



DWÓR W TOMASZOWICACH



Bal studniówkowy

2021/2022



DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI PROPONUJEMY:

ORANŻERIĘ - z możliwością zorganizowania Studniówki do 300 osób.

GALERIĘ PANORAMA - mieszczącą 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 doświadczanego 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 - 195 pln / osobę

Pakiet z transportem powrotnym w cenie 205 pln / osobę

* (1 nauczyciel lub rodzic na każdych 10 uczniów)
Podane kwoty są cenami brutto

MENU

APERITIF

Kieliszek wina musującego

PRZYSTAWKA

1 pozycja do wyboru

Salatka z grillowaną pierśią kurczaka, melonem i filetami pomarańczy z sosem jogurtowo-sesamowym

Pate drobiowe z konfiturą cebulową i grillowaną bagietką paryską

Salatka z łososiem, faszerowana serem feta, suszonymi pomidorami i sosem jogurtowym

ZUPA

1 pozycja do wyboru

Zupa krem z pomidorów San Marzano i pomarańczy

Zupa krem z kalafiora z julienne z jabłka i cynamonem

Zupa krem z pieczonego buraka z mlekiem kokosowym i kolendrą

DANIE GŁÓWNE

1 pozycja do wyboru

Grillowany filet z kurczaka z duszonymi ziemniakami, puree z buraka oraz czerwonej porzeczki

Steki wieprzowe, pudding z chleba kukurydzianego, z sosem szalwiowym i grejfrutem

Filet z indyka faszerowany porem i śliwką z sosem tymiankowym

Eskalopki wieprzowe z leśnymi grzybami z wedgesami

Dodatki: kompozycja sałat grand gourmet

DESER

1 pozycja do wyboru

Bignie z kremem waniliowym

Tarta cytrynowa

Mus z gorzkiej czekolady, herbaty Earl Gray i pomarańczy

BUFET ZIMNY

Focaccia z oliwkami i pomidorkami w pesto

Cielęcina w sosie tuńczykowym

Crostini ze szparagami i zapiekany ser

Talegio Vol au vent z tataram z wędzonego łososa

Wrap z pieczonego rostbefu i musztarda francuska

Tortilla z kurczaka marynowanego z rukolą

Tarta szpinakowa z suszonymi pomidorami

Tarta z grillowanymi warzywami i serem pleśniowym

Pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią

Salatka Waldorf

Salatka makaronowa penne z tuńczykiem i orzechami laskowymi

Kompozycja pieczywa i bułek

DANIA GORĄCE

2 pozycje do wyboru

Zupa Tom Kha Gai - z kurczakiem, trawą cytrynową i groszkiem cukrowym

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



ORANŻERIA





ZAPRASZAMY NA SPOTKANIE!
ODPOWIEMY NA PYTANIA ORAZ
OMÓWIMY MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI
BALU STUDNIÓWKOWEGO.



DWÓR W TOMASZOWICACH
UL. KRAKOWSKA 68
32-085 TOMASZOWICE

✉ IMPREZY@DWOR.PL ☎ +48 12 419 20 00 🌐 WWW.DWOR.PL

f / TOMASZOWICE

📷 / DWOR_W_TOMASZOWICACH