



Oferta studniówkowa 2023

Baw się w operowym stylu!

Rezerwacje terminów
i informacje:

Tel.: (32) 381 88 70

Manager: 695 067 372

hotelopera@wp.pl



Niezapomniana studniówka w centrum miasta!



dopasowane menu do
oczekiwań



dogodna lokalizacja
w centrum miasta



sala do 120 osób



dostępne menu wegańskie,
vegetariańskie, bezglutenowe



sala z wyjściem na wewnętrzne
patio

Zachęcamy do rezerwacji terminu:


Tel.: (32) 381 88 70

Manager: 695 067 372


hotelopera@wp.pl

Niezapomniana studniówka w centrum miasta!

ZUPA

Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym 

lub

Krem z pieczonej papryki z oliwą zieloną i prażonymi migdałami 


OBIAD

Roladka drobiowa nadziewana serami, ziemniaki puree, surówka z kapusty pekińskiej

lub

Kotlet po szwajcarsku z serem, ziemniaki zapiekane z pieca, sałatka z warzyw sezonowych z sosem vinegret

lub

Placki z buraka i kaszy, dodatki do ustalenia 

DESER

Słodki bufet wypieków naszych






Cukierników

Patery owoców sezonowych


Nielimitowana kawa i herbata



ZIMNA PŁYTA

- sałatka brokułowa 
- sałatka gyros
- babeczki faszerowane-  wytrawne 2 smaki
- mini tortille z kurczakiem
- mini tortille z serem i ogórkiem zielonym 
- deska serów żółtych i wędlin
- nuggetsy panierowane z kurczaka z dipami
- onion rings z dipami 
- grissini i warzywa świeże z pastami naszego wyrobu 
- masło i pieczywo

CIEPŁA KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim 

NAPOJE

- woda niegazowana z cytryną i miętą bez limitu
- dzbanek soku owocowego (jabłko/ pomarańcza/ grapefruit/ porzeczka) 0,5l/os
- napoje gazowane (cola, fanta, sprite mix) 0,5l/os

Cena: 255 zł/ os.



Informacje dodatkowe:

1. Zapewniamy: białe obrusy, świece, serwetki, świeże kwiaty.
2. Ustawienie stołów, pozostawione zostanie miejsce na parkiet.
3. Przy wynajęciu sali obowiązuje kaucja zwrotna w razie ewentualnych szkód w wysokości 1000 zł.
4. Prosimy o przekazanie kontaktu do osoby dorosłej/ opiekuna, obowiązkowa jest obecność osoby dorosłej w trakcie imprezy.
5. Propozycje zimnej płyty dla opiekunów- możliwość przygotowania drugiego menu.
6. W przypadku zmiany stawek podatkowych, wzrostu cen rynkowych na poszczególne grupy produktów mających wpływ na koszt świadczonych usług, zleceniobiorca zastrzega sobie prawo do podwyżki ceny menu. Wartość wynagrodzenia może się zwiększyć o wartość inflacji pomiędzy miesiącem podpisania umowy a miesiącem poprzedzającym miesiąc organizacji przyjęcia.



Skontaktuj się z nami-
dopasujemy ofertę do
twoich potrzeb



Hotel Restauracja Opera

ul. Zamkowa 1
42-600 Tarnowskie Góry

tel.: +48 32 381 88 71

Manager:
tel.: +48 695 067 372

hotelopera@wp.pl

www.operahotel.pl