



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

BIZNES.LEGIA.COM



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

Ofertujemy Państwu przestronne i wielofunkcyjne sale **Silver Club & Gold Club** umożliwiające organizację balu studniówkowego w każdej konfiguracji i preferowanym stylu.

Panoramiczny widok na stadion, eleganckie wyposażenie oraz najwyższej jakości catering zapewniony przez firmę **Belvedere Catering by Design**, sprawi że ten wyjątkowy wieczór będzie niezwykle ciekawy, niezapomniany dla wszystkich Gości.



	cena brutto	ilość
OPCJA PODSTAWOWA		
Sala balowa Biznes Klub	350,00 zł / os.	od 200 osób
Silver C.ub I – Taniec Poloneza / parkiet		
Gold Club + Silver Club II – Część bankietowa		
USŁUGI CATERINGOWE		
Catering Kolacja - bufet dań zimnych, gorących, deserów	w cenie	od 200 osób
Napoje bezalkoholowe	w cenie	od 200 osób
Sprzęt cateringowy, stoły okrągłe, krzesła, bielizna stołowa, zastawa	w cenie	1
OPCJE DODATKOWE		
DJ	w cenie	1
Nagłośnienie i oświetlenie efektowne Sali	w cenie	1
Dekoracje kwiatowe stołów	w cenie	1
Telebimy na stadionie	w cenie	1
Reklamy LED na stadionie	w cenie	1
Obsługa szatni	w cenie	1
Bezpłatny parking dla Nauczycieli i Organizatorów studniówki	w cenie	1
Ochrona	w cenie	1
Serwis sprząający	w cenie	1
Voucher na mecz dla uczestników studniówki	w cenie	1





SERDECZNIE WITAMY
WAM OGÓLNOKSZTAŁCĄ
TADEUSZA KOŚCIUSZKI
Studencki

KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA

MENU I

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 twarożkiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem
- Plastry karczku pod dresingiem balsamicznym z sałatami i truskawkami
- Sera feta obtaczany w tymianku i arbuz przekładany pod oregano aioli

Sałatki

- Sałatka z liśćmi młodego szpinaku z pomarańczowym vinegrettem
- Sałata lodowa z mixem kolorowych sałat z grillowanym kurczakiem z dresingiem 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 bakaliarnymi 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 nutką orientu
- Fontanna czekoladowa



KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA

MENU II

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

Salatki

- 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 zielonym

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 imbiem 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





STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

Natalia SOSNOWSKA

email: natalia.sosnowska@legia.pl

telefon: 22 318 20 48

telefon: (+48) 513 111 678

Paulina BIREK

email: paulina.birek@legia.pl

telefon: 22 318 20 48

telefon: (+48) 513 111 695

BIZNES.LEGIA.COM