



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. Proponujemy stworzenie niesamowitego i niepowtarzalnego klimatu balu, dzięki specjalnie zaaranżowanej Sali z wykorzystaniem tematycznych wydruków wielkoformatowych na ścianach, dostosowaną tematycznie dekoracją stołów i krzeseł oraz wyselekcjonowanemu specjalnie na tą okazję menu.

Wybierz niepowtarzalny klimat na bal studniówkowy:

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

Istnieje również możliwość organizacji tradycyjnej studniówki bez wydruków na ścianach. Zapewniamy elegancką i niepowtarzalną aranżację sali, stołów i krzeseł.

W cenie studniówki:

- DEKORACJA SALI – (WYDRUKI WIELKOFORMATOWE)
- DEKORACJA STOŁÓW – (ŚWIEŻE KWIATY)
- DEKORACJA KRZESEŁ – (POKROWCE)
- PARKIET TANECZNY
- NASTROJOWE OŚWIETLENIE
- NAGŁOŚNIENIE SALI W CZASIE BALU ORAZ SPRZĘT DO OFICJALNYCH WYSTĄPIEŃ (MIKROFON, PODEST)
- RZUTNIKI ORAZ EKRANY ŚCIENNE DO PROWADZENIA PREZENTACJI
- BEZPŁATNE WI-FI

Nie pobieramy opłat za:

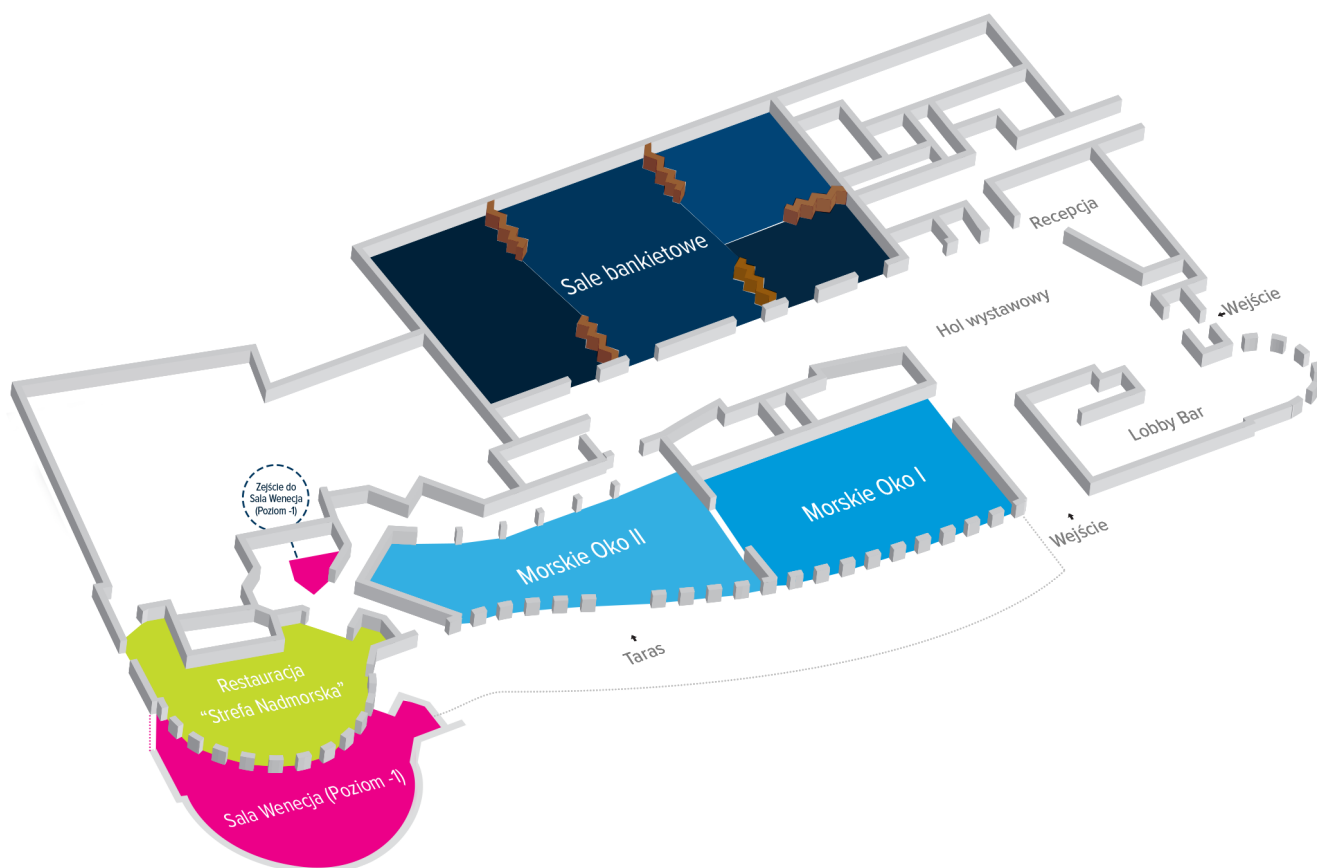
- SALĘ DO GODZINY 04.00
- SZATNIĘ
- PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ KELNERSKĄ
- OCHRONĘ PODCZAS TRWANIA IMPREZY
- OBSŁUGĘ I WSPARCIE TECHNICZNE IMPREZY
- STAŁE WSPARCIE NASZYCH SPECJALISTÓW W ZAKRESIE ORGANIZACJI IMPREZ

