

STUDNIÓWKA 2020



-Menadżer-
Wojciech Swoboda
tel. 512 028 888

ul. Łukowa 10
44-207 Rybnik
www.hotel-bialydom.pl

WARIANT I

Powitanie lampką wina musującego

★ ★ ★
RESTAURACJA HOTEL
Biały Dom

ZUPA (do wyboru jedna propozycja)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z kukurydzy z popcornem

DANIE GŁÓWNE (do wyboru jeden zestaw)

- Pierś drobiowa nadziewana serem ricotta z purée ziemniaczano-paprykowym oraz bukietem sałat
- Pierś z indyka w sosie ziołowym podana z risotto z warzywami i surówką z marchwi
- Drobiowa łódka faszerowana podana z frytkami i bukietem sałat

DESER (do wyboru jedna propozycja)

- Mascarpone z musem truskawkowym
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Mus karmelowy na bazie śmietany z crunchy

Chipsy, paluszki – w stole

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbata

ZIMNA PŁYTA:

- półmisek szlachetnych wędlin
- półmisek serów
- pomidory z serem mozzarella
- sałatka grecka
- sałatka z kurczakiem i ananasem
- sałatka makaronowa z brokułem
- krążki tortilli
- pierożki gyoza
- tymbaliki drobiowe
- pieczywo, masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki
- Surówka z kapusty pekińskiej

KOLACJA II (do wyboru jedna propozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bulion z kluseczkami
- Leczo

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Napoje gazowane – bez limitu

Cena pakietu obejmuje:
Fontannę czekoladową
Ochronę lokalu
Dekoracyjne oświetlenie sali

Cena: 120 zł / os.

Oprawa muzyczna we własnym zakresie.
Wynajem sali oraz dekoracja w cenie menu.

WARIANT II

Powitanie lampką wina musującego

★ ★ ★
RESTAURACJA HOTEL
Biały Dom

ZUPA (do wyboru jedna propozycja)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z kukurydzy z popcornem

DANIE GŁÓWNE

Mięsa (1,5 szt./osobę, do wyboru 5 różnych mięs)

- rolada wieprzowa
- rolada wołowa
- pieczeń z karczku
- pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych
- kula drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- zawijaniec wieprzowy z pieczarkami
- łódka faszerowana brokułami oraz serem pleśniowym
- grillowany filec z kurczaka przeplatany boczkiem
- schabowa roladka ze śliwkami

Dodatki skrobiowe (serwowane wieloporcyjowo)

- kluski jasne
- ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne (do wyboru trzy propozycje)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet sałat z sosem vinaigrette

DESER (do wyboru jedna propozycja)

- Mascarpone z musem truskawkowym
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Mus karmelowy na bazie śmietany z crunchy

Chipsy, paluszki – w stole

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbata

ZIMNA PŁYTA:

- półmisek szlachetnych wędlin
- półmisek serów
- pomidory z serem mozzarella
- sałatka grecka
- sałatka z kurczakiem i ananase
- sałatka makaronowa z brokułem
- krążki tortilli
- pierożki gyoza
- tymbaliki drobiowe
- pieczywo, masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki
- Surówka z kapusty pekińskiej

KOLACJA II (do wyboru jedna propozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bulion z kluseczkami
- Leczo

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Napoje gazowane – bez limitu

Cena pakietu obejmuje:
Fontannę czekoladową
Ochronę lokalu
Dekoracyjne oświetlenie sali

Cena: 130 zł / os.

Oprawa muzyczna we własnym zakresie.
Wynajem sali oraz dekoracja w cenie menu.

WARIANT III

Powitanie lampką wina musującego

★ ★ ★
RESTAURACJA HOTEL
Biały Dom

ZUPA (do wyboru jedna propozycja)

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pomidorowy
- Krem z palonego kalafiora
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem z kukurydzy z popcornem

DANIE GŁÓWNE

Mięsa (1,5 szt./osobę, do wyboru 5 różnych mięs)

- rolada wieprzowa
- rolada wołowa
- pieczeń z karczku
- pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych
- kula drobiowa z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- zawijaniec wieprzowy z pieczarkami
- łódka faszerowana brokułami oraz serem pleśniowym
- grillowany filec z kurczaka przeplatany boczkiem
- schabowa roladka ze śliwkami

Dodatki skrobiowe (serwowane wieloporcyjowo)

- kluski jasne
- ziemniaki z wody z koperkiem

Dodatki warzywne (do wyboru trzy propozycje)

- Kapusta czerwona z boczkiem
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet sałat z sosem vinaigrette

DESER (do wyboru jedna propozycja)

- Mascarpone z musem truskawkowym
- Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
- Mus karmelowy na bazie śmietany z crunchy

Chipsy, paluszki – w stole

BUFET SŁODKI

- Wybór ciast pieczonych
- Patery z owocami
- Kawa oraz herbata

ZIMNA PŁYTA:

- półmisek szlachetnych wędlin
- półmisek serów
- pomidory z serem mozzarella
- sałatka grecka
- sałatka z kurczakiem i ananasem
- sałatka makaronowa z Brokułem
- krążki tortilli
- pierożki gyoza
- tymbaliki drobiowe
- pieczywo, masło

KOLACJA I

- Chrupiące polędwiczki
- Panierowany ser camembert
- Frytki
- Surówka z kapusty pekińskiej

KOLACJA II (do wyboru jedna propozycja)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Bulion z kluseczkami
- Leczo

NAPOJE

- Woda niegazowana – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Napoje gazowane – bez limitu

Cena pakietu obejmuje:

Fontannę czekoladową

Ochronę lokalu

Dekoracyjne oświetlenie sali

Fotobudka 3 h

*Oprawa muzyczna DJ

Cena: 150 zł / os.

*Oprawa muzyczna DJ (przy minimum 100 osobach)

Wynajem sali oraz dekoracja w cenie menu.

NOWA SALA DO 300 OSÓB W RYBNIKU OCHOJCU



Wynajem sali, oraz dekoracja w cenie menu.

Prosimy o dostarczenie własnych pojemników do pakowania żywności po zakończeniu przyjęcia lub zakupu pojemników w Restauracji w cenie 3 zł/szt.

W przypadku, jeżeli nie wszyscy uczestnicy przyjęcia są pełnoletni prosimy, o zapewnienie opiekuna na czas trwania przyjęcia. Osoby niepełnoletnie nie mogą spożywać alkoholu, odpowiedzialność w tym przypadku spoczywa na opiekunach.