





# BAL STUDNIÓWKOWY 2028 r.

## Wasza niezapomniana Studniówka w Folwarku Zalesie

Zapraszamy do Folwarku Zalesie- miejsca, gdzie tradycja spotyka najnowsze trendy, a każda chwila nabiera magicznego charakteru. Przestronne, stylowo urządzone wnętrza, wyśmienita kuchnia oraz profesjonalna obsługa sprawią, że Wasza studniówka będzie niezapomnianym przeżyciem!

Od ponad 25 lat organizujemy najpiękniejsze studniówki na eventowej mapie Małopolski!

W zależności od preferencji proponujemy dwa zakresy organizacji imprezy:

### I. OFERTA PODSTAWOWA – 345,00pln / od osoby

- Wykwintne MENU, w tym:

- kolacja serwowana do stołów,
- słodki bufet,
- szwedzki stół,
- gorący bufet,
- danie ciepłe serwowane do stołów,
- tort w wyjątkowym kształcie liczby 100,
- napoje bezalkoholowe bez ograniczeń,
- lampka wina musującego na powitanie.

- Przestronny parkiet, idealny do tradycyjnego Poloneza oraz całonocnej zabawy tanecznej.
- Komfortowa szatnia z profesjonalną obsługą.
- Bezpieczny, ogrodzony teren zapewniający spokój, komfort i prywatność wydarzenia
- Bezpłatny, oświetlony parking na terenie obiektu.

### II. OFERTA KOMPLEKSOWA – 430,00pln / od osoby

W cenie tej oferty zawarte są **wszystkie elementy pakietu podstawowego** oraz dodatkowo:

- Komfortowy **TRANSPORT autokarowy** dla uczestników imprezy - w obie strony z indywidualnie ustalonym dogodnym miejscem.
- **Profesjonalna oprawa muzyczna - DJ.**
- **Nowoczesne nagłośnienie i efektowne oświetlenie sceniczne.**

Oferta kompleksowa dostępna dla grup powyżej 150 osób.

# OFERTA PODSTAWOWA

## MENU

### 345,00 PLN / od osoby

#### KOLACJA SERWOWANA DO STOŁÓW:

**Zupa:** (prosimy o wybranie jednej pozycji dla wszystkich uczestników)

- rosół z makaronem
- krem z cukinii z prażonymi pestkami
- krem z pieczonych pomidorów i papryki
- krem z białych warzyw z pestkami słonecznika

**Drugie danie:** (prosimy o wybranie jednej pozycji dla wszystkich uczestników)

- eskalopki z indyka saute w sosie z suszonych pomidorów, ziemniaki opiekane, surówka colesław
- kotlet devolay, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- pierś z kurczaka w miodowej marynacie, ziemniaki krakowskie, surówka orientalna
- bitki wieprzowe w sosie, kopytka, buraczki na zimno

#### SŁODKI STÓŁ:

- owoce sezonowe
- babeczki i drobne ciasteczka
- 3 rodzaje ciast
- panna cotta z musem malinowym
- tiramisu

#### SZWEDZKI STÓŁ:

- tradycyjne wędliny
- sery twarde, wędzone i pleśniowe
- przekąski z ciasta półfrancuskiego
- tortilla rolls
- corn dogi
- panierowane kęski drobiowe z dipami
- mini burgery
- sałatka caprese
- sałatka grecka
- sałatka kebabowa
- nachosy z dipami
- pieczywo

Ok. godz. 23.30 **TORT** w kształcie liczby 100

Od godz. 23.00 **GORĄCY BUFET:**

- makaron penne z kurczakiem w sosie śmietanowo-serowym – 50%
- chili con carne (łagodna wersja) - 50%

Ok. godz. 01.30 **CIEPŁE DANIE** serwowane do stołów:

- barszcz czerwony z krokietem lub
- żurek staropolski

#### NAPOJE BEZ LIMITU:

- woda mineralna,
- sok pomarańczowy i jabłkowy,
- napoje gazowane z koncernu Pepsi, w tym napoje ZERO
- Kawa, herbata

**Lampka wina musującego dla każdego w cenie.**

**OFERTA KOMPLEKSOWA**  
**MENU - TRANSPORT - DJ**  
**430,00 PLN / od osoby**  
(cena dla grup od 150osób)

## 1. MENU

### KOLACJA SERWOWANA DO STOŁÓW:

**Zupa:** (prosimy o wybranie jednej pozycji dla wszystkich uczestników)

- rosół z makaronem
- krem z cukinii z prażonymi pestkami
- krem z pieczonych pomidorów i papryki
- krem z białych warzyw z pestkami słonecznika

**Drugie danie:** (prosimy o wybranie jednej pozycji dla wszystkich uczestników)

- eskalopki z indyka saute w sosie z suszonych pomidorów, ziemniaki opiekane, surówka colesław
- kotlet devolay, ziemniaki puree, surówka z marchewki
- pierś z kurczaka w miodowej marynacie, ziemniaki krakowskie, surówka orientalna
- bitki wieprzowe w sosie, kopytka, buraczki na zimno

### SŁODKI STÓŁ:

- owoce sezonowe
- babeczki i drobne ciasteczka
- 3 rodzaje ciast
- panna cotta z musem malinowym
- tiramisu

