



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

PAKIET PODSTAWOWY

Sala balowa Biznes Klub Silver Club I – Taniec Poloneza

Gold Club + Silver Club II – Część bankietowa oraz parkiet do tańca

Catering - bufet dań zimnych, gorących, deserów – menu I

Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, napoje gazowane i soki)

Sprzęt cateringowy, stoły okrągłe, krzesła,
bielizna stołowa, zastawa, szkło

DJ oraz nagłośnienie i oświetlenie efektowne sali

Bezpłatny parking dla Nauczycieli oraz Organizatorów

Voucher na mecz dla wszystkich uczestników studniówki

Serwis sprzątający

Obsługa szatni

Ochrona

399,00 zł/ os.
dla minimum 200 osób

OPCJE DODATKOWE

Menu II lub III

25 zł/osoba

Dekoracje kwiatowe stołów

200 zł/ stół

Telebimy na stadionie z możliwością wyświetlania
nazwy/logo szkoły oraz zdjęć

1 000 zł

Reklamy LED na stadionie – możliwość wyświetlania
nazwy/logo szkoły

1 000 zł





SERDECZNIE WITAMY
WAM OGÓLNOKSZTAŁCĄ
TADEUSZA KOŚCIUSZKI
Studencki

KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA

MENU I

Przekąski zimne

- Terrina rybna, z majonezem wasabi oraz micro listkami
- Piersi kurczaka kukurydzianego podane z chutneyem z pigwy
- Rolada z białego sera z ziołami i pistacjami podana z olejem rydzowym
- Tortilla ze szpinakiem, kolorową papryką, orzechami, serkiem i winegretem balsamicznym
- Humus z suszonymi pomidorami i oliwą

Salatki

- Sałatka z makaronu ryżowego z kaczką, ananasem i kokosem
- Sałatka z pomidorami, ogórkiem, owczym serem, oliwkami i jogurtem

Zupy

- Krem z białych warzyw z oliwą z pestek dyni

Bufet gorący

- Lasagne z flądry ze szpinakiem i pomidorkami cherry
- Plastry piersi kurczaka z młodą marchewką i sosem imbirowym
- Ragout z wołowiny z groszkiem i pomidorami
- Gratin ziemniaczane
- Duszona kapusta z koperkiem
- Mini kluseczki śląskie z grzybami

Desery

- Tarta z kremem śmietankowym i owocami
- Torcik WZ
- Ciasto daktylowe
- Mus malinowy na kruchym spodzie



KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA

MENU II

Przekąski zimne

- Plastry indyka w pomarańczach, majonez sriracha
- Caprese z pieczonego buraka z bryndzą, orzechami włoskimi i balsamico
- Wrapy z humusem, grillowanymi warzywami z harissą
- Pasztet z wędzoną śliwką i konfiturą żurawinową
- Plastry ogrodowych pomidorów z feta i olejem lnianym

Salatki

- Sałatka Cesar z grillowanym kurczakiem, grzankami, pomidorkami cherry
- Sałata rzymska z dodatkiem sera Bursztyn, suszonymi morelami, orzechami, winegretem musztardowo-miodowym

Zupa

- Krem z porów i ziemniaków z ziołową pianką

Bufet gorący

- Sum zapiekany z młodymi ziemniakami, bocznikami i sosem cytrynowym z koprem
- Galantyna z kaczki podana z jabłkiem, morelami, kopytkami, i sosem z żubrówki
- Plastry pieczonej w zielonym pieprzu szynki z sosem Dijon
- Ziemniaki z koprem
- Chana Dal z cieciorą, pomidorami i imbirem
- Wegańskie gołąbki z ryżem, grzybami i sosem ze świeżych pomidoró

Desery

- Mus malinowy na spodzie z gorzką czekoladą
- Tarta cytrynowa z paloną bezą
- Tiramisu z Amaretto
- Sernik z białą czekoladą
- Ciastko marakuja z mango



KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA

MENU III

Przekąski zimne

- Troć sous vide z galaretką mango i sałatka wakame
- Vittello tonnato z kaparami i anchovies
- Galantyna z kurczaka z chutneyem z moreli
- Polędwiczki wieprzowe z fenkułem i gruszką
- Wrapy z grillowanymi warzywami z majonezem harissą
- Humus z suszonymi pomidorami

Sałatki

- Sałatka z chrupiącej sałaty, jajek mollet i rzodkiewek
- Mozzarella z pomidorami, cukinią, olejem dyniowym

Zupy

- Krem z zielonych warzyw z płatkami migdałów

Bufet gorący

- Piotrosz pieczony z warzywami i wiśniowymi pomidorkami
- Pieczona indyczka z owocami i korzennym sosem
- Zapiekane polędwiczki wieprzowe z orientalnymi warzywami i sosem sezamowym
- Węgierski gulasz z pomidorami i papryką podany z kluseczkami
- Ziemniaki z koprem
- Makaron sojowy smażony z sałatą rzymską, warzywami i imbirem

Desery

- Mus malinowy na spodzie z gorzką czekoladą
- Mus chałwowy na chrupiącym biszkopcie
- Mascarpone ze słonym karmelem
- Sernik z białą czekoladą
- Ciastko z mango i kokosem





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