



HOTEL ★ ★ ★ ★
NADMORSKI | BUSINESS
POSITIVE

www.nadmorski.pl



STUDNIÓWKA

w niezwykłym klimacie!



Niezapomniany bal, wyśmienita zabawa i niepowtarzalny klimat!

Zapraszamy do zorganizowania studniówki w Hotelu Nadmorskim**** w Gdyni. Przygotowaliśmy dla Państwa specjalną ofertę, w której proponujemy stworzenie niesamowitego i niepowtarzalnego klimatu balu.

Nadamy Państwa wydarzeniu wyjątkową oprawę dzięki specjalnie zaaranżowanej sali z wykorzystaniem między innymi tematycznych wydruków wielkoformatowych na ścianach, dostosowanej dekoracji stołów oraz wyselekcjonowanemu specjalnie na tę okazję menu. Dla tych z Państwa, którzy nie są zainteresowani studniówką tematyczną, możemy zorganizować tradycyjną studniówkę bez wydruków.

Wybierz niepowtarzalny klimat na bal studniówkowy:

- VIVA ITALIA
- NEW YORK, NEW YORK
- MONTE CARLO NIGHT
- O PÓŁNOCY W PARYŻU (Paris, Paris)
- RAUT NA BATORYM

Dodatkowo proponujemy:

- DEKORACJA SALI – (WYDRUKI WIELKOFORMATOWE)
- DEKORACJA STOŁÓW
- PARKIET TANECZNY
- NAGŁOŚNIENIE SALI W CZASIE BALU ORAZ SPRZĘT DO OFICJALNYCH WYSTĄPIEŃ (MIKROFON, PODEST)
- RZUTNIKI ORAZ EKRANY DO PROWADZENIA PREZENTACJI

Nie pobieramy opłat za:

- PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- OBSŁUGĘ I WSPARCIE TECHNICZNE IMPREZY
- WSPARCIE NASZYCH SPECJALISTÓW W ZAKRESIE ORGANIZACJI IMPREZ
- SZATNIĘ
- BEZPŁATNE WI-FI

Usługi dodatkowo płatne:

- DEKORACJA KRZESEŁ (POKROWCE)
- BALONY
- FLORYSTA
- FOTOGRAF
- FOTOBUDKA
- OPRAWA MUZYCZNA - DJ
- OCHRONA PODCZAS TRWANIA IMPREZY

Pragniemy, by Państwa wydarzenie w każdym detalu spełniało zamierzone oczekiwania.

W przygotowaniu studniówki pomogą Państwu nasi specjaliści, którzy zadbają o najdrobniejszy szczegół imprezy.

Pomożemy przy wyborze:

- MENU I NAPOJÓW,
- USTAWIENIA STOŁÓW I DEKORACJI SALI,
- OPRAWY MUZYCZNEJ,
- FOTOGRAFA,
- INNYCH ELEMENTÓW TAK WAŻNEGO BALU.

Dzięki naszej kreatywności, energii, zapałowi oraz elastycznemu podejściu i niestandardowym pomysłom, jesteśmy w stanie spełnić Państwa oczekiwania.

Na Państwa życzenie współpracujemy z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz oraz zawodowymi florystami.

Proponujemy również, aby w czasie studniówki oprawą muzyczną i konferansjerką zajął się nasz doświadczony DJ, dzięki czemu muzyka będzie odpowiednio dobrana do tego typu zabawy - od najstarszych, ponadczasowych, klasycznych utworów po najnowsze hity.

Zdajemy sobie sprawę, jak ważne jest odpowiednio dobrane menu dlatego specjalnie dla Państwa Szef Kuchni przygotował starannie skomponowane, urozmaicone menu, dobrane do tematyki studniówek:

Viva Italia, New York, Monte Carlo, O północy w Paryżu, Raut na Batorym.

Istnieje możliwość wybrania tradycyjnego menu lub komponowania własnego z pozycji znajdujących się w naszej ofercie.

