„ ZajaZd w Górach”

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 Bankietową „Perła Gór” gdzie organizowane są studniówki do 180 osób.

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

Dysponujemy również mniejszymi salami, które mogą być aranżowane na potrzeby uczestników lub oddzielne pomieszczenia dla grona pedagogicznego czy też Rodziców.

Dodatkowo zapewnimy na życzenie Państwa kompleksową obsługę w zakresie usług barmańskich, fotobudki, obsługi muzycznej podczas balu czy też dekorację sali.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą.

„ ZajaZd w Górach „

Oferta Studniówkowa

Pakiet i. 280,-/ os.

5 daŃ mięsnych/ 2 zupy/ 6 przekąsek

Proponowane menu

# KOLACJA ( do wyboru 1 pozycja ) 20 30

Rosół drobiowy z makaronem

Krem pomidorowy z parmezanem, świeżą bazylią oraz z groszkiem ptysiowym

# oraz ( do wyboru 1 pozycja ) 20 30

Kotlet de volaille z frytkami i z kolorową sałatką z winegretem

Kieszonka wieprzowa nadziewana szynką i serem serwowana z talarkami ziemniaczanymi i kolorową sałatą

# II WYDANI (3 dania gorące na półmiskach) 23 00

Rolada z udźca faszerowana papryką podana z makaronem kokardki z sosem grzybowym

Kotlet Cordon Bleu (ze schabu faszerowany serem i szynką) podany z kulkami ziemniaczanymi i z surówką z marchewki

Makaron penne z kurczakiem i z serkiem mascarpone z pomidorkami koktajlowymi

# III WYDANIE (na półmiskach ) 1 00

Łódeczki ze szpinakiem i sosem serowym podane z ziemniakami opiekanymi i fasolką szparagową z sezamem

# IV WYDANIE 2 00

Barszcz czerwony

ZIMNE PRZEK**Ą**SKI NA STO**Ł**ACH **( do wyboru 6 rodzajów)**

* Roladki szynkowe z musem musztardowym,
* Rolada szpinakowa z łososiem i favitą,

✔ Roladki z ciasta francuskiego,

* Szaszłyki z oliwką,
* Tortille z różnymi farszami,
* Śliwki otulone boczkiem,
* Koreczki mix,
* Sałatka z ryżem i kurczakiem wędzonym,
* Sałatka meksykańska,
* Sałatka grecka,
* Kanapki bankietowe na bagietce ( 3 rodzaje ),
* Sałatka gyros,
* Sałatka jarzynowa,
* Grillowany kurczak na sałacie lodowej z sosem majonezowym,
* Sałatka makaronowa z szynką .

+ pieczywo mieszane na stołach

\*Przedstawione menu jest naszą propozycją, na Państwa życzenie możemy przygotować inny zestaw dań.

\*Istnieje możliwość zamówienie dań bezmięsnych, wegetariańskich .



W CENIE – Pakiet I OBEJMUJE :

* Kieliszek wina musującego na powitanie ( na życzenie ),
* Bogatą ofertę menu, specjalne propozycje szefa kuchni dla młodzieży,
* 6 przystawek zimnych ( propozycje do wyboru ),
* Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda), soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy i czarna porzeczka), woda mineralna niegazowana z cytryną( bez ograniczeń ),
* Napoje gorące- serwis samoobsługowy bez ograniczeń (herbata, kawa, mleko, cytryna),
* Bufet słodki : szarlotka z kruszonką, sernik z brzoskwinią, ciasto Wenus, Snickers, deserki mascarpone, tiramisu, mus z mango, Panna Cotta, deserki truskawkowe, mus 3 czekolady
* Dedykowana obsługa kelnerska,
* Opieka Managera Obiektu,
* Elegancki wystrój sali (obrusy, serwetki, pokrowce na krzesła, kwiaty, świece, kolorowe podświetlenia LED oraz klimatyzację ),
* Nieodpłatne monitorowane miejsca parkingowe do 200 aut,
* Bezpłatną niestrzeżoną szatnię,
* Ustawienie stołów na życzenie organizatora,
* Menu dla nauczycieli 50%.

INFORMACJE DODATKOWE:

* Dysponujemy własnym agregatem prądotwórczym,
* Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych,
* Możliwość wypożyczenia ekranu z rzutnikiem,
* Dostępność sali na próby taneczne GRATIS,
* Sala weselna wyposażona jest w stroboskopy, kulę dyskotekową oraz w kolorofony.

