



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

*Zawždy tak bywało
Gdy na 100 dni nauk zostało,
Wielce godni żakowie,
Biesiadowali na zdrowie.*

*Serdeczny druhu przybywaj,
Wesela z nami zażywaj!
Skończymy o pianiu kura,
Później już tylko - matura!.*

Studniówka to jedno z najważniejszych wydarzeń w życiu młodych ludzi.

To uroczystość, która kończy i zaczyna pewne etapy na drodze kariery.

Dzień tego Balu powinien być właściwie celebrowany oraz przygotowany z perfekcyjną dbałością o każdy szczegół.

Poza jedną z ostatnich okazji do zabawy ze znajomymi ze szkolnej ławy jest to także często pierwszy bal u boku ukochanej osoby.

Bal ten to również ostatni moment na beztroską zabawę przed najważniejszym egzaminem w życiu. To czas, w którym można zapomnieć na chwilę o żmudnych przygotowaniach i nieodłącznym stresie.

Dla tysięcy maturzystów to także chwile, które w pamięci pozostaną przez całe życie.

Świadomi wyjątkowości tego wydarzenia oraz bogaci w ponad 21 letnie doświadczenie serdecznie zapraszamy do organizacji tego niepowtarzalnego balu w Hotelu Marysin Dwór.

*****Gwarantujemy milion dobrych wspomnień*****



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

CO ZAPEWNIAMY I PROPONUJEMY PRZY MIN.120 OS.:

BEZPŁATNIE:

- Salę bankietową wraz z karnawałowym wystrojem w godz. 19-5:00, a w niej
 - Ustawienie stołów według wytycznych organizatorów
 - Wizytówki z numerami lub nazwami klas na stoły
 - Pokrowce na krzesła
 - Drobne dekoracje kwiatowe na stołach wraz ze świecami
 - Czerwony dywan na wejściu
 - 5 rzutników wraz z ekranami do prowadzenia prezentacji i wyświetlania filmów z życia klasy
 - nagłośnienie konferencyjne oraz sprzęt do oficjalnych występów(mikrofony, podesty, mównica)
- profesjonalne efekty świetlne (pary, strobo, LED-bary, skanery, lasery, ruchome głowy, wytwornice dymu)
- baner z napisem Studniówka do zdjęć klasowych oraz baner-ściankę do zdjęć indywidualnych
- możliwość przeprowadzenia prób Poloneza w dostępnych u Organizatora dniach
 - starannie dobrany zespół profesjonalnych kelnerów i kucharzy
- możliwość indywidualnego skomponowania menu, specjalne menu dla uczestników na diecie wegańskiej, wegetariańskiej, bezglutenowej i in.
 Kuchnia pod pieczą wyjątkowego Szefa Kuchni Michała Wykrętowicza
 - toast winem musującym po aprobacie Dyrektora Szkoły
- pakiet napojów bezalkoholowym firmy Pepsi (soki 4 rodzaje, napoje gazowane, woda)
 - na każdą klasę(min.25 os.) jeden rodzic gratis
 - Możliwość osobnej sali dla Grona Pedagogicznego*
 - DJ lub fotobudka **
 - bezpłatną szatnię wraz z obsługą
 - bezpłatny dozorowany parking
 - bezpłatne wyżywienie dla obsługi technicznej do 4 os.*
 - - stały nadzór managera
 - Ochrona **

-

*** Dla Studniówek powyżej 200 os.**

**** Dla Studniówek powyżej 300 os.**



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

DODATKOWO PŁATNE:

Proponujemy, aby w czasie studniówki oprawą muzyczną zajął się doświadczony DJ, dzięki czemu muzyka będzie odpowiednio dobrana do tego typu zabaw, od najstarszych, ponadczasowych, klasycznych hitów, po najnowsze utwory grane przez wszystkie rozgłośnie.

Nasz doświadczony Dj oprócz nagłośnienia i oświetlenia sceny zabezpiecza prowadzenie imprezy tj.

- rozpoczęcie i prowadzenie części oficjalnej studniówki według otrzymanego scenariusza
- koordynacja i wywoływanie klas do zdjęć klasowych
- pomoc w przygotowaniu programu artystycznego (odtwarzanie muzyki, mikrofony)
- poprowadzenie zabaw studniówkowych w których uczestniczy również Grono Pedagogiczne np. taniec belgijski, Macarena itp.

- przeprowadzenie konkursów muzycznych po otrzymaniu drobnych nagród od komitetu rodzicielskiego

- możliwość uzgodnienia repertuaru muzycznego i dodatkowych zabaw z przedstawicielami młodzieży.

(zapowiedź poloneza, interakcja z uczestnikami) odtwarzanie play listy ustalonej z uczniami,

Koszt DJ **od 3500,00**

Zespołu Muzycznego **od 7000,00**

Fotobudka 3h **od 1500 zł**

Na Państwa życzenie współpracujemy z profesjonalnymi dekoratorami wnętrz oraz zawodowymi florystami.

