

BAL STUDNIÓWKOWY 2019



Zapraszamy Państwa do organizacji Balu Studniówkowego
w Dworze w Tomaszowicach.

Nasze niemal 30 - letnie doświadczenie w organizacji przyjęć,
czar miejsca połączone z wyśmienitą kuchnią oraz profesjonalną obsługą
stanowią gwarancję niezapomnianego Balu.



DWÓR W TOMASZOWICACH
Krakowskie Centrum Konferencyjne

GDZIE TRADYCJA ŁĄCZY SIĘ Z NOWOCZESNOŚCIĄ
SZTUKA ORGANIZACJI PRZYJĘĆ

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI PROPONUJEMY:

Oranżerię - z możliwością zorganizowania Studniówki do 300 osób

Galerię Panorama - mieszcząca do 350 osób.

Możliwość połączenia obu obiektów za pomocą ogrzewanego namiotu i zorganizowania Studniówki łącznie do **700 osób** (oferta ustalana indywidualnie).

120 miejsc parkingowych (samochody osobowe, autobus).

Bezpieczeństwo bawiącej się u nas młodzieży (obiekt chroniony i monitorowany).

Malowniczy teren - 10 ha zabytkowego XIX - wiecznego dworskiego parku.

Profesjonalną obsługę z wieloletnim doświadczeniem w organizacji i obsłudze imprez.

Zaplecze gastronomiczne z zespołem kucharzy pod przewodnictwem doświadczonego Szefa Kuchni.

PAKIET ORGANIZACJI BALU STUDNIÓWKOWEGO ZAWIERA:

Kieliszek wina musującego na powitanie.

Wynajem sali balowej (Oranżeria lub Galeria Panorama)

Menu serwowane:

Uroczysta czterodaniowa kolacja (przystawka / zupa / danie główne / deser)

Bufet zimny

Bufet słodki

Dwa dania gorące

Soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna, herbata, kawa - bez ograniczeń

Bezpłatny udział nauczycieli i rodziców wraz z wyżywieniem*

Udostępnienie sprzętu (ekran, projektor multimedialny) do prezentacji zdjęć i filmów

DJ - w cenie

Cena pakietu - **185 pln / osobę**

Pakiet z transportem powrotnym w cenie **195 pln / osobę**

** (1 nauczyciel lub rodzic na każdych 10 uczniów)*

Podane kwoty są cenami brutto

Rekomendowani fotografowie: Bartek i Tomek Dziedzic |

www.zdjecia-reklamowe.pl www.fotografslubny.com.pl

Oranżeria



APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA | do wyboru 1 propozycja

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka, melonem i filetami pomarańczy z sosem jogurtowo-sesamowym
 Pate drobiowe z konfiturą cebulową i grillowaną bagietką paryską
 Sałatka z łososiem, faszerowana serem feta, suszonymi pomidorami i sosem jogurtowym

ZUPA | do wyboru 1 propozycja

Zupa krem z pomidorów San Marzano i pomarańczy
 Zupa krem z kalafiora, juliene z jabłka, cynamon
 Zupa krem z pieczonego buraka, mleko kokosowe, kolendra

DANIE GŁÓWNE | do wyboru 1 propozycja

Grillowany filet z kurczaka z duszonymi ziemniakami i puree z buraka oraz czerwonej porzeczki
 Steki wieprzowe, pudding z chleba kukurydzianego, sos szalwiowy, grapefruit
 Filet z indyka faszerowany porem i śliwką z sosem tymiankowym
 Eskalopki wieprzowe z leśnymi grzybami, wedgesy
 Dodatki: kompozycja sałat grand gourmet

DESER | do wyboru 1 propozycja

Bignie z kremem waniliowym
 Tarta cytrynowa
 Mus z gorzkiej czekolady, herbaty Earl Gray i pomarańczy

BUFET ZIMNY

Foccacia z oliwkami i pomidorkami w pesto
 Cielęcina w sosie tuńczykowym
 Crostini ze szparagami i zapiekany serem Talegio
 Vol au vent z tatarskim z wędzonego łososia
 Wrap z pieczonego rostbefu i musztarda francuska
 Tortilla z kurczaka marynowanego, rukola
 Tarta szpinakowa z suszonymi pomidorami
 Tarta z grillowanymi warzywami i serem pleśniowym
 Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią
 Sałatka Waldorf
 Sałatka makaronowa, penne, tuńczyk, orzeszki laskowe
 Kompozycja pieczywa i bułek

DANIA GORĄCE | do wyboru 2 propozycje

Zupa Tom Kha Gai - kurczak, trawa cytrynowa, groszek cukrowy
 Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem
 Barszcz czerwony z krokietem
 Strogonoff

BUFET SŁODKI

Mini ciasta:

Tarta owocowa
 Tarta czekoladowa
 Tarta cytrynowa
 Ciastko jabłkowe

Mini desery:

Mus z maracui
 Mus czekoladowy z bergamontką
 Mus z czarnego bzu i białej czekolady
 Patery owoców

NAPOJE

Kawa, herbata
 Soki owocowe
 Napoje gazowane

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia niewielkich modyfikacji w menu.
 Menu może ulec zmianie w zależności od sezonowej dostępności produktów.

Możliwość doboru dań wegetariańskich, wege, bezglutenowych (i innych specjalnych diet)
 lub poszerzenia menu o elementy tradycyjne dla wybranej kuchni międzynarodowej
 – do indywidualnego uzgodnienia.

Galeria Panorama






KONTAKT

Zapraszamy na spotkanie.

Odpowiemy na pytania oraz omówimy możliwości organizacji balu studniówkowego.


DWÓR W TOMASZOWICACH
KRAKOWSKIE CENTRUM KONFERENCYJNE
UL. KRAKOWSKA 68, TOMASZOWICE

 12 419 20 00

 imprezy@dwor.pl

 www.dwor.pl

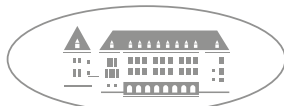
 [/tomaszowice](https://www.facebook.com/tomaszowice)

 [dwor_w_tomaszowicach](https://www.instagram.com/dwor_w_tomaszowicach)

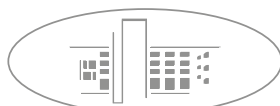
 [/tomaszowice](https://www.pinterest.com/tomaszowice)



DWÓR W TOMASZOWICACH
Krakowskie Centrum Konferencyjne



ZAMEK W PRZEGORZAŁACH
Restauracja "U ZIYADA"



HOTEL WOLSKI



PAŁAC W BOBRKU
Międzynarodowy Park Dialogu i Biznesu



WYSPA BISKUPIA W KARLINIE
Resort SPA i Wellness