



Stu **2022** **niówka**

OFERTA

Studniówka

Nowoczesne wnętrza Stadionu Miejskiego Legii Warszawa im. Marszałka Józefa Piłsudskiego w bankietowym wydaniu zapraszają do zapoznania się z ofertą Studniówkową.





Ofertujemy Państwu przestronne i wielofunkcyjne sale Silver & Gold umożliwiające organizację balu studniówkowego w każdej konfiguracji i preferowanym stylu.

Studniówka



Panoramyczny widok na stadion, eleganckie wyposażenie oraz najwyższej jakości catering zapewniony przez firmę **Belvedere Catering by Design**, sprawi że ten wyjątkowy wieczór będzie niezwykle ciekawy, niezapomniany dla wszystkich Gości.



NAZWA

Opcja podstawowa	CENA BRUTTO	ILOŚĆ
Sala balowa Biznes Klub	350zł / osoba	200 - 300
Catering – kolacja bufet dań zimnych, gorących, deserów	-	200 - 300
Catering – napoje bezalkoholowe	-	200 - 300
Catering – alkohole: wino musujące na powitanie	-	200 - 300
Sprzęt cateringowy, stoły okrągłe, krzesła	-	200 - 300
Opcje dodatkowe		
Ochrona	-	1
Telebimy na stadionie – zdjęcia klasowe lub filmy	-	1
Parking strzeżony na terenie stadionu	-	200 - 300
Nagłośnienie i oświetlenie efektowe Sali oraz DJ	-	1
Gadżety klubowe na loterię (koszulka z autografem piłkarza Legii, piłka, szalik)	-	1
Dekoracje kwiatowe stołów	-	1
Organizacja strefy dla palących na promenadzie stadionu (strefa monitorowana przez ochronę – nie ma możliwości opuszczania obiektu)	-	1
Rabat dla uczestników do Fan Store Legii 15%	-	-
Zaproszenie na me cz Uczniów rocznika maturalnego w sezonie 2021/2022.	-	-



menu propozycja

W formie bufetu kolacja dla 200-300 osób.

Przekąski zimne

- Sahimi z łososia w syropie z soi i imbiru
- Mus z półgęski wędzonej podane z konfiturą z gruszek i żurawiny
- Plasterki indyka karmelizowane w pomarańczowym syropie podana na wasabi mascarpone
- Grillowane płatki bakłażana rolowane z kozim twarogiem, karmelizowaną cebulą i tymiankiem
- Plastry karczku pod dresingiem balsamicznym z sałatami i truskawkami
- Sera feta obtaczany w tymianku i arbus przekładany pod oregano aioli

Sałatki

- Sałatka z liśćmi młodego szpinaku z pomarańczowym vinegrettem
- Sałata lodowa z mixem kolorowych sałat z grillowanym kurczakiem z dresingiem majonezowym
- Orientalna pikantna sałatka z makaronem sojowym i orzeszkami prażonymi
- Pomidory z mozzarellą, avocado i pomarańczą pod szafranową oliwą z bazylią

Zupy

- Zupa krem z kopru włoskiego i kalarepy

Bufet gorący

- Filety łososia aromatyzowane kokosowo – kolendrowym chutney
- Indyk rolowany z pikantnymi bakaliami skropiony sosem słodko – kwaśnym
- Połędwiczkę wieprzową z orzechami w pikantnym sosie gruszkowym
- Pierogi ze szpinakiem zapiekane w puszystym beszamelu z Parmezanem
- Plastry pieczonych ziemniaków w oliwie
- Grillowane warzywa z serem feta i oliwkami

Desery

- Panna cotta czekoladowa z białym sosem kawowym
- Cream brulle waniliowy
- Torcik orzechowy w polewie mlecznej czekolady z nutką orientu
- Fontanna czekoladowa



menu propozycja

W formie bufetu kolacja dla 200-300 osób.



Przekąski zimne

- Płatki halibuta marynowanego w chili z sosem z jogurtu naturalnego
- Roladki z wędzonego łososia, warzyw i kolendry w cieście ryżowym
- Wędzona pierś kaczki z galaretką z czarnej porzeczki
- Carpaccio wołowe z rukolą i oliwą truflową z „grana padano”
- Płatki indyka z musem z czekolady i chili
- Oscypek z żurawiną i gruszką w cynamonie z listkami sałat

Sałatki

- Malinowe pomidory z serka ricotta, granatu, orzeszków pinii i szczypiorku.
- Sałatka z kalafiora i pieczonego kurczaka z majonezem kolendrowym
- Kolorowe sałaty z truskawką i rukolą w balsamico
- Sałatka nicejska z vinegrettem ziołowym

Zupa

- Krem marchewkowo-dyniowy z prażonymi migdałami

Bufet gorący

- Smażony seabass z sosem szafranowym i szpinakiem z suszonymi pomidorami
- Rogout z dziczyzny z leśnymi grzybami
- Pierś perliczki z sosem z suszonych winogron
- Smażony makaron z imbirem i warzywami
- Młode ziemniaki z koperkiem
- Warzywa zapiekane z sosem muślinowym

Desery

- Tiramisu
- Tarta cytrynowa zapiekana z bezą
- Mus malinowy z Grand Maniere
- Fontanna czekoladowa

kontakt



Maciej Szewczyk

Manager Hospitality i Sprzedaży Działu Konferencji
email: maciej.szewczyk@legia.pl
tel. [+48] 22 318 2013
fax [+48] 22 318 2001
mob. [+48] 513 111 690

email: biznes@legia.pl

biznes.legia.com



Paulina Birek

Specjalista ds. Sprzedaży Konferencji
email: paulina.birek@legia.pl
tel. [+48] 22 318 20 48
mob. [+48] 513 111 695



Natalia Sosnowska

Specjalista ds. Sprzedaży Konferencji
email: natalia.sosnowska@legia.pl
tel. [+48] 22 318 20 48
mob. [+48] 513 111 678