Dekarator Artur Trzcionka **wg ustaleń indywid.**

Ochrona 2 pracowników – w przypadku braku rodziców **2000,00**

Każde sprzątnięcie zabrudzeń wymiocinami na całym terenie lokalu **od 100 zł**

Wezwanie ochrony na wezwanie – odmowa nakazu opuszczenia lokalu **150 zł**
upojenie alkoholowe lub innymi środkami odurzającymi
wykazanie się agresją wobec innego uczestnika zabawy lub obsługi



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

ZASADY I WARUNKI REZERWACJI I PŁATNOŚCI

Hotel & Restauracja Marysin Dwór udostępnia następującą salę:

BANKIETOWA: sala znajdująca się na wysokim parterze.

Minimalna ilość uczestników 80 osób pełnopłatnych.

Jeżeli liczba osób będzie mniejsza niż wymagana na daną salę konieczna będzie dopłata różnicy pomiędzy faktyczną, a wymaganą minimalną liczbą osób.

- Osoby organizujące studniówkę mogą wstępnie zarezerwować interesujący ich wolny termin bez zaliczki na 14 dni. Po upływie tego okresu zostaną automatycznie wykreśleni z rejestru rezerwacji bez powiadomienia
- W razie chęci potwierdzenia wstępnej rezerwacji zleceniodawca imprezy wpłaca 2000 zł bezzwrotnego zadatku. Zleceniobiorca zobowiązany jest wystawić pokwitowanie wpłaconego zadatku oraz wypisać umowę lub w razie nieobecności managera odpowiedzialnego za organizację imprez umówić zleceniodawcę na dogodny termin podpisania w/w umowy.
- Bezzwrotny zadek w wysokości 2000 zostanie zaliczona na poczet kosztów związanych z organizacją studniówki tzn. ogólna kwota ilość osób x koszt wybranego menu – zadek.
- Na 9 dni przed imprezą prosimy o ostateczne potwierdzenie ilości gości na przyjęciu studniówkowym. W dniu tym pokrywana jest również pozostała należność za część gastronomiczną. W wypadku korzystania z opcji zakupu w naszym lokalu alkoholu w cenach promocyjnych, należność za alkohole pokrywamy najpóźniej w dniu imprezy studniówkowej.
- W razie zamknięcia obiektów z powodu pandemii, zadek zostanie zwrócony w całości lub zostanie zaliczony na inny termin imprezy zaakceptowany przez obydwie strony

W wypadku rezygnacji z organizacji imprezy studniówkowej po podpisaniu umowy i wpłacie zaliczki Hotel & Restauracja Marysin Dwór zgodnie z umową zaliczy wpłaconą kwotę na poczet strat związanych z utratą terminu.



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

OFERTA I

ZUPA

Rosół z makaronem, natką pietruszki oraz marchewką

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych 250g/os: Francuski devolaile oraz rolada śląska podawane z kluskami białymi, ziemniakami opiekany, kapustą modrą i zestawem surówek z warzyw sezonowych

DESER I NAPOJE

Tort studniówkowy z logo szkoły

Kawa, herbata, napoje zimne

bez ograniczeń

Bufet słodki: ciasta tradycyjne min. 3 rodzaje, owoce świeże + owoce filetowane do fontanny.

Fontanna czekoladowa- słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzyć świeże owoce dołączone do zestawu

Minidesery 3 rodzaje: najczęściej: krem brulle, panacota, krem czekoladowy

Przekąski na stołach: chipsy, paluszki, orzeszki

BUFET ZIMNY SZWEDZKI:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly , Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososia

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA NA CIEPŁO W BUFECIE

Chrupiące nuggetsy

Pierogi różne (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

NA ZAKOŃCZENIE:

- Barszcz z pasztecikiem



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

Cena oferty od osoby

190,00

OFERTA II

ZUPA

- Krem z dyni podawany z mleczkiem kokosowym i grzankami

DANIE GŁÓWNE

Sakiewka wieprzowa faszerowana pieczarkami oraz serem podawana z kluskami, zestawem surówek z warzyw sezonowych

DESER I NAPOJE

Tiramisu z sosem malinowym

Kawa, herbata, napoje zimne

bez ograniczeń

Bufet słodki: ciasta tradycyjne min. 3 rodzaje, owoce świeże + owoce filetowane do fontanny.

Fontanna czekoladowa- słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzyć świeże owoce dołączone do zestawu

Minidesery 3 rodzaje: najczęściej: krem brulle, panacota, krem czekoladowy

Przekąski na stołach: chipsy, paluszki, orzeszki

BUFET ZIMNY SZWEDZKI:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilli

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososa

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA NA CIEPŁO W BUFECIE

Chrupiące nuggetsy

Pierogi różne (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

NA ZAKOŃCZENIE:

Potrąka z indyka z kolorowymi paprykami



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

Cena oferty od osoby

190,00

OFERTA III

ZUPA

- krem pieczarkowy podany z nutą estragonu i groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

Patera mięs różnych (2 kawałki mięsa na osobę):

cordon blue drobiowy oraz polędwiczka w szynce dojrzewającej
podawana z kluskami białymi, ziemniakami opiekаныmi, sosem kurkowym
surówkami i bukietem świeżych sałat obłanych sosem vinegrette

DESER I NAPOJE

Panna cotta z sosem truskawkowym

Kawa, herbata, napoje zimne

bez ograniczeń

Bufet słodki: ciasta tradycyjne min. 3 rodzaje, owoce świeże + owoce filetowane do fontanny.

