



OFERTA STUDNIÓWKOWA

Od niemal 27 lat jesteśmy organizatorami największych Studniówek w Trójmieście. Jedyni na Pomorzu posiadamy Salę Balową, idealną na studniówki nawet dla 650 osób.

Do dyspozycji mamy również mniejszą salę idealną na uroczystości do 110 osób.

Gwarantujemy profesjonalną organizację i obsługę, wyborne menu oraz niezapomniane wspomnienia.

W cenie:

wynajem sali z obsługą i dekoracją
DJ, profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie
dyskotekowe, ochrona

Więcej informacji oraz rezerwacja sal:

Kierownik Gastronomii

tel. 58 78 58 178, fax: 58 671 58 77

gastronomia@hotelfaltom.pl, www.hotelfaltom.pl

Hotel SPA Faltom****, Rumia 84-230, ul.

Grunwaldzka 7

PROPOZYCJA MENU 1

136 zł za osobę

Powitanie:

Wino musujące

Zupa:

Krem z pomidorów

Danie główne:

Kotlet Faltom, frytki, bukiet jarzyn

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim (3 porcje na osobę):

biskopt szpinakowy, jajko w szynce z sałatka jarzynowa, rolada z polędwiczek wieprzowych z serem door blue, sałatka meksykańska, schab na dziko, pstrąg wędzony, rolada z kurczaka, babeczki kruche z pasta, zestaw finger foods (mini wrap z musem pomidorowo paprykowym, conchiglie z pasta krewetkowa, szaszłycki z mozzarelli, pomidorka koktajlowego i oliwki)

Gorące danie w nocy serwowane w bufecie:

Rosół i zupa węgierska

Napoje zimne (bez ograniczeń):

woda mineralna niegazowana, coca cola, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Napoje ciepłe:

Kawa/herbata serwowana bez ograniczeń

Tort i ciasto dostarcza zamawiający.

Szatnia gratis, menu dla 1 opiekuna z każdej klasy gratis,
wino do kolacji dla grona gratis.

*kosztorys dla grupy powyżej 200 os.

Przy mniejszej ilości osób kwota jednostkowa zwiększy się
z uwagi na koszty stałe.

PROPOZYCJA MENU 2

137 zł za osobę

Powitanie:

Wino musujące

Zupa:

Rosół z makaronem

Danie główne:

Polędwiczka kasztelanka, kapusta czerwona, ziemniaki

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim (3 porcje na osobę):

drobiowy rarytas zawijany w boczku, mozzarella z pomidorami, półmisek serów, półmisek wędlin wiejskich, rolada wieprzowa, naleśniki z łososiem mascarpone i salsą, sałatka grecka, sałatka z polędwiczka i orzeszkami Pini, waps drobiowy z musem paprykowym, zestaw finger foods (mini szaszłyczki z serem pleśniowym, brzoskwinia i oliwka, rulonik z szynki parmeńskiej i melona, camembert z kabanosami i winogronami), tymbaliki drobiowe, pieczywo, masło

Gorące danie w nocy serwowane w bufecie:

Forszmak i krem z pieczarek

Napoje zimne (bez ograniczeń):

woda mineralna niegazowana, coca cola, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Napoje ciepłe:

Kawa/herbata serwowana bez ograniczeń

Tort i ciasto dostarcza zamawiający

Szatnia gratis, menu dla 1 opiekuna z każdej klasy gratis,
wino do kolacji dla grona gratis.

*kosztorys dla grupy powyżej 200 os.

Przy mniejszej ilości osób kwota jednostkowa zwiększy się
z uwagi na koszty stałe.

PROPOZYCJA MENU 3

175 zł za osobę

Powitanie:

Wino musujące

Zupa:

Krem ze szparagów

Danie główne:

Cordon bleu w sosie migdałowym, fasolka, krokiety ziemniaczane

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim (3 porcje na osobę):

drobiowy rarytas zawijany w boczku, mozzarella z pomidorami, półmisek serów, półmisek wędlin wiejskich, rolada wieprzowa, sałatka grecka, sałatka z polędwiczka i orzeszkami pini, wrap drobiowy z musem paprykowym, zestaw finger foods (mini szaszłycki z serem pleśniowym, brzoskwinia i oliwka, rulonik z szynki parmeńskiej i melona, camembert z kabanosami i winogronami), tymbaliki drobiowe, pieczywo, masło

Gorące danie w nocy serwowane w bufecie:

żurek, zupa pomidorowa

Napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):

woda mineralna niegazowana, coca cola, sok pomarańczowy, sok jabłkowy

Napoje ciepłe:

Kawa/herbata serwowana bez ograniczeń

Deser:

Tort /100g na osobę, ciasto/100g na osobę

Szatnia gratis, menu dla 1 opiekuna z każdej klasy gratis,
wino do kolacji dla grona gratis.

*kosztorys dla grupy powyżej 200 os.

Przy mniejszej ilości osób kwota jednostkowa zwiększy się
z uwagi na koszty stałe.