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

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

- MORSKIE OKO” - DO 200 OSÓB
- SALA BANKIETOWA - DO 250 OSÓB
(ZALEŻNIE OD USTAWIENIA STOŁÓW)
- „WENECA” - DO 70 OSÓB

PREZENTACJA SAL BANKIETOWYCH



Nasi eksperci pomogą Państwu w wyborze sali i dekoracji.

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

Proponujemy, 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 hitów, po najnowsze utwory grane przez wszystkie media. Gwarantujemy atrakcyjną ofertę.

Specjalnie dla Państwa Szef Kuchni przygotował starannie skomponowane, urozmaicone menu, dobrane do tematyki studniówek: (Monte Carlo, New York, Viva Italia, O północy w Paryżu, Raut na Batorym).

Istnieje możliwość wybrania tradycyjnego menu lub komponowania własnego z pozycji znajdujących się w naszej ofercie. Zdajemy sobie sprawę, jak ważne jest odpowiednio dobrane menu.

Zachęcamy także do zakupu przygotowanych przez nas pakietów napojów:

Pakiet I

Kawa, herbata
Woda niegazowana z cytryną
- bez ograniczeń

CENA 5 ZŁ / OSOBA

Pakiet II

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

CENA 20 ZŁ / OSOBA

Pakiet III

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

CENA 25 ZŁ / OSOBA

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

PROPOZYCJE MENU

VIVA ITALIA

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem pomidorowy z pestkami słonecznika
- Zupa minestrone z oliwkami i z serem parmeżano

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Pierś z pulardy z szynką parmeńską z sosem tokańskim, grillowaną cukinią, gnocchi z parmeżanem
- Eskalopki wieprzowe z masłem szałwiowym, serem mozzarella, sałatką z pomidorów i pieczonymi ziemniakami z rozmarynem

BUFET:

Bufet zimny (4 pozycje do wyboru)

- Sałatka z awokado, szynki, rukoli, grzybów i kaparów
- Makaronowa sałatka z wędzonego łososia z melonem i koprem włoskim
- Sałatka caprese z mandarynką i malinowym balsamic
- Galantyna z kurczaka ze szparagami i oregano
- Terrina z indyka z pancettą i oliwkami
- Szynka sezonowana faszerowana serem mozzarella i suszonymi pomidorami
- Mus z pstrąga tęczowego z pesto słonecznikowym

Dodatki

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

Bufet deserowy

- Panna cotta w trzech smakach (waniliowa, truskawkowa, czekoladowa)

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

- Lasagne bolognese z sosem pomidorowym
- Cannelloni neapolitańskie z suszonymi pomidorami

CENA BRUTTO - 100,00 ZŁ OD OSOBY

NEW YORK, NEW YORK

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem kukurydziany z grzankami czosnkowymi
- Serowa zupa z i oliwą chilli

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Marynowany stek z indyka z sosem koktajlowym z frytkami i sałatką colesław
- Grillowana pierś z kurczaka z sosem bbq, fasolką szparagową i opiekany ziemniakami

BUFET:

Bufet zimny (4 pozycje do wyboru)

- Amerykańska sałatka z kurczakiem
- Pomidory faszerowane sałatką z tuńczyka
- Tortilla z fasolą, wędzoną szynką i papryką
- Pieczony rostbef z pikantnym sosem meksykańskim i serem cheddar
- Pieczarki faszerowane musem z wędzonego kurczaka
- Tartinki z wołowiną marynowaną w sosie sojowym
- Koreczki z łososiem wędzonym, serem i oliwką

Dodatki

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

Bufet deserowy

- Babeczki koktajlowe
- Mus czekoladowy

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

- Chili con carne z wołowiną i papryką
- Chrupiące skrzydełka z kurczaka z salsą ananasową

CENA BRUTTO - 105,00 ZŁ OD OSOBY

MONTE CARLO NIGHT

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Krem z dyni z pomarańczą
- Zupa grzybowa z groszkiem i estragonem

