

Restauracja Kasyno w Tarnowie Mościcach ma zaszczyt przedstawić Państwu ofertę organizacji Balu Studniówkowego 2020. Wśród licznych ofert my proponujemy Państwu sale, które swoim klimatem i charakterem tworzą najlepszą przestrzeń dla prawdziwego balu.

Każdy Bal Studniówkowy staramy się przygotować w taki sposób, by pozostawił on niezapomniane miłe wrażenie. Pomożemy lub wyręczymy Państwa w wielu kwestiach organizacyjnych związanych z przygotowaniem Studniówki. Możemy zadbać o oprawę muzyczną w wykonaniu DJ-a lub zespołu muzycznego, przygotować zaproszenia na Bal Studniówkowy lub zakupić w Państwa imieniu kwiaty. Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa sugestie i propozycje oraz służymy pomocą w każdej kwestii związanej z organizacją Balu. Przy organizacji Balu w naszym lokalu nie ponosicie Państwo dodatkowych kosztów związanych z wynajmem Sali oraz obsługą kelnerską.

W cenę wliczone są:

- Toast lampką wina dla wszystkich uczestników
- Bezpłatny parking
- **Sala na 260 osób (sala restauracyjna 100 miejsc, sala na piętrze 100 miejsc, sala kominkowa 60 miejsc)**
- Szatnia
- Dekoracja stołów
- Ochrona z firmy Cerber

Zapraszamy serdecznie

Kontakt:

Jolanta Ochab

661 993 862

Propozycja menu

Danie główne:

Kotlet de volaille
ziemniaki, surówka

Deser

Domowa szarlotka z gałką lodu waniliowego na lustrze sosu malinowego

Zimne zakąski: bufet boczny

Półmiski wędlin
Deska serów
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa
Roladki z tortilli
Boczek ze śliwką
Pieczywo
Półmiski owoców

Danie Gorące:

Boeuf Strogonow
Pieczywo

Danie Gorące II:

Barszczyk czerwony z pasztecikiem mięsno-kapuścianym

Bufet kawowo-herbaciany:

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, woda mineralna n/gazowana
Soki: jabłko, pomarańczowy
Napoje gazowane: pepsi, mirinda ,7 up

Cena 150 zł/osoba

Konsumpcja dla Rodziców I Dj w cenie
Nauczyciele 50 % ceny

Zestaw II

Propozycja menu

Danie główne:

Pieczona pierś z indyka w sosie marengo, ziemniaki, surówka

Deser

Parfait wiśniowy

Zimne zakąski: bufet boczny

Półmiski wędlin

Deska serów

Sałatka gyros

Sałatka z grillowanym boczkiem i oscypkiem na mix sałat

Roladki z tortilli

Boczek ze śliwką

Pieczyno

Półmiski owoców

Danie gorące:

Gulasz

Pieczyno

Danie gorące II:

Barszczyk czerwony z koszyczkiem zakąsek

Bufet kawowo-herbaciany:

Kawa, herbata, woda z miętą i cytryną, woda mineralna n/gazowana

Soki: jabłko, pomarańczowy

Napoje gazowane: pepsi, mirinda ,7 up

Cena 150 zł/osoba

Konsumpcja dla Rodziców I Dj w cenie

Nauczyciele 50 % ceny