

STREFA KULTURY STUDENCKIEJ POLITECHNIKA WROCŁAWSKA

OFERTA

- Charakter imprezy:** Bal
- Miejsce imprezy:** Sala wielofunkcyjna w Strefie Kultury Studenckiej (parter)
- Układ Sali:** stoły prostokątne ułożone rzędami lub stoły okrągłe 10-cio osobowe
- Czas imprezy:** od 20:00 do 3:00

Welcom drink – po stronie organizatora:

Kieliszek wina musującego na powitanie gości
(wino należy dostarczyć minimum 4 godz. przed rozpoczęciem imprezy, nasza obsługa odpowiednio je schłodzi, a następnie zaszerwuje na stolikach koktajlowych przy wejściu)

Gorąca kolacja wydawana przez kucharzy z bufetu szwedzkiego na początku balu od godz. 20.00

Propozycje zup:

(do wyboru jedna propozycja)

- Krem z pieczonych pomidorów w aromacie ziół
- Krem z dyni z płatkami migdałów
- Francuska zupa cebulowa z grzankami ziołowymi
- Krem ziemniaczany z prażonymi płatkami bekonu

Danie główne:

(Proszę o wybranie jednej propozycji)

- Udka z kurczaka faszerowane mozzarellą i pieczarkami podawane z puree ziemniaczanym
- Eskalopki wieprzowe duszone podawane z grillowanymi warzywami w sosie dijon i opiekany ziemniaczkami
- Stek z indyka z aromatyczną fasolką szparagową podawany z sosem grzybowym i makaronem penne
- Roladki wieprzowe nadziewane serem feta i oliwkami w sosie pomidorowym z risotto warzywnym
- Tradycyjny kotlet schabowy*
- Kotlet schabowy soute z cebulką*
- Kotlet schabowy w cieście serowym*
- Filet drobiowy w chrupiącej panierce*
- Filet drobiowy w sosie serowym*
- Filet drobiowy w sosie pieczarkowym*

*podawane z ziemniakami puree z masłem i koperkiem, po staropolsku lub z ziemniakami z wody i z masłem ziołowym, oraz warzywami w formie bukietu surówek lub warzyw gotowanych.

Aby sprostać oczekiwaniom naszych gości posiadamy w naszej ofercie szeroką ofertę dań wegetariańskich –na życzenie Organizatora po wcześniejszym uzgodnieniu.

Zimne przekąski

Półmisek wędlin i mięs pieczonych
Fingerfood z musem wątróbkowym, z pastą pomidorową oraz bazyliową
Mini tortille z łososiem i serkiem chrzanowym
Sałatka brokułowa z szynką w sosie czosnkowym
Sałatka bałkańska z serem feta
Sałatka z grillowanym kurczakiem ala' Kojot na sałatach z warzywami
Jajka podawane na trzy sposoby w sosie tatarskim, faszerowane pieczarkami oraz warzywami
Pieczywo cocktailowe mieszane

O godzinie 22:00 Bruschetta sycylijska podawana na ciepło z mozzarellą, pomidorami, bazylią i sosem balsamicznym

Danie ciepłe wydawane przez kucharza z bufetu szwedzkiego w nocy o 24:00

(proszę o wybranie jednej propozycji)
Ragout z kurczaka w sosie serowym Dor blue
Węgierska zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z krokietem (ser i pieczarka)

Pragnąc nieco osłodzić zabawę proponujemy również bufet słodki z ciastami (2 szt./ os)

Do powyższej propozycji serwowane będą również napoje:

Soki owocowe oraz woda z cytryną (od początku imprezy w stołach)
Kawa, Herbata Sir William's (bufet kawowy)

Ilości napoi są nieograniczone

Cena obejmuje:

- menu wraz z obsługą kucharską i kelnerską
- stoły nakryte białymi obrusami oraz białe elastyczne pokrowce na krzesła
- oprawę muzyczną (DJ) wraz z obsługą techniczną (nagłośnienie, oświetlenie),
- ochronę i obsługę szatni
- ustawianie sali oraz serwis sprząający
- opieka nad rezerwacją pracownika Politechniki Wrocławskiej
- licencja ZAiKS

Liczba uczestników:	120-140	150-160	170-200	210-230*	240-250*
Zimne zakąski w stołach	130 zł/os	115 zł/os	110 zł/os	105 zł/os	100 zł/os
Zimne zakąski na stole szwedzkim	125 zł/os	110 zł/os	105 zł/os	100 zł/os	95 zł/os

*bale powyżej 210 osób organizowane są na dwóch piętrach, maksymalna liczba uczestników to 350

Dodatkowo cenę balu obniżyć można:

- rezygnując z pokrowców elastycznych na krzesła -4 zł/szt.
- zapewniając wolontariuszy do obsługi szatni -120 zł
- zapewniając wolontariuszy do ułożenia sali przed i po balu -350 zł
- rezygnować z usług naszego DJ'a -600 zł

Dodatkowych informacji udzieli Martyna Przygódzka

e-mail: martyna.przygodzka@pwr.wroc.pl

tel. 071 340 75 30





