



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

BIZNES.LEGIA.COM



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

Oferujemy Państwu przestronne i wielofunkcyjne sale **Champions Club, Legends 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.



ZOBACZ VIDEO



	cena brutto
PAKIET PODSTAWOWY	
Sala LEGENDS Club – Część oficjalna & Taniec Poloneza	499 zł / os. dla minimum 200 osób
Sala CHAMPIONS Club – 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	
OPCJE DODATKOWE	
Menu II	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





KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA MENU I

Dania zimne

- Ceviche warzywne z czerwoną cebulą, papryczkami chili, limonką i pomarańczami
- Pieczone polędwiczki indyka z kremem wasabi, i salsą z mango z sosem Sriracha
- Quiche Lorraine z boczkiem i serem Gruyère
- Plastry kurczaka kukurydzianego w marynacie hoisin z sosu sojowego, masła orzechowego i oleju sezamowego
- Ser halloumi z żurawiną i orzechami makadamia
- Inari sushi z ryżem, fasolką edamame i sezamem

Salatki

- Sałatka jarzynowa z ogórkiem kiszonym i zielonym groszkiem
- Sałatka gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, kukurydzą, papryką i ogórkiem

Zupa

- Słoneczny krem z kukurydzy z paloną kawą z chilli

Dania główne

- Pieczona kaczka w orientalnych przyprawach z mlekiem kokosowym, warzywami i czerwonym curry
- Filety z pacyficznego morskichu w cieście piwnym z sosem słodko-kwaśnym
- Sznyceł drobiowy w sosie kaparowym z maślanymi kluseczkami
- Tikka masala z tofu ze szpinakiem, z pomidorami, imbirem i kardamonem /V
- Ravioli z kozim serem, szparagami i pomidorkami cherry
- Ziemniaki opiekane w polnych ziołach
- Smażony ryż z omletem tajskim i zielonym groszkiem

Desery

- Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia
- Panna cotta waniliowa z kremem malinowym i migdałową kruszonką
- Pâte à Choux pistacjowy z kremem malinowym
- Sernik z białą czekoladą
- Ciastko kokosowe z mango i marakują

Napoje

- Woda, herbata, kawa, soki owocowe, napoje gazowane



KOLACJA W FORMIE BUFETU

PROPOZYCJA MENU II

Dania zimne

- Smażony dorsz marynowany w imbirze i curry z salsą z mango, chilli i owoców granatu, z oliwą z krwistej pomarańczy w sezamie
- Pâte z marmelade d'oignons, z marynatami i korniszonem
- Kozi ser zagrodowy z konfiturą z gruszki, orzeszkami pinii, olejem lnianym i sosem balsamico
- Plastry wędzonej perliczki marynowane w sosnowym miodzie i occie balsamicznym
- Połędwiczka cielęca sous-vide z tuńczykowym sosem i jabłkowymi kaparami
- Wrapy z kremem Sriracha, kompresowanym ogórkiem, rukolą i grillowanymi warzywami

Salatki

- Sałatka z rukoli, dojrzewającej szynki parmeńskiej, parmezanu, z winogretem balsamicznym
- Kolorowe sałaty z owcami, grillowanym serem halloumi i dresingiem malinowym

Zupa

- Zupa malezyjska Laksa z warzywami

Dania główne

- Smażony, arktyczny rekin w panko w sosie curry
- Eskalopki drobiowe w sosie grzybowym z kruszonym, czarnym pieprzem
- Gulasz węgierski z owocami jałowca, słodką papryką musztardą Dijon
- Kluseczki śląskie z rumianą cebulką
- Smażony ryż po tajsku z szalotką i warzywami
- Opiekane ziemniaki w polnych ziołach
- Briam - grecka zapiekanka warzywna z oliwą, czosnkiem i oregano

Desery

- Pâte à Choux pistacjowy z kremem malinowym
- Mus solony kokos z prażonym kokosem
- Kajmakowe banoffee z orzechami arachidowymi w słonym karmelu
- Ciastko daktylowe z orzechami
- Sernik z białą czekoladą

Napoje

- Woda, herbata, kawa, soki owocowe, napoje gazowane





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