

# PROPOZYCJA MENU

## STUDNIÓWKA 2019

### Zupa

*(do wyboru jedna z propozycji)*

*Krem z brokuł z groszkiem ptysiowym*

*Rosół domowy*

*Krem pomidorowy z grzankami*

### Danie główne

*(trzy mięsa do wyboru, wydawane na półmiskach - w przypadku opcji serwowanej do wyboru jedna z pozycji)*

*Roladki wieprzowe w sosie mięsny*

*Szaszłyk z kurczaka smażony w piecu tandoori podawany na żeliwnej płycie*

*Stek ze schabu panierowany w płatkach migdałów*

*Kotlet de Volaille*

*Schab z nadzieniem serowym*

*Filet z indyka faszerowany szpinakiem*

### Dodatki

*(w przypadku opcji serwowanej do wyboru jedna z pozycji)*

*Kluski Śląskie*

*Ziemniaczki z wody z koperkiem*

*Ziemniaczki opiekane*

## **Zestawy surówek**

***(w przypadku opcji serwowanej do wyboru jedna z pozycji)***

*Biała kapusta zasmażana z koperkiem*

*Sałatka z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw w zalewie jogurtowo-czosnkowej*

## **Deser**

***(do wyboru jedna z propozycji)***

*Bukiet lodów z owocami, bitą śmietaną oraz polewą*

*Szarlotka na gorąco z lodami polewana musem owocowym*

## **Napoje**

***(bez ograniczeń)***

*Kawa oraz herbata*

*Soki: pomarańcz, jabłko, woda mineralna niegazowana z miętą oraz cytryną*

## **Zimna płyta**

***1. Półmisek wędlin i mięs pieczonych:***

- *karczek pieczony*
- *schab pieczony ze śliwką i morelą*
- *szynka gotowana*
- *baleron*
- *wędlina drobiowa*
- *kabanosy*

*Dip czosnkowy*

***2. Jaja faszerowane z różnymi pastami***

3. Sałatka jarzynowa w muszelce z ciasta francuskiego
4. Sałatka grecka z serem feta
5. Sałatka meksykańska w sosie vinegret
6. Roladki z szynki konserwowej ze szparagami w galarecie
7. Koreczki serowo-oliwkowe na połówce pomarańczy
8. Śledź w oleju
9. Ryba opiekana
10. Pieczywo mieszane + masło
11. Paluszki oraz chipsy

### **Ciepły posiłek wydawany w trakcie zimnej płyty**

*Półmisek gorących przekąsek indyjskich:*

- *pierozki samosa z nadzieniem mięsnym / warzywnym*
- *paluszki z kurczaka panierowane w mące z soczewicy*
- *jeże cebulowe z ziemniaczkami*

*Do przekąsek podawane są 3 rodzaje sosów o różnym stopniu ostrości lub barszczyk czerwony czysty.*

### **Kolacja II**

***(do wyboru jedna z propozycji)***

*Barszcz z pierożkiem Samosa*

*Bogracz z kluseczkami kładzionymi*

*Boeuf Stroganow*

*Cena **140,00 zł** od osoby obejmuje dodatkowo wystrój stołów, dekoracje kwiatowe i obsługę kelnerską (125,00 zł w przypadku obiadu serwowanego)  
Do uzgodnienia pozostaje wniesienie własnego tortu oraz alkoholu.*

*Cena **160,00 zł** od osoby obejmuje dodatkowo ciasta, tort z logo szkoły oraz fontannę czekoladową (145,00 zł w przypadku obiadu serwowanego)*

*W celu uzyskania szczegółowych informacji proszę o kontakt:*

**510 704 647 – Aneta Maciej**

606 316 989 – Katarzyna Pietras-Faruque

### **ZALETY ORGANIZACJI PRZYJĘCIA W SALI WESELNEJ EUPHORIA**

- *podpisanie umowy jest dla Państwa GWARANCJĄ CENY,*
- *przy podpisaniu umowy pobierana jest zaliczka w wysokości 1500zł*
- *całość płacona najpóźniej dzień przed terminem przyjęcia*
- *na naszej sali nie ma żadnych ukrytych dodatkowych opłat (korkowe, nakrycia na krzesła, parking, itp.)*
- *dla wegan oraz wegetarian specjalne menu do uzgodnienia*
- *przed uroczystością możliwość wykonania próby poloneza na sali (po wcześniejszym uzgodnieniu terminu)*
- *możemy Państwu za dodatkową opłatą dostarczyć ciasto oraz tort (współpracujemy z cukiernią Ciepłak z Dąbrowy Górniczej)*
- *monitoring całego obiektu*
- *powyżej 90 osób oprawa muzyczna w cenie!*

### **Elementy dodatkowe (do uzgodnienia):**

- *Ochrona po 23:00 – 100zł/h*
- *Fotobudka – kwota do uzgodnienia*
- *Taniec brzucha – 500zł*
- *Zdobienie dłoni henną i jaguą – 400zł*
- *DJ (z profesjonalnym nagłośnieniem oraz oświetleniem) – 1500zł*