Otrzymaliśmy od Polskiej Organizacji Turystycznej
CERTYFIKATY: „BEZPIECZNY OBIEKT MICE”
oraz **„OBIEKT BEZPIECZNY HIGIENICZNIE”**



PROPOZYCJE MENU

VIVA ITALIA

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem pomidorowy z bazylią i grzankami
- Zupa minestrone z oliwkami i parmezanem

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą w sosie kaparowym z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią, gnocchi ze szpinakiem
- Polędwica wieprzowa z sosem marsala, ziołową polentą, sałatką z pomidorów i papryki

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycji do wyboru)

- Sałatka z bakłażana, szynki, rukoli, grzybów i kaparów
- Makaronowa sałatka z wędzonego łososa z melonem i koprem włoskim
- Sałatka caprese z pomarańczami i malinowym balsamico
- Rolada z kurczaka ze szparagami i oregano
- Terrina z indyka z pancettą i oliwkami
- Szynka parmeńska z mascarpone, pieczoną papryką i suszonymi pomidorami
- Mus z wędzonego pstrąga z ogórkiem i pesto słonecznikowym

Dodatki

- Pieczywo prosto z pieca – chleby, bułki, ciabatty, masła smakowe, oliwy
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)

Bufet deserowy

- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Krem kawowy z biskoptem z brandy

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00 (jedno danie do wyboru)

- Lasagne bolognese z sosem pomidorowym
- Frittata z pomidorami, mozzarellą w sosie pieczarkowym i rukolą

CENA BRUTTO - 115 ZŁ OD OSOBY

NEW YORK, NEW YORK

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem kukurydziany z grzankami czosnkowymi
- Zupa serowa ze szczypiorkiem i oliwą chili

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Stek z indyka z sosem barbecue z pieczonymi domowymi frytkami i sałatką colesław
- Panierowany kurczak z dipem ogórkowym, fasolką szparagową, pieczoną marchewką i grillowanymi ziemniakami

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycji do wyboru)

- Amerykańska sałatka z kurczakiem, ryżem, brokułami i ananasem
- Sałatka z tuńczyka, pomidorów, fasolki, papryki i smażonych batatów
- Tortilla z czerwoną fasolą, wędzoną szynką, serem i papryką
- Pieczony rostbef z pikantnym sosem meksykańskim i serem cheddar
- Pysie faszerowane musem z wędzonego kurczaka i pieczarek
- Tartinki z indykiem, piklami i bekonem
- Koreczki z serem, szynką i oliwką

Dodatki

- Pieczywo prosto z pieca – chleby, bułki, ciabatty, masła smakowe, oliwy
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)

Bufet deserowy

- Babeczki koktajlowe z kremem truskawkowym i owocami
- Mus czekoladowy z wiśniami

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00 (jedno danie do wyboru)

- Leczo z mieloną wołowiną, fasolą i papryką
- Glazurowane skrzydełka z kurczaka z salsą ananasową

CENA BRUTTO - 120 ZŁ OD OSOBY

MONTE CARLO NIGHT

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem z dyni z pomarańczą i imbirem
- Zupa rybna z pomidorami i marynowaną papryką

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Rolada z kaczki w sosie pomarańczowym z modrą kapustą i ziemniakami au gratin
- Podwędzana pierś z indyka z sosem gorgonzola z pomidorami, karmelizowaną marchewką, brokułem i pieczonym ziemniakiem

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycji do wyboru)

- Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami
- Sałatka z pomarańczami, krewetkami, papryką, kaszą bulgur, miętą i ciecierzycą
- Sałatka krabowa z jajkiem i szynką
- Rilette z dorsza z zielonym aioli
- Crostini z mussem z wędzonego halibuta
- Mus ziołowy z grillowaną papryką i bakłażanem
- Indyk pieczony z czosnkiem, rozmarynem gruszkowym chutney
- Miodowe skrzydełka z limonką, papryką i orzechami ziemnymi
- Tartinki z pieczoną wołowiną, pomidorem i sosem musztarowym
- Koreczki z salami, ogórkiem i pieczarką

Dodatki

- Pieczywo prosto z pieca – chleby, bułki, ciabatty, masła smakowe, oliwy
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)

Bufet deserowy

- Ciasto czekoladowe z jagodami
- Krem karmelowy

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00 (jedno danie do wyboru)