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Medaliony wieprzowe z sosem myśliwskim, fasolką szparagową i ziemniakami au gratin
- Podwędzana pierś z indyka z sosem serowym, karmelizowaną marchewką i pieczonym ziemniakiem

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycje do wyboru)

- Sałatka z zielonej fasoli, pomidorów koktajlowych, pestek dyni i pieczonej kaczki
- Pomarańczowa sałatka z krewetek, chilli i kolendry
- Sałatka brokułowa z jajkiem i szynką
- Terrina z łososia i halibuta ze słonecznikowym pesto
- Wędzony pstrąg z mussem szczypiorkowo koperkowym
- Mus ziołowy z grillowaną papryką i bakłażanem
- Indyk faszerowany karmelizowaną gruszką
- Marynowane skrzydełka z orzechami
- Tartinki z pieczoną wołowiną
- Koreczki z salami i pieczarką

Dodatki

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

Bufet deserowy

- Tarta tatin
- Pistacjowy crème brûlée

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

- Tortilla z wieprzowiną, świeżymi warzywami i sosem czosnkowym
- Nuggetsy z kurczaka z sosem koktajlowym

CENA BRUTTO - 110,00 ZŁ OD OSOBY

O PÓŁNOCY W PARYŻU (Paris, Paris)

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Consommé z kaczki z francuskimi grzybowymi kluskami
- Zupa cebulowa z białym winem, tymiankiem i serowymi grzankami

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Grillowane eskalopki wieprzowe z sosem jabłkowym, ziemniakami au gratin, brokułami z prażonymi migdałami
- Pierś z pulardy w sosie estragonowym z ziemniakami Boulangère i karmelizowanymi warzywami

BUFET:

Bufet zimny (5 pozycje do wyboru)

- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z serem brie, gruszką, selerem naciowym i grillowanym koprem włoskim
- Terrina z indyka w ziołach prowansalskich
- Pasztet z gęsiną i żurawiną
- Wędzona wieprzowina z sosem kaparowym
- Tarta serowa z wędzonym łososiem i pieczarkami
- Pikantne crêpes ze szpinakiem i gałką muszkatołową
- Ballotine z kurczaka faszerowane szparagami 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

- Starofrancuska potrawka wołowa z jałowcem i crème fraîche

CENA BRUTTO - 96,00 ZŁ OD OSOBY

RAUT NA BATORYM

MENU SERWOWANE

Zupa (jedna zupa do wyboru)

- Zupa rybna z pomidorami i kolendrą
- Krem szparagowy z grzankami i kwaśną śmietaną

Danie główne (jedno danie do wyboru)

- Pieczony kurczak z cytryną i rozmarynem z sałsa paprykową, kukurydzianymi plackami polenta oraz świeżą sałatką warzywną
- Grillowany schab zapiekany z pieczarkami i serem z ziemniakami purée i sałatką z kiszzonego ogórka

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, chili i mięty
- Wędzona wieprzowina z sosem tuńczykowym
- Rolada z kaczki z marynowanymi burakami
- 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
- Pasztet 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
- Krem kataloński z truskawkami

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 - 99,00 ZŁ OD OSOBY

CHEF'S FOOD CREATION

MENU SERWOWANE

Przystawka

- Szynka parmeńska faszerowana pomidorami i mozzarellą z oliwą bazyliową

Zupa

- Tajska z mlekiem kokosowym, trawą cytrynową i kurczakiem

Danie główne

- Grillowana polędwica wieprzowa z sosem holenderskim z pomidorami,

kukurydzianymi plackami polenta oraz świeżą sałatką warzywną

- Pistacjowe tiramisu

BUFET:

Bufet zimny

- Sałaty sezonowe z jajkiem i wędzonym łososiem
- Arbuzowa sałatka z grillowanym kurczakiem i miodowym balsamico
- Łosoś marynowany w sosie teriyaki
- Terina z kurczaka z orzechami
- Sajgonki warzywne
- Tartinki z pieczonym indykiem
- Tartinki z serem pleśniowym i winogronami
- Marynaty (oliwki, pomidory suszone, grzybki marynowane)
- Pieczywo, masło

Bufet deserowy

- Babeczki koktajlowe
- Owoce w czekoladzie

Danie gorące bufetowe podawane około 23:00

- Shoarma z kurczaka z chrupiącymi warzywami

CENA BRUTTO - 135,00 ZŁ OD OSOBY

PRZYKŁADOWE ARANŻACJE SAL

(wliczone w koszt organizacji studniówki)

VIVA ITALIA



MONTE CARLO NIGHT



NEW YORK, NEW YORK



O PÓŁNOCY W PARYŻU



RAUT NA BATORYM

