



BAL 8-klasisty 2026

(czas trwania uroczystości do 5 godzin, maksymalnie do godziny 23:00)

Zupa serwowana (1 do wyboru):

- Rosół z domowej kury, szpondra wołowego, z ręcznie robionym makaronem
- Krem ziemniaczany z grzanką tymiankową z bekonem
- Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała 
- Krem z pieczonego selera z mlekiem kokosowym oraz ziołowa grzanka 
- Krem z marchewki z jogurtem greckim oraz pestkami słonecznika 

Dania główne na półmiskach (4 do wyboru):

- Kotlet gordon blue faszerowany serem i szynką
- Kotlet devolaj z masłem
- Kurczak faszerowany szpinakiem, na sosie gorgonzola
- Morszczuk kapski pieczony na sosie winno maślanym
- Dorsz w tempurze z cytryną
- Szynka wieprzowa wolno pieczona, na sosie grzybowym
- Klopsiki tajske
- Torcik warzywny 
- Falafel na sosie pomidorowym 

Dodatki skrobiowe i warzywne (4 do wyboru):

- Gnocchi ze świeżym szpinakiem i tartym parmezanem
- Ziemniak z wody
- Ziemniak opiekany
- Francuskie puree
- Frytki
- Ryż po azjatycku z grzybami mun
- Świeże sałaty z winogretem
- Surówki sezonowe 3 rodzaje



Bufet zimny przekąskowy (8 do wyboru):

- Tortilla z kurczakiem i świeżą rukolą oraz zimne sosy
- Koreczki na raz – 3 rodzaje: mięsny, wegański i wegetariański
- Sałatka rzymska z kurczakiem, bekonem i mini crotonsami
- Wytrawne ptysie z musami mięsnymi, wegańskimi
- Mini burger z szarpanym żeberkiem, konfiturą z czerwonej cebuli
- Mini burger z jarmużem, hummusem z suszonym pomidorem
- Sajgonki z sosem sweet chili
- Wegetariańskie pierożki wonton
- Sałatka z tofu, czarną soczewicą, orzeszkami nerkowca i sosem chimichurri
- Naleśniki wytrawne z tajskim nadzieniem na papilocie
- Przekąski warzywne: seler naciowy, marchew, papryka świeża - z sosem tzatziki
- Sałatka caprese, pomidor, marynowane tofu, pesto, krem balsamiczny
- Pieczywo, masło

Bufet deserowy:

- Ciasta z hotelowej cukierni (5 rodzajów)*
lub
- Tort klasyczny śmietanowy z owocami (logo szkoły)*
- Herbata, woda, sok

* Istnieje możliwość zamówienia pakietu (ciasta i tort) – wycena indywidualna

Gorący posiłek:

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

W cenę wliczone:

- Eleganckie nakrycie stołów (skirtingi: czarne lub beżowe, obrusy), ikebany
- Pokrowce na krzesła (czarne lub beżowe)
- Oświetlenie ledowe sali w dowolnym kolorze
- Parkiet do tańczenia
- Możliwość realizacji przy stołach okrągłych lub prostokątnych
- Dekoracja sufitowa (w przypadku realizacji w Hotelu)
- Ścianka do zdjęć

Dodatkowo płatne:

- Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite) – 6 zł/but
- Obsługa zewnętrzna balu (DJ, fotograf) – płatność 50% ceny menu



ul. Grudziądzka 39-43 Toruń 87-100
tel. +48 566694800
mail: marketing@hotelfilmar.pl

180
zł/os