ZR HOTELE

BAL STUDNIÓWKOWY 2024

2024

ZR HOTELE

Bal studniówkowy 2024
DWÓR W TOMASZOWICACH

DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI

SALA BANKIETOWA ORANŻERIA - możliwość zorganizowania studniówki do 300 osób

SALA BANKIETOWA GALERIA PANORAMA - mieszczącą do 350 osób

* (1 nauczyciel lub rodzic na każdych 10 uczniów - dotyczy tylko balów studniówkowych)
Podane kwoty są cenami brutto

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, lemoniada owocowa, 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 - 279 pln/ osoba

* (1 nauczyciel lub rodzic na każdych 10 uczniów - dotyczy tylko balów studniówkowych)
Podane kwoty są cenami brutto

2024

ZR HOTELE

Bal studniówkowy 2024

Przystawka /do wyboru 1 propozycja/

Pate z drobiowych wątróbek/ grzanka/ żurawina
Tarta prowansalska/ pasta z czarnych oliwek

Zupa /do wyboru 1 propozycja/

Krem z pomidorów/ pesto bazyliowe
Krem z kalafiora/ prażone pestki słonecznika

Danie główne /do wyboru 1 propozycja/

Filet z kurczaka/ ziemniaki pieczone/ warzywne ratatouille/ sos ziołowy
Stek wieprzowy/ zapiekanka ziemniaczana/ ragout warzywne
z podgrzybkami/ sos własny
Papryka/ warzywa/ kasza couscous/ sos miętowy

Deser /do wyboru 1 propozycja/

Tradycyjne tiramisu
Szarlotka/ sos waniliowy/ sos malinowy

Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, lemoniada owocowa

Danie ciepłe w formie bufetowej /do wyboru 2 propozycje/

Żurek/ kiełbasa biała/ ziemniaki/ grzyby
Barszcz czerwony/ kapuśniak
Strogonoff wołowy

2024

Bal studniówkowy 2024

ZR HOTELE

Zimny bufet

Półmiski wędlin i mięs pieczonych
Półmiski serów, orzechy, owoce suszone
Śledź z cebulą w śmietanie
Tortilla z wędzonym łososiem
Tarta z tuńczykiem, oliwki
Bukiet sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosem czosnkowym z anchois
Sałata rzymska, brokuł, ser feta, pomidor, sos tandoori
Sałatka jarzynowa
Caprese z oliwkami i bazylią
Sos cumberlad
Pieczywo: pszenne, żytnie, razowe

Bufet słodki

Owoce sezonowe
Szarlotka/ sernik/ malinowa chmurka/ tiramisu