- Potrawka gulaszowa z warzywami i kluskami szpinakowymi
- Grillowane fileciki z kurczaka z sosem musztardowym i cukinią

CENA BRUTTO - 125 ZŁ OD OSOBY

O PÓŁNOCY W PARYŻU (Paris, Paris)

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Bulion z kaczki z makaronem naleśnikowym, grzybami i warzywami
- Zupa z soczewicy z pomidorami i szynką

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Pieczona polędwica wieprzowa z sosem porto, puree z pasternaka i jabłek, zapiekаныmi ziemniakami, pieczonymi burakami, kalafiorom i marchewką
- Smażony kurczak po prowansalsku na pomidorowej ratatui, ziemniaki z rozmarynem i parmezanem

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycji do wyboru)

- Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z serem brie, gruszką, selerem naciowym i fenkułem
- Pieczeń z indyka z brzoskwiniami i dipem jogurtowym
- Pasztet z gęsiną i żurawiną
- Pieczona karkówka z sosem tatarskim i ogórkiem konserwowym
- Tarta serowa z wędzonym łososiem i pieczarkami
- Wrapy ze szpinakiem i omletem
- Rolada z kurczaka faszerowana bekonem z musztardą dijon

Dodatki

- Pieczywo prosto z pieca – chleby, bułki, ciabatty, masła smakowe, oliwy
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00

- Potrawka grzybowa z szynką, jałowcem i crème fraîche

CENA BRUTTO - 114 ZŁ OD OSOBY

RAUT NA BATORYM

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem borowikowy z kwaśną śmietaną i pestkami dyni
- Zupa gulaszowa

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Pieczony kurczak z cytryną i rozmarynem z salsą pomidorową, krokietami ziemniaczanymi oraz świeżą sałatką warzywną
- Grillowany schab zapiekany z pieczarkami i serem z ziemniakami purée i pieczonymi buraczkami

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycji do wyboru)

- Sałatka z melonem, mandarynką, szynką wędzoną i dresingiem balsamicznym
- Gazpacho pomidorowe z oliwą i grzankami
- Sałatka z rostbefu, kaszy kus kus, bakalii, bakłażana, chili i mięty
- Duszona wieprzowina z sosem tuńczykowym i kaparami
- Rolada z kaczki z kremem z buraczków i chrzanu
- Mus z gęsiej wątróbki z imbirem i karmelem z porto
- Tatar ze śledzia bałtyckiego z jabłkiem i musem koperkowym
- Terrina z indyka z wędzonym boczkiem i papryką
- Paszтет staropolski z gęsiną i żurawiną

Dodatki

- Pieczywo prosto z pieca – chleby, bułki, ciabatty, masła smakowe, oliwy
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)

Bufet deserowy

- Babeczki czekoladowe z wiśnią
- Sernik cytrynowy z sosem owocowym

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00 (jedno danie do wyboru)

- Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
- Gnocchi ze szpinakiem, czosnkiem i pomidorami

CENA BRUTTO - 115 ZŁ OD OSOBY

PAKIETY NAPOJÓW

Zachęcamy także do zakupu przygotowanych przez nas pakietów napojów:

Pakiet I

Kawa, herbata,
woda niegazowana z cytryną
- bez ograniczeń

CENA 9 ZŁ / OSOBA

Pakiet II

Woda niegazowana z cytryną
- bez ograniczeń
Napoje gazowane 1 litr / osoba
Sok / Napój owocowy 1 litr / osoba

CENA 33 ZŁ / OSOBA

Pakiet III

Kawa, herbata,
woda niegazowana z cytryną
- bez ograniczeń
Napoje gazowane 1 litr / osoba
Sok / Napój owocowy 1 litr / osoba

