



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



PAKIET PODSTAWOWY**cena brutto**

Sala LEGENDS Club – Część oficjalna & Taniec Poloneza	
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	499 zł / os. dla minimum 200 osób
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





























STUDNIÓWKA
2023

LF&LKGW









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 Gruyere    
- Plastry kurozaka 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    





























Sałatki

- Sałatka jarzynowa z ogórkiem kiszonym i zielonym groszkiem    
- Sałatka gyros z kurozakiem, 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 morskoczuka w cieście piwnym z sosem słodko-kwaśnym    
- Sznyceł drobiowy w sosie kaparowym z maślanymi kluseczkami    
- Tikka masala z tofu ze szpinakiem, pomidorami, imbirem i kardamonem    
- Ravioli z kozim serem, szparagami i pomidorkami cherry    
- Ziemniaki opiekane w polnych ziołach    
- Smażony ryż z omeletem tajskim i zielonym groszkiem    


Desery

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

 danie wegańskie

 danie wegetariańskie

 danie bezglutenowe
















 danie bez laktozy










Kolacja w formie bufetu

PROPOZYCJA MENU II





Dania zimne

- Kompresowany arbuz z sosem Poke, sałatkami i algami morskimi    
- Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem cezar z kaparami    
- Quiche Lorraine z kurczakiem i serem Manchego    
- Smażony indyk w sezamie z sosem wasabi i sosem słodkie chili    
- Ser Mozzarella z suszonymi pomidorami i oliwą    
- Wrapy z grillowanymi warzywami i pesto    


Sałatki

- Sałatka z makaronem pełnoziarnisty, kurczakiem, pomidorami i winogretem musztardowym    
- Sałatka Grecka    





















Zupa

- Orientalna zupa z mleczkiem kokosowym i warzywami    

Dania główne

- Kurczak w sosie teriyaki ze smażonymi warzywami    
- Pstrąg łososiowy z sosem maślanym i brokułami    
- Grillowane kofty wieprzowe z sosem tzatziki    
- Chili sin carne z warzywami i fasolą    
- Pierożki Gyoza z warzywami    
- Ziemniaki francuskie z czerwonej papryką    
- Smażony makaron sojowym z warzywami i imbirem    

Desery

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



OPCJONALNE STACJE KULINARNE

BURRATA BAR 80g

25 PLN / os

- Burrata z dodatkami: rukola, malinowe pomidorki, bazylia, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

MEKSYKAŃSKA QUESADILLA 80g

25 PLN / os

- Quesadilla z grillowanym kurczakiem i warzywami, sosem cheddar i salsą paprykową

MAKARON ORIENTALNY I ŚRÓDZIEMNOMORSKI 80g

30 PLN / os

Makaron udon:

- z krewetkami, kurczakiem, warzywami i curry z mlekiem kokosowym
- z tofu z pak choi i curry z mlekiem kokosowym

Włoska pasta z sosami::

- pesto z orzeszkami pinii, pomidorowy z bazylia, kokosowy z kurczakiem
- carbonara z kruszonym czarnym pieprzem i serem Pecorino

SHOARMA Z TORTILLĄ 80 g

25 PLN / os

- Shoarma z orientalnymi przyprawami w tortilli, z pastą sezamową tahini, z naturalnym jogurtem, ozosnkiem i sokiem z limonki





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