



**Studniówka**

O F E R T A



# OFERTA – STUDNIÓWKA

## NAZWA

### Opcja podstawowa

	CENA BRUTTO	ILOŚĆ
Sala balowa Biznes Klub	350,00 zł / osoba	200-300
Catering – kolacja bufet dań zimnych, gorących, deserów	–	200-300
Catering – napoje bezalkoholowe	–	200-300
Catering – alkohole: wino musujące na powitanie	–	200-300
Sprzęt cateringowy, stoły okrągłe, krzesła	–	200-300

### Opcje dodatkowe

Ochrona	–	1
Telebimy na stadionie – zdjęcia klasowe lub filmy	–	1
Reklamy LED na stadionie – życzenia okolicznościowe	–	1
Parking strzeżony na terenie stadionu	–	200-300
Nagłośnienie i oświetlenie efektowe Sali oraz DJ	–	1
Gadżety klubowe na loterię (koszulka z autografem piłkarza Legii, piłka, szalik)	–	1
Dekoracje kwiatowe stołów	–	1
Organizacja strefy dla palących na promenadzie stadionu (strefa monitorowana przez ochronę – nie ma możliwości opuszczania obiektu)	–	1



ZOBACZ FILM PROMUJĄCY



# PROPOZYCJA MENU

W formie bufetu kolacja dla 200-300 osób.

## Przekąski zimne

- Sahimi z łososia w syropie z soi i imbiru
- Mus z półgęski wędzonej podane z konfiturą z gruszek i żurawiny
- Plasterki indyka karmelizowane w pomarańczowym syropie podana na wasabi mascarpone
- Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarogiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem
- Plastry karczku pod dressingiem balsamicznym z sałatami i truskawkami
- Sera feta obtaczany w tymianku i arbuza przekładany pod oregano aioli

## Salatki

- Sałatka z liśćmi młodego szpinaku z pomarańczowym vinegrettem
- Sałata lodowa z mixem kolorowych sałat z grillowanym kurczakiem z dressingiem majonezowym
- Orientalna pikantna sałatka z makaronem sojowym i orzeszkami prażonymi
- Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

## Zupy

- Zupa krem z kopru włoskiego i kalarepy

## Bufet gorący

- Filety łososia aromatyzowane kokosowo – kolendrowym chutney
- Indyk rolowany z pikantnymi bakaliami skropiony sosem słodko – kwaśnym
- Polędwiczki wieprzowe z orzechami w pikantnym sosie gruszkowym
- Pierogi ze szpinakiem zapiekane w puszystym beszamelu z Parmezanem
- Plastry pieczonych ziemniaków w oliwie
- Grillowane warzywa z serem feta i oliwkami

## Desery

- Panna cotta czekoladowa z białym sosem kawowym
- Cream brulle waniliowy
- Torcik orzechowy w polewie mlecznej czekolady z nutka orientu
- Fontanna czekoladowa





# PROPOZYCJA MENU c.d.

W formie bufetu kolacja dla 200-300 osób.



## Przekąski zimne

- Płatki halibuta marynowanego w chili z sosem z jogurtu naturalnego
- Roladki z wędzonego łososia, warzyw i kolendry w cieście ryżowym
- Wędzona pierś kaczki z galaretką z czarnej porzeczki
- Carpaccio wołowe z rukolą i oliwą truflową z „grana padano”
- Płatki indyka z musem z czekolady i chili
- Oscypek z żurawiną i gruszką w cynamonie z listkami sałat

## Sałatki

- Malinowe pomidory z serka ricotta, granatu, orzeszków pinii i szczypiorku.
- Sałatka z kalafiora i pieczonego kurczaka z majonezem kolendrowym
- Kolorowe sałaty z truskawką i rukolą w balsamico
- Sałatka nicejska z vinegrettem ziołowym

## Zupa

- Krem marchewkowo-dyniowy z prażonymi migdałami

## Bufet gorący

- Smażony seabass z sosem szafranowym i szpinakiem z suszonymi pomidorami
- Rogout z dziczyzny z leśnymi grzybami
- Pierś perliczki z sosem z suszonych winogron
- Smażony makaron z imbirem i warzywami
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Warzywa zapiekane z sosem muślinowym

## Desery

- Tiramisu
- Tarta cytrynowa zapiekana z bezą
- Mus malinowy z Grand Maniere
- Fontanna czekoladowa

# KONTAKT



## **Maciej Szewczyk**

Manager Hospitality i Sprzedaży Działu Konferencji

tel. [+48] 22 318 2013

fax [+48] 22 318 2001

mob. [+48] 513 111 690

email: [biznes@legia.pl](mailto:biznes@legia.pl)

## **Paulina Birek**

Specjalista ds. Sprzedaży Konferencji

tel. [+48] 22 318 20 48

mob. [+48] 513 111 695

## **Natalia Sosnowska**

Specjalista ds. Sprzedaży Konferencji

tel. [+48] 22 318 20 48

mob. [+48] 513 111 678

[biznes.legia.com](http://biznes.legia.com)

Legia Warszawa S.A., ul. Łazienkowska 3, 00-449 Warszawa, tel.: +48 (22) 318 20 00 | Fax: +48 (22) 318 20 01 | e-mail: [info@legia.pl](mailto:info@legia.pl)

*Zapraszamy!*