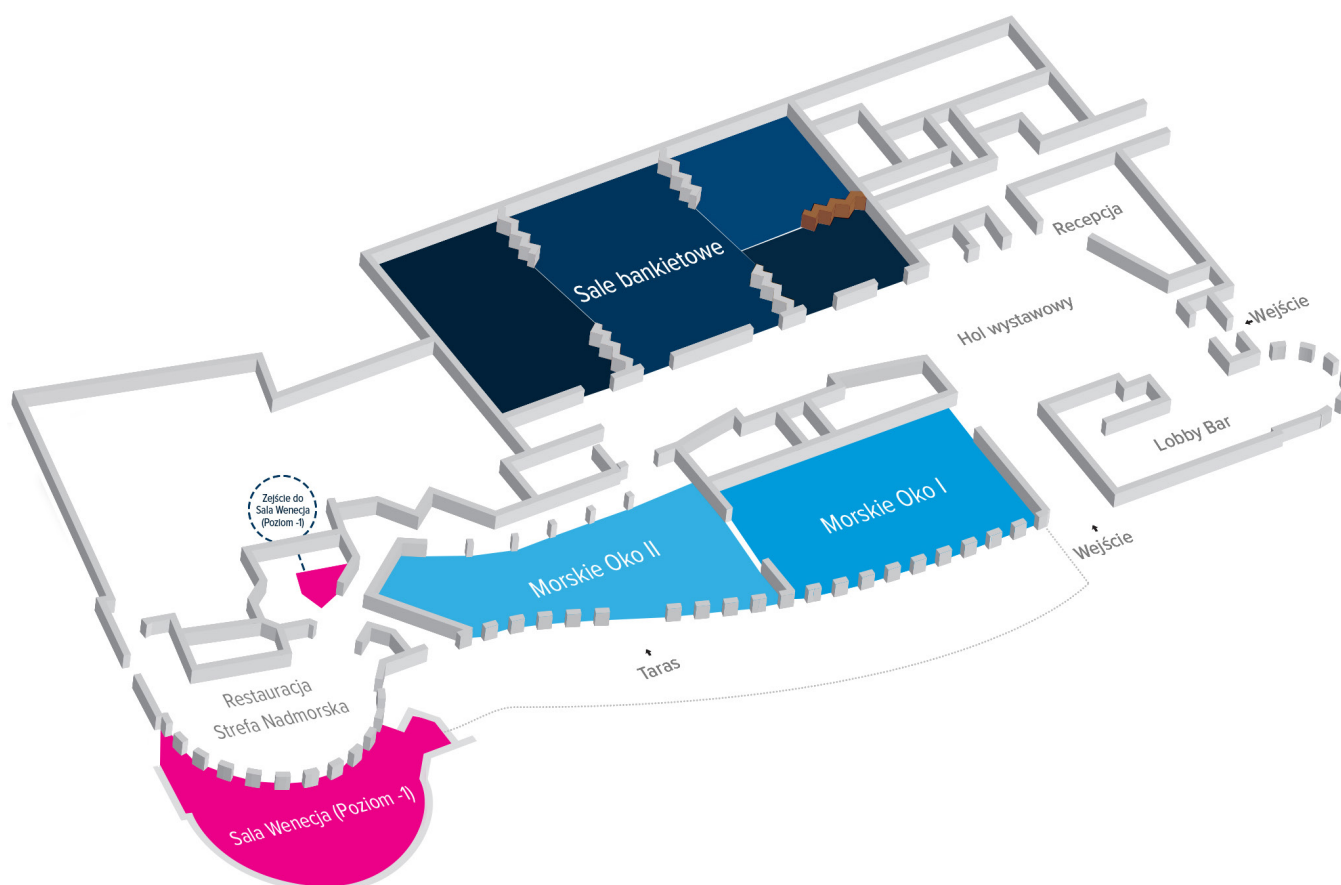
CENA 40 ZŁ / OSOBA

Studniówkę możemy zorganizować w jednej z kilku dostępnych w hotelu sal:

- **MORSKIE OKO” - DO 200 OSÓB***
- **SALA BANKIETOWA - DO 250 OSÓB***

- **„WENECJA” - DO 70 OSÓB***
*zależnie od ustawienia stołów

PREZENTACJA SAL BANKIETOWYCH



Nasi eksperci pomogą Państwu w wyborze sali.

PRZYKŁADOWE ARANŻACJE SAL

(wliczone w koszt organizacji studniówki)

VIVA ITALIA



MONTE CARLO NIGHT



NEW YORK, NEW YORK



O PÓŁNOCY W PARYŻU



RAUT NA BATORYM

