

Studniówka 2026

(czas trwania uroczystości do 8 godzin)

Wino musujące

Zupa serwowana (1 do wyboru):

- Rosół z domowej kury, szpandra wołowego, z ręcznie robionym makaronem
- Żurek kujawski
- Barszcz z kołdunami
- Krem ziemniaczany z grzanką tymiankową z bekonem
- Włoski krem pomidorowy z pesto bazyliowym oraz płatkami migdała 
- Krem z białych warzyw 
- 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 tajskie
- Filet z kurczaka w tempurze
- Sajgonki z kurczakiem
- Kieszonki z pieczarką
- Filet z kurczaka przelożony mozzarellą i pomidorem
- Gołąbki staropolskie w sosie ze świeżych pomidorów
- Tradycyjne kotleciki schabowe
- Ser camembert z żurawiną 
- Torcik warzywny 
- Falafel na sosie pomidorowym 

Dodatki skrobiowe i warzywne (4 do wyboru):

- Gnocchi ze świeżym szpinakiem i tartym parmezanem
- Ziemniak z wody
- Francuskie puree
- 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 gorący (4 do wyboru):

- Zupa koperkowa z warzywami, ziemniakami i bekonem
- Zupa z soczewicy i warzyw, z nutką wędzonej papryki
- Lasagne ze szpinakiem i sosem beszamelowym
- Tortilla hiszpańska z mięsem i warzywami zapiekana z serem
- Mini kotleciki drobiowe w kukurydzianej panierce
- Miruna na salsie pomidorowej
- Makaron farfalle z sosem pomidorowym
- Makaron penne z sosem kurkowym
- Pierogi z mięsem
- Pierogi z soczewicą, marchewką serkiem philadelphia oraz kolendrą z cebulką
- Samosy wegetariańskie
- Warzywa z pary z masłem

Bufet deserowy:

- Ciasta z hotelowej cukierni (5 rodzajów)
- Shoty owocowe (creme brule, panna cotta, mus z owocami, tiramisu)

Napoje:

- Herbata, Kawa, Woda
- BARMIX – automatyczny barman do przygotowania drinków bezalkoholowych

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)
- Numeracja stolików, wydruk menu

Dodatkowo płatne:

- Tort – 12 zł
- Soki bez limitu (jabłkowy, pomarańczowy) – 15 zł
- Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite) – 6 zł/but
- Obsługa zewnętrzna studniówki (DJ, fotograf) – płatność 50% ceny menu
- Nauczyciele -15% ceny menu
- Rodzice – 4 osoby bezpłatnie (w przypadku balu powyżej 200 osób)

CENY:

219 zł/os.

W Hotelu Filmar

239 zł/os.

Catering we
wskazanym miejscu
na terenie Torunia



ul. Grudziądzka 39-43 Toruń 87-100

tel. +48 566694800

mail: marketing@hotelfilmar.pl

