



# Bal Studniówkowy 2012 - oferta!

Wychodzimy do Państwa z propozycją spędzenia tego szczególnego wieczoru i nocy w Salach Bankietowych Hotelu Batory, gdzie w klimatyzowanych wnętrzach serwujemy oryginalne i wykwintne dania.

Doświadczenie w organizacji tego typu przyjęć, zrozumienie oczekiwań i potrzeb naszych Gości, sprawią, że ten szczególny dzień będzie jednym z najpiękniejszych w Waszym życiu.

W salach bankietowych organizujemy przyjęcia o zróżnicowanym zakresie i charakterze do 300 osób.

Jesteśmy przekonani, że powierzając nam organizację Waszego Balu Studniówkowego dokonują Państwo trafnego wyboru.

## MENU JUŻ OD **130 PLN/ ZA OSOBĘ**

### DANIA GORĄCE

(dwie zupy oraz dwa dania główne do wyboru)

- rosół Królewski z knelkami
- flaki wołowe
- barszczyk czerwony na jarskim wywarze podawany z pasztecikiem
- krem pomidorowy z mozzarellą i chmurką z kwaśnej śmietany
- schab po kasztelańsku zapiekany z żółtym serem i pieczarkami podawany z ziemniakami i świeżym koperkiem, sałatka z kapusty pekińskiej
- pieczony schab środkowy w szlachetnym sosie borowikowo-śmietanowym z ziemniakami, sałatka z kapusty pekińskiej
- kurczak na chrupko z nelsonkami i sosem czosnkowym, surówka wiosenna
- pieczony antrykot z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, krokiety ziemniaczane, tęcza warzyw gotowanych
- eskalopki wieprzowe w sosie rozmarynowym z kluskami śląskimi i surówką z młodej kapusty

### PRZEKĄSKI ZIMNE

(wszystkie pozycje znajdują się na Państwa stołach)

#### Przystawki:

- deska wędlin i mięs pieczonych: schab pieczony faszerowany morelą i śliwką, szynka, polędwica, kabanosy, salami
- pałeczki drobiowe w wiórkach kokosowych w sosie chille
- mozzarella z pomidorami w sosie ziołowym
- schab pieczony z musem chrzanowym
- kurczak faszerowany omletem

#### Sałatki:

- grecka z fetą i oliwką
- sałatka cesar
- sałatka kebabowa

#### Dodatki:

- pieczywo mieszane
- marynaty
- świeże warzywa (pomidor, ogórek)
- masło w trzech smakach
- chipsy, paluszki, orzeszki

#### Desery:

- owoce egzotyczne i sezonowe
- paterki wykwintnych ciast

Powyższe menu może być serwowane w formie serwowanej lub w bufetach szwedzkich. Napoje zimne proponujemy w stołach, gorące na bufecie kawowo-herbacianym.

**Nie szukaj - przyjdź lub zadzwoń, podaj datę i pozwól nam się wszystkim zająć!**

## Napoje gorące bez ograniczeń

- kawa, herbata

## Napoje zimne bez ograniczeń

- soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka  
- napoje: Fanta, Coca-Cola, Sprite, woda gazowana i niegazowana



## **GRATIS** od HOTELU BATORY

- dekorację Sali w piękne podświetlane szarfy
- dekorację kwiatową na stołach
- profesjonalną ochronę, przez cały czas imprezy
- pokaz tańca towarzyskiego
- 3 pokoje gościnne przerobione na garderoby



### Dodatkowe atrakcje i usługi:

- Stół wiejski – 6 PLN/ za osobę:  
kielbasy staropolskie, pasztety, chlebek wiejski, smalec, ogóreczki kiszzone, szynka z nogą, salceson, kaszanka, boczek, dodatki
- Pokaz pirotechniczny – cena do ustalenia
- Transport – cena do ustalenia

Zapraszamy do obejrzenia naszego hotelu, z przyjemnością oprowadzimy i odpowiemy na Państwa pytania.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt.

**Mariusz Szulęcki**  
Manager Recepcji

Hotel BATORY Centrum Konferencyjno-Bankietowe  
05-240 Tłuszcz, ul. Stefana Batorego 9  
e-mail: m.szulecki@batoryhotel.pl  
Tel. +48 29 757 24 26, 0605 158 158



**Batory**