

**Menu I (Studniówka)**  
**Cena zestawu dla jednej osoby wynosi 140,00 zł**

<b>Aperitif</b>	- lampka wina musującego
<b>Obiad</b> (podane porcjowo)	- kotlet de volaille z masłem tymiankowym - młode ziemniaki z pieca z rozmarynem - zestaw surówek
<b>Deser</b>	- beza z kremem z mascarpone z truskawkami
<b>Zimna płyta</b> (szwedzki bufet)	- lustra mięs pieczonych z dipami /chrzanowy, koktajlowy, czosnkowy/ - patery serów/ sery twarde, sery pleśniowe/ z owocami winogron - deski polskich i włoskich wędlin - roladki z puchem chrzanowym - poduszki z ciasta francuskiego z dipem czosnkowym / z salsą warzywną ze szpinakiem i fetą, z camembertem/ - mini crepes - szpinakowy z suszonymi pomidorami, z salami i rukolą, z łososiem i warzywami - sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami parmezanu - sałatka jarzynowa - sałatka hawajska z serami, granatem i prażonym słonecznikiem - pieczywo mieszane
<b>Kolacja 1</b> (serwowana do wyboru)	- chili corn carne z serem – podane z ciepłą bułeczką - drobiowe ragout z warzywami i rozmarynem – podane z ciepłą bułeczką
<b>Kolacja 2</b> (bufet)	- barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego / z mięsem, z kapustą i grzybami/
<b>Kolacja 3</b>	- barszcz z krokietem
<b>Owoce</b>	- winogrona, mandarynki, banany, kiwi
<b>Napoje</b> (bez limitu)	- kawa, herbata - sok / pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka / - woda mineralna gazowana i niegazowana

**Menu II (Studniówka )**  
**Cena zestawu dla jednej osoby wynosi 150,00 zł**

<b>Aperitif</b>	- lampka wina musującego
<b>Obiad</b> (podane porcjowo)	- roladka wieprzowa nadziewana grzybami w sosie kluski śląskie - surówka z białej kapusty
<b>Deser</b> (do wyboru)	- sernik wiedeński z malinami i świeżą miętą - lody waniliowe z gorącymi truskawkami
<b>Zimna płyta</b> (szwedzki bufet)	- lustra mięs pieczonych z dipami /chrzanowy, koktajlowy, czosnkowy/ - patery serów/ sery twarde, sery pleśniowe/ z owocami winogron - deski polskich i włoskich wędlin - roladki z puchem chrzanowym - poduszki z ciasta francuskiego z dipem czosnkowym / z salsą warzywną , ze szpinakiem i fetą, z camembertem/ - mini crepes- szpinakowy z suszonymi pomidor., z salami i rukolą, z łososiem i warzywami - sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami parmezanu - sałatka jarzynowa - sałatka hawajska z serami, granatem i prażonym słonecznikiem - pieczywo mieszane
<b>Kolacja 1</b>	filet z warzywami w cieście francuskim, sałatka grecka z sosem vinegrett
<b>Kolacja 2</b> (bufet)	- barszcz z pasztecikiem z ciasta francuskiego / z mięsem, z kapustą i grzybami/
<b>Bufet słodki</b>	- tiramisu, mini serniczki z migdałową kruszonką, mus czekoladowy z wiśniami, panna cotta z malinami, krem orzechowy, galaretka z musem brzoskwiowym, czekoladowe muffiny , owoce pod kruszonką, babeczki z kremem truskawkowym, bombki/ czekoladowe, rafaello/, ślimaczki z ciasta francuskiego z jabłkiem i żurawiną,
<b>Napoje</b> (bez limitu)	- kawa, herbata - sok / pomarańcz, jabłko, czarna porzeczka / - woda mineralna gazowana i niegazowana

## **Dodatkowe informacje**

### **Cena zawiera**

- dekorację stołów, pokrowce na krzesła, zastawę stołową
- profesjonalną obsługę kelnerską oraz stały nadzór menagera podczas imprezy
- osobną salę dla grona - pedagogicznego
- możliwość zmiany menu dla wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie – na życzenie klienta
- każdej klasy zapraszamy dwóch opiekunów gratis.

### **Zapewniamy**

- wynajem sali Redutowej wraz z balkonem i garderobą dla artysty
- ustawienie indywidualne stołów i krzeseł na życzenie stoły okrągłe (12 osobowe) lub kwadratowe do wyboru
- ochrona obiektu, serwis sprząający, obsługa szatni
- bezpłatna sala na próby taneczne – poloneza

### **Dodatkowo gratis**

- czerwony dywan, foto ścianka
- taniec w chmurach
- dekoracje na scenie 3 m (czarno-złote)
- napis Studniówka z balonów (wys. 1 litery 84 cm)
- balon wybuchowy z 100 szt. małych baloników

Propozycje menu można dowolnie modyfikować.