Manager Obiektu  
Anna Sobczak - Tel: 500 402 529  
Katarzyna Zajączkowska - Tel: 500 503 023



„ ZajaZd w Górach „

Oferta Studniówkowa

Pakiet II - 230 zŁ /os.

4 dania mięsne/ 2 zupy/ 1 DESER/ 4 przekąski

proponowane menu

# Kolacja ( do wyboru 1 pozycja ) 20 30

Rosół drobiowy z makaronem

Krem pomidorowy z parmezanem, świeżą bazylią oraz z groszkiem ptysiowym

# oraz ( do wyboru 1 pozycja) 20 30

Kotlet de volaille z frytkami i z kolorową sałatką z winegretem

Kieszonka wieprzowa nadziewana szynką i serem serwowana z talarkami ziemniaczanymi i kolorową sałatą

# II WYDANIE (3 dania gorące na półmiskach ) 23 00

Rolada z udźca faszerowana papryką podana z makaronem kokardki z sosem grzybowym

Kotlet Cordon Bleu (ze schabu faszerowany serem i szynką) podany z kulkami ziemniaczanymi i z surówką z marchewki

Makaron penne z kurczakiem i z serkiem mascarpone z pomidorkami koktajlowymi

# III WYDANIE ( do wyboru 1 pozycja) 24 00

Szalotka na ciepło z lodami i z bitą śmietaną

Sernik tradycyjny z musem malinowym

Lody z bitą śmietaną, polewą oraz z owocami

# IV WYDANIE 2 00

Barszcz czerwony

ZIMNE PRZEK**Ą**SKI NA STO**Ł**ACH **( do wyboru 5 rodzajów)**

* Roladki szynkowe z musem musztardowym,
* Rolada szpinakowa z łososiem i favitą,

✔ Roladki z ciasta francuskiego,

* Szaszłyki z oliwką,
* Tortille z różnymi farszami,
* Śliwki otulone boczkiem,
* Koreczki mix,
* Sałatka z ryżem i kurczakiem wędzonym,
* Sałatka meksykańska,
* Sałatka grecka,
* Kanapki bankietowe na bagietce ( 3 rodzaje ),
* Sałatka gyros,
* Sałatka jarzynowa,
* Grillowany kurczak na sałacie lodowej z sosem majonezowym,
* Sałatka makaronowa z szynką.

+ pieczywo mieszane na stołach

\*Przedstawione menu jest naszą propozycją, na Państwa życzenie możemy przygotować inny zestaw dań.

\*Istnieje możliwość zamówienie dań bezmięsnych, wegetariańskich



W CENIE – Pakiet Ii OBEJMUJE :

* Kieliszek wina musującego na powitanie ( na życzenie ),
* Bogatą ofertę menu, specjalne propozycje Szefa Kuchni dla młodzieży,
* 4 przystawek zimnych ( propozycje do wyboru ),
* Napoje gazowane- PEPSI, soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy), woda min. niegaz. z cytryną ( bez ograniczeń ),
* Napoje gorące serwis samoobsługowy bez ograniczeń (herbata, kawa, cytryna, mleko),
* Dedykowana obsługa kelnerska,
* Opieka managera Sali bankietowej,
* Elegancki wystrój sali (obrusy, serwetki, pokrowce na krzesła, kwiaty, świece, kolorowe podświetlenia led, również klimatyzację ),
* Nieodpłatne monitorowane miejsca parkingowe do 200 aut,
* Bezpłatną szatnię z obsługą,
* Ustawienie stołów na życzenie organizatora,
* Menu dla nauczycieli 50%.

INFORMACJE DODATKOWE:

* Dysponujemy własnym agregatem prądotwórczym,
* Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych,
* Możliwość wypożyczenia ekranu z rzutnikiem,
* Dostępność sali na próby taneczne GRATIS,
* Sala weselna wyposażona jest w stroboskopy, kulę dyskotekową oraz w kolorofony.

Manager Obiektu  
Anna Sobczak - Tel: 500 402 529  
Martyna Graczyk - Tel: 500 503 023







**OCZKO WODNE PRZY ‘JÓZKOWEJ CHACIE”**



**Zapraszamy serdecznie**