



*Stadion Energa*  
GDAŃSK

[ Studniówka  
2018



Stadion  
**Energa**

GDAŃSK

Dzięki niepowtarzalnemu miejscu jakim jest Stadion Energa Gdańsk i naszemu zapałowi do tworzenia wyjątkowych eventów, Państwa Studniówka będzie jedyna w swoim rodzaju. Zorganizujemy ją w restauracji ATOM Club z widokiem na wnętrze stadionu. Bezpośrednie wyjście z restauracji na taras pozwoli na wykonanie unikalnych sesji fotograficznych na tle trybun i murawy.

## Stadion Energa GDAŃSK

### Wybór sali

Możemy zorganizować studniówkę nawet dla 450 osób. Dzięki systemowi przesuwanych ścianek jesteśmy w stanie dostosować wielkość sali do liczby uczestników balu.

### Wystrój

Zadbamy o eleganckie nakrycie stołów, które możemy ustawić w kilku aranżacjach. Na życzenie organizatora przygotowujemy scenę dla DJ'a lub zespołu muzycznego, udekorujemy restaurację balonami lub kompozycjami kwiatowymi.

### Obsługa

Nasi doświadczeni konsultanci chętnie pomogą Państwu przy wyborze menu, aranżacji sali, oprawy muzycznej, dekoracji itp. Dla Państwa bezpieczeństwa i komfortu zapewnimy dedykowaną ochronę, obsługę techniczną i udostępniemy szatnię. Profesjonalna obsługa kelnerska zapewni sprawne wyserwowanie dań i napojów.

### Menu

Szef Kuchni przygotował dla Państwa starannie dobrane i różnorodne menu, z uwzględnieniem preferencji wegetarian. Zgodnie z Państwa życzeniem może dokonać zmian. Każdy zestaw menu zawiera wliczone w cenę napoje bez limitów ilościowych. Nasza cukiernia oferuje swoje torty wykonane na Państwa zamówienie. Dajemy również możliwość dostarczenia własnego tortu. Przykładowe propozycje menu znajdziecie Państwo na kolejnej stronie.

# Propozycja [ 1 ] 109 zł brutto/osoba

## Zupa

Aromatyczny rosół z makaronem i warzywami julienne – 250 ml

## Danie główne

Kotlet de volaille nadziewany serem – 150 g

Marchewka duszona w pomarańczach i imbirze – 120 g

Ziemniaki gotowane z koperkiem – 150 g

## Bufet deserowy – łącznie 150 g

Deser kokosowy z puree z marakui

Ciasto czekoladowe z wiśniami

Mini pączki z nadzieniem różanym

Ciasto pomarańczowe

## Bufet przekąsek zimnych

Pieczona karkówka marynowana w musztardzie francuskiej – 40 g

Pasztet domowy na chrupiącej grzance – 40 g

Kurczak nadziewany trio paprykowym – 40 g

Ciasto francuskie nadziewane szynką i porem – 40 g

Tortilla nadziewana warzywami i serem ziołowym – 40 g

Sałatka ze świeżych warzyw z oliwkami i serem feta z dipem jogurtowym – 40 g

Sałatka z cieciorą, pomidorami z pesto bazyliowym – 40 g

Wybór pieczywa – 60 g

## Bufet gorący koło północy

Barszcz czerwony w aromacie świeżego czosnku i majeranku z pasztecikiem – 200 ml

## Napoje

Kawa, herbata

Woda niegazowana

Soki owocowe ( jabłkowy, pomarańczowy)

## Propozycja [ 2 ] 135 zł brutto/osoba

### Przystawka – 80g

Delikatny pasztet na sałatce z rukoli z marynowanymi pieczarkami oraz sosem żurawinowym  
Bułeczki koktajlowe

