieczywo
 - owoce

Salatki (dwie do wyboru)

- jarzynowa
- grecka
- sałatka z kurczakiem i ryżem (kukurydza, groszek zielony, majonez)
- sałatka z selerem konserwowym (grzybki marynowane, ogórek , jajko, majonez)
 - sałatka capresse

W cenie pakietu:

- kawa, herbata
- soki owocowe, coca – cola, woda mineralna z cytryną w dzbankach przez całą imprezę

www.dworeknoceidnie.pl

dworeknoceidnie@gmail.com, Świniarsko 580, 33-395 Chełmiec

Teresa Michalik 696-038-627, Sylwia Michalik-Sobańska 664-141-120