



STUDNIÓWKA W HOTELE CENTRUM****

HC HOTEL CENTRUM
business

MODERN
— RESTO BAR —



W Naszej Starej Nowej Hucie zorganizujemy najlepszą
studniówkę !

Sprawimy, że ten wyjątkowy dzień pozostanie w pamięci
każdego Gościa na zawsze....

Gwarantujemy przeżycie wyjątkowych
i niezapomnianych wrażeń.

Manager restauracji pomoże w dopracowaniu
najmniejszych szczegółów, w doborze odpowiedniego
menu oraz organizacji innych atrakcji.

Pakiet „Na Weselo ” 159 zł/os

MENU SERWOWANE

Przystawka

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami włoskimi z basamico

Zupa

Krem pomidorowy ze śmietanką i bazylią

Danie główne

Soczysta pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami z sosem śmietankowym z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem i tymiankiem, kompozycja sałat z pomidorkami i sosem vinegrette

Deser

Tarta cytrynowa

BUFET ZIMNY(uzupełniany przez 6 h)

Półmiski wędlin i kielbas

Półmisek mięs pieczonych z różnymi sosami

Sałatka nicejska

Sałatka śledziowa

Słone babeczki faszerowane musami

Tradycyjny śledzik na słodko

Smalczyk domowy, marynaty

Pieczyno ciemne, pieczywo jasne

NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa z ekspresu – stanowisko samoobsługowe

Herbata – różne smaki

Woda niegazowana z miętą i cytryną



DANIE GORĄCE SERWOWANE

*Aromatyczny schab faszerowany
owocami*

Puree ziemniaczane

Tradycyjny colesław

Pakiet „Do Białego Rana” 179 zł/os

MENU SERWOWANE

Przystawka

Sałatka z gęsią, kozim serem i aromatyczną grzanką

Zupa

Aromatyczny rosół z makaronem

Danie główne

*Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
z zapiekanką gratin, kompozycja sałat ze świeżymi
warzywami i sosem vinegrette*

Deser

Torcik czekoladowy

BUFET ZIMNY (uzupełniany przez 6 h)

Półmiski wędlin i kiełbas

Półmisek mięs pieczonych z różnymi sosami

Sałatka z makaronem i suszonymi pomidorami

Sałatka z pieczonym burakiem

Babeczki ze słonymi farszami

Deska serów

Tradycyjny śledzik na słodko

Ryby wędzone

Smalczyk z wiejskim pieczywem, marynaty

Owoce sezonowe

Pieczywo ciemne, pieczywo jasne

NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa / herbata / woda niegazowana z miętą i cytryną

GORĄCE DANIE SERWOWANE

*Filet drobiowy faszerowany
delikatną szynką i serem z sosem
śmietankowym*

Ziemniaki pieczone

Coleślaw

DANIE SERWOWANE

*Strogonoff wołowy z dodatkiem
świeżego pieczywa*



Pakiet „Z Przytupem ” 189 zł/os

MENU SERWOWANE

Przystawka

Sałatka z gęsią, kozim serem i aromatyczną grzanką

Zupa

Aromatyczny rosół z makaronem

Danie główne

*Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
z zapiekanką gratin, kompozycja sałat ze świeżymi
warzywami i sosem vinegrette*

Deser

Torcik czekoladowy

BUFET ZIMNY (uzupełniany przez 6 h)

Półmiski wędlin i kiełbas

Półmisek mięs pieczonych z różnymi sosami

Paszтет z sosem żurawinowym

Sałatka z makaronem i suszonymi pomidorami

Sałatka z pieczonym burakiem

Babeczki ze słonymi farszami

Deska serów

Tradycyjny śledzik na słodko

Smalczyk z wiejskim pieczywem, marynaty

Owoce sezonowe

Pieczywo ciemne, pieczywo jasne

NAPOJE BEZ LIMITU

Kawa / herbata / woda niegazowana z miętą i cytryną

GORĄCE DANIE SERWOWANE

*Filet drobiowy faszerowany
delikatną szynką i serem z sosem
śmietankowym*

Ziemniaki pieczone

Coleślaw

DANIE SERWOWANE

*Soczysta karkówka z sosem
pieczeniowym*

Puree ziemniaczane

Buraczki na zimno

DANIE SERWOWANE

Barszczyk z krokietem

NAPOJE BEZ LIMITU

PRZEZ CAŁĄ NOC

15 zł/os

Sok pomarańczowy

Sok jabłkowy

Woda gazowana

Coca - cola

Fanta

Sprite

MODERN

— RESTO BAR —

BUFET SŁODKI

20 zł/os

Mini słodkie babeczki z nadzieniem

Mini szarlotki

Deserki budyniowe

Owoce sezonowe

W cenie studniówki:

- Menu - powyższe pakiety
- Drink powitalny na powitanie Gości
- Grono pedagogiczne - rabat wyceniany indywidualnie
- Dekoracja stołów: świece, serwety, świeże kwiaty
- Sprzęt do wystąpień (mównica, mikrofon, podest)
- Rzutnik oraz ekran do prowadzenia prezentacji
 - Bezpłatny parking
- Bezpłatna szatnia dla Gości z obsługą

Nie pobieramy opłat za:

- Wsparcie techniczne
 - Szatnię
- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Stałe wsparcie naszych specjalistów w zakresie organizacji przyjęć (event manager)





MODERN

— RESTO BAR —

Koszty stałe:

Oplata ZAIKS i Stoart

Własny alkohol do 0,5 l - korkowe 10 zł/os

Pokrowce 10 zł/szt

Atrakcje dodatkowo płatne *:

Dj / Orkiestra

Fontanna czekoladowa

Bufet wiejski

Bufet tematyczny

Candy Bar / wata cukrowa

Fotograf / kamerzysta

Limuzyna

Fotolustro 4 K

Personalizowana aranżacja Sali

Tort piętrowy / Naked / Marcepanowy / Bita śmietana

* wycena indywidualna

ZAMÓWIENIA I REZERWACJE

Angelika Uran

Manager ds. Gastronomii

*Hotel Centrum *****

Tel. 603-603-969

gastro@hotel-centrum.pl

www..hotel-centrum.pl