Fontanna czekoladowa- słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny,
w której można zanurzyć świeże owoce dołączone do zestawu

Minidesery 3 rodzaje: najczęściej: krem brulle, panacota, krem czekoladowy

Przekąski na stołach: chipsy, paluszki, orzeszki

BUFET ZIMNY SZWEDZKI:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososa

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA NA CIEPŁO W BUFECIE

Chrupiące nuggetsy

Pierogi różne (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

NA ZAKOŃCZENIE:

Węgierski bogracz



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428, 601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

Cena oferty od osoby

190,00

OFERTA IV

ZUPA

- Krem z pomidorów aromatyzowanych bazylią i grzankami

DANIE GŁÓWNE

Udko z kaczki podawane w asyście pieczonych jabłek, ziemniaków z rozmarynem i czerwonej kapusty na słodko

DESER I NAPOJE

- Puchar lodów z owocami

Kawa, herbata, napoje zimne

bez ograniczeń

Bufet słodki: ciasta tradycyjne min. 3 rodzaje, owoce świeże + owoce filetowane do fontanny.

Fontanna czekoladowa- słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzyć świeże owoce dołączone do zestawu

Minidesery 3 rodzaje: najczęściej: krem brulle, panacota, krem czekoladowy

Przekąski na stołach: chipsy, paluszki, orzeszki

BUFET ZIMNY SZWEDZKI:

Deska pieczonych mięs i Deska wędlin

Dipy i sosy: chutney jabłko-gruszka, czosnkowy, musztarda francuska, żurawina, chrzan

Patera włoskich wędlin z miodowym melonem

Domowy pasztet podawany z polską żurawiną

Rostbef pieczony po angielsku z sosem musztardowo-koperkowym

Galaretki z nóżek wieprzowych z octem jabłkowym

Deska serów gatunkowych i pleśniowych i żółtych w asyście orzechów i winogron

Matyjasy w sosie chilly

Mini tortille z kurczakiem i sałatami

Roladki z cukinii z serkiem i suszonymi pomidorami

Tartaletki deserowe z musem z wędzonego łososia

Marynaty i przekąski: oliwki zielone i czarne, suszone pomidory, korniszony, kapary, grzybki

Carpaccio z buraka z fetą i rukolą

Tradycyjna sałatka z gotowanych jarzyn z dodatkiem majonezu i zielonego groszku

Sałatka makaronowa z pomidorkami i pikantnym salami

Sałatka grecka z oliwkami

Pieczyno, masło, smalec

KOLACJA NA CIEPŁO W BUFECIE

Chrupiące nuggetsy

Pierogi różne (ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)

NA ZAKOŃCZENIE:

Pikantna zupa curry z kurczakiem i makaronem ryżowym



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

Cena oferty od osoby

190,00

PRZYKŁADOWE DANIA WEGAŃSKO/WEGETARIAŃSKIE

ZUPY I CIEPŁE KOLACJE

Krem brokułowy podawany z prażonymi migdałami
Krem pieczarkowy podany z nutą estragonu i makaronem z tortilli
Minestrone warzywne
Barszcz ukraiński
Krem z zielonego groszku z concase pomidorowym
Krem z pomidorów aromatyzowanych bazylią z grzankami
Cebulowa z grzanką w akompaniamencie papryki
Krem z cukinii z prażonymi pestkami
Krem z dyni z imbirem
Aksamitny krem z białych warzyw z paluchem z ciasta francuskiego

DANIE GŁÓWNE

Medaliony z soczewicy podawane z puree ziemniaczano-grzybowym w asyście surówki z kapusty pekińskiej z kukurydzą i papryką
Torcik warzywny grillowany podawany z ryżem
Burger warzywny
Rissoto z podgrzybkami
Makaron ryżowy na sposób tajski z warzywami
Pappardelle w śmietanowym sosie pesto
Penne ze szpinakiem i serem pleśniowym
Faszerowane szpinakiem muszelki makaronowe
Lazania szpinakowa
Spaghetti z cukinią w sosie pomidorowym
Cannelloni ze szpinakiem i serem ricotta
Pierogi ze szpinakiem i serem feta
Cukinia faszerowana pieczarkami, zapieczona z serem
Smażony ser Camembert z żurawiną
Placuszki z cukinii z grillowanym serem
Zapieczone pieczarki faszerowane

DESER

Pucharek sorbetów z owocami
Sałatka owocowa
Smoothie z mango z pomarańczą

**Dziękujemy bardzo za zapoznanie się z naszą ofertą.
W razie jakichkolwiek niejasności, uwag czy sugestii zapraszamy do kontaktu**



RESTAURACJA „MARYSIN DWÓR”

Katowice ul. Pukowca 17a

Tel: 48-32 2544428,601533348

www.restauracja-katowice.com.pl

z managerem ds. rezerwacji Adamem Milnerem tel. 601533348

e-mail:biuro@restauracja-katowice.com.pl