

Dworek Eureka

MENU NA STUDNIÓWKĘ – ROK 2026 – SALA BALOWA (propozycja dla 300 osób)

19.00	
SZAMPAN NA TOAST	300
20.00 (do wyboru jedna pozycja)	
FILET PO DWORSKU/PUREE ZIEMNIACZANE/SAŁATA MIX	300
ROLADKA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ/PUREE ZIEMNIACZANE/BROKUŁY GOTOWANE	
PANIEROWANY FILET Z KURCZAKA/ZIEMNIAKI PIECZONE/BUKIET WARZYW	
POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU/KLUSKI ŚLĄSKIE/ZESTAW SURÓWEK	
SCHAB NA GRZANCE Z SOSEM PIECZARKOWYM	
BURRITO PO MEKSYKAŃSKU	
21.00 DESER	
SERNIK I SZARLOTKA W PAPILOTKACH NA PATERACH (300+300)	600
KAWA/HERBATA BEZ OGRANICZEŃ W BUFETACH	
22:00 ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETU:	
BRUSHETTA	100
ROLADKI Z SZYNKI Z NADZIENIEM CHRZANOWYM	200
PRZEKAŚKI NA KRAKERSACH	100
MINI KANAPECZKI	100
ROLADKA SZPINAKOWA Z ŁOSOSIEM	100
TORTILLA Z NADZIENIEM MIX SMAKÓW	100
GRILLOWANY WRAP Z KURCZAKIEM I MANGO	150
ROLADKA SEROWA Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI	150
MOZARELLA W POMIDORACH	50
SAŁATKA GYROS	150
SAŁATKA Z AVOKADO, RICOTTĄ I GRANATEM	150
23.00 KOLACJA II SERWOWANA DO BUFETU W PODGRZEWACZACH:	
KORECZKI DROBIOWE	200
RÓŻYCZKI PANIEROWANE	200
PIEROGI DOMOWE	500
KRAŻKI CEBULOWE	200
24.00 KOLACJA III SERWOWANA (do wyboru jedna pozycja) :	
BARSZCZ Z KROKIETEM MIĘSNYM	300
PASZTECIKI Z CIASTA FARCUSKIEGO Z BARSZCZEM	
BURGER	
LASAGNE	
2.00 KOLACJA IV SERWOWANA (do wyboru jedna pozycja) :	300
GULASZ/ŻUREK STAROPOLSKI/KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM	
KREM TOSKAŃSKI Z POMIDORÓW	

NAPOJE 1L FIRMY COCA COLA/WODA/SOKI - **BEZ OGRANICZEŃ**

***CHIPSY I PALUSZKI NA KAŻDY STÓŁ**

***FONTANNA CZEKOLADOWA – GRATIS!**

***OCHRONA, PARKING – GRATIS!**

***DEKORACJA BALONOWA SALI, NAPIS STUDNIÓWKA, ŚCIANKA DO ZDJĘĆ – GRATIS!**

***Z KAŻDEJ KLASY ZAPRASZAMY DWOJE RODZICÓW – GRATIS!**

FOTOBUDKA 360 W PREZENCIE OD 150 GOŚCI – 2 H

OSOBA DO KONTAKTU: Jakub Kopeć TEL: +48 609-692-556