

Propozycja menu studniówkowego 2023



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

wegetariańskie: 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) 0,5l/os

Cena: 255 zł/ os.

Hotel Opera ***

Hotel | Restauracja | Przyjęcia okolicznościowe | Studniówki | Bankiety | Konferencje | Catering

ul. Zamkowa 1, 42-600 Tarnowskie Góry

Tel.: +48 32 381 88 70 E- mail: hotelopera@wp.pl

Manager: +48 695 067 372

www.hotelopera.pl



Napoje płatne dodatkowo

- soki owocowe 100% w dzbankach 1,5l (~8 os.)- **20 zł/ dzbanek**
- coca cola/ fanta/ sprite 0,5l- **10 zł/ butelka 0,5l**



Informacje dodatkowe:

- zapewniamy: białe obrusy, świece, serwetki, świeże kwiaty
- ustawienie stołów, pozostawione zostanie miejsce na parkiet
- muzyka: prosimy o informacje, czy DJ będzie organizowany przez Państwa we własnym zakresie
- przy wynajęciu sali obowiązuje kaucja zwrotna w razie ewentualnych szkód w wysokości 1000 zł
- prosimy o przekazanie kontaktu do osoby dorosłej/ opiekuna, obowiązkowa jest obecność osoby dorosłej w trakcie imprezy
- propozycje zimnej płyty dla opiekunów- możliwość przygotowania drugiego menu
- 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.