### Zupa

Krem z pomidorów w aromacie bazylii – 250 ml

### Danie główne

Pierś kurczaka nadziewana słomką warzywną i serem mozzarella - 150 g  
Opiekane ziemniaki marynowane w przyprawach - 150 g  
Fasolka szparagowa z masłem pietruszkowym - 120 g

### Bufet deserowy – łącznie 150g

Szarlotka z kruszonką  
Deser czekoladowy z sosem wiśniowym  
Mini muffinki z kokosem i czekoladą  
Owoce w całości i filetowe

### Bufet przekąsek zimnych

Roladka z indyka nadziewana bakalią – 40 g  
Wybór wędlin staropolskich – 40 g  
Boczek podwędzany marynowany w musztardzie francuskiej – 40 g  
Schab nadziewany morelą i śliwką – 40 g  
Ciasto filo z wędzonym kurczakiem i warzywami – 40 g  
Mini tortilla ze szpinakiem i serem feta – 40 g  
Krucze babeczki faszerowane musem pomidorowym lub curry – 40 g  
Sałatka cezar z kurczakiem z dresingiem – 40 g  
Tradycyjna sałatka jarzynowa – 40 g  
Wybór pieczywa – 60 g

### Bufet gorący

Zupa węgierska z papryką i wotowiną – 130 ml  
Żurek z wędzonką w aromacie czosnku – 130 ml

### Napoje

Kawa, herbata  
Woda niegazowana  
Soki owocowe ( jabłkowy, pomarańczowy)

# Propozycja [ 3 ] 149 zł brutto/osoba

## Przystawka – 80g

Sałatka Caprese na rukoli w aromacie balsamico

Buteczka koktajlowa

## Zupa

Krem z kalafiora z suszonym pomidorem – 250 ml

## Danie główne

Zrazy wieprzowe nadziewane boczkiem, cebulą i ogórkiem z sosem pieczeniowym – 150 g

Gratin - francuska zapiekanka z ziemniaków – 150 g

Warzywa gotowane na parze z masłem migdałowym – 120 g

## Bufet deserowy – łącznie 150g

Tartaletki z kremem budyniowym i owocami

Sernik z wiśniami

Brownie z adwokatem

Deser waniliowy z puree truskawkowym

Wybór świeżych owoców

## Bufet przekąsek zimnych

Tymbaliki drobiowe na cytrynie – 40 g

Tortilla z wędzonym kurczakiem i salsą meksykańską – 40 g

Ciasto francuskie nadziewane porem i szynką – 40 g

Deska serów z bakaliami i winogronem – 40 g

Pieczony karczek marynowany w czosnku – 40 g

Roladka drobiowa nadziewana grzybami leśnymi – 40 g

Vol-au-vent z serem ziołowym – 40 g

Polędwiczka wieprzowa marynowana w koniaku i owocach jałowca – 40 g

Sałatka gyros z kurczakiem i warzywami – 40 g

Wybór pieczywa – 50 g

## Bufet gorący

Strogonow z karkówki wieprzowej z pieczarkami i cebulą – 200 ml

Udka z kurczaka na warzywach orientalnych z sosem słodko-kwaśnym – 100 g

Ryż z warzywami – 80 g

## Napoje

Kawa, herbata

Woda niegazowana

Soki owocowe ( jabłkowy, pomarańczowy)

Pepsi, Mirinda, 7 Up





## USŁUGI

- ATOM Club - **6400 zł**
- Serwis sprzątający - **600 zł**
- Ochrona - **600 zł**
- Obsługa szatni - **300 zł**
- Oświetlenie stadionowe na 1h - **300 zł**

Usługi + Menu nr 1  
**30 000 zł**  
(150 zł za osobę)

Usługi + Menu nr 2  
**35 200 zł**  
(176 zł za osobę)

Usługi + Menu nr 3  
**38 000 zł**  
(190 zł za osobę)

Napisz lub zadzwoń do nas:

**convents@arenagdansk.com / 58 76 88 662**

Zarezerwuj miejsce już teraz!

*Zapraszamy serdecznie!*