### SZWEDZKI STÓŁ:

- tradycyjne wędliny
- sery twarde, wędzone i pleśniowe
- przekąski z ciasta półfrancuskiego
- tortilla rolls
- corn dogi
- panierowane kęski drobiowe z dipami
- mini burgery
- sałatka caprese
- sałatka grecka
- sałatka kebabowa
- nachosy z dipami
- pieczywo

Ok. godz. 23.30 **TORT** w kształcie liczby 100

### Od godz. 23.00 **GORĄCY BUFET:**

- makaron penne z kurczakiem w sosie śmietanowo serowym – 50%
- chili con carne (łagodna wersja) - 50%

Ok. godz. 01.30 **CIEPŁE DANIE** serwowane do stołów:

- barszcz czerwony z krokietem lub
- żurek staropolski

### NAPOJE BEZ LIMITU:

- woda mineralna,
- sok pomarańczowy i jabłkowy,
- napoje gazowane z koncernu Pepsi, w tym napoje ZERO
- Kawa, herbata

Lampka wina musującego dla każdego w cenie.

## 2. TRANSPORT

Zapewniamy dla Państwa transport autokarowy do Folwarku oraz powrót w jeden ustalony punkt.

Miejsce podstawienia autokarów i miejsce powrotu do uzgodnienia.

Dla osób, które chciałyby wrócić wcześniej (minimum 12os) zostanie zamówiony bus.

## 3. OPRAWA MUZYCZNA

Proponujemy doświadczony w obsłudze Balów Studniówkowych zespół, świadczący profesjonalne usługi zakresie oprawy muzycznej i oświetleniowej.

W cenie:

- oprawa muzyczna – DJ
- sprzęt nagłaśniający i profesjonalne oświetlenie ze sceny

## DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE OBU PAKIETÓW:

- Zapraszamy serdecznie do rezerwacji terminów! Jeżeli zechcielibyście podpisać z nami umowę na konkretny termin, wówczas zadatek w wysokości **5.000,00 PLN** płatny jest w dniu podpisania umowy.
- Obowiązkowa opłata **ZAIKS i STOART** – 550,00 PLN
- Ewentualnie **pokrowce na krzesła** – koszt 15,00 PLN za sztukę
- Wszelkie dodatkowe atrakcje lub instalacje dostarczane przez Klienta powinny być z nami wcześniej uzgodnione, a ich przygotowanie i obsługa mogą się wiązać z dodatkowymi kosztami
- **Ceny określone w ofercie i umowie mogą ulec podwyższeniu stosownie do średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego przez GUS we wrześniu 2027r**



## Mieliśmy przyjemność wielokrotnie organizować studniówki dla szkół średnich z województwa małopolskiego i śląskiego:

- **Kraków** - LO II, LO III, LO V, LO VI, LO VII, LO VIII, LO IX, LO X, LO XI, LO XII, XIII, LO XV, LO XVI, LO XXIV, LO XXV, LO XXVI, LO XXVIII, XLIV LO, LO Zakonu Pijarów, ZS Gastronomicznych nr 1 i nr 2, ZS Ekonomicznych nr 1 i nr 2, ZS Łączności, ZS Elektrycznych, LO Sióstr Prezentek, ZS Salezjańskich, ZS Budowlanych, ZS Mechanicznych nr 1 i nr 2, ZS nr 1 -Technikum Komunikacyjne Nr 25
- **Bochnia** – I LO, II LO, ZS nr 1, ZS nr 3,
- **Chrzanów** – I LO, II LO,
- **Myślenice** - I LO, ZSP MSG, ZST-E, ZS im. Andrzeja Średniawskiego
- **Dobczyce** – ZS, ZSTiR,
- **Wieliczka** - I LO i PCKZiU,
- **Gdów**– ZS,
- **Nowy Wiśnicz** – Liceum Plastyczne
- **Brzesko** - ZSP nr 1 i ZSP nr 2,
- **Skawina**- LO, ZST-E,
- **Trzebinia**: ZSE-CH
- **Olkusz**- I LO i IV LO,
- **Tychy**: ZS nr 1

**Nasze doświadczenie, know how i zaufanie jakim cieszymy się wśród Dyrekcji i Grona Pedagogicznego powyższych szkół gwarantują sukces organizacyjny Waszej imprezy!**

Nasza oferta została przygotowana tak, aby zapewnić Wam wyjątkową atmosferę i bezpieczeństwo zabawy, wyśmienite menu oraz komfortowe warunki do wspólnego świętowania tego wyjątkowego wieczoru, zarówno dla uczniów jak i dla kadry nauczycielskiej. Do wspólnego świętowania zapraszamy również przedstawicieli spośród Rodziców uczniów.

Z poważaniem,

Nelly Michalska	tel. 600 097 148
Dorota Cygan	tel. 604 103 168
Monika Włoch-Baran	tel. 795 951 560
Regina Białoń	tel. 698 168 465
Marek Michalski	tel. 692 077 189
Maria Michalska-Zalewska	tel. 608 791 751





# Zainteresowała Was nasza oferta?

Chętnie umówimy się na spotkanie. Pokażemy Wam stylowe wnętrza Folwarku Zalesie oraz omówimy możliwości organizacji Waszego niezapomnianego balu przy filiżance aromatycznej kawy.

ZAPRASZAMY DO REZERWACJI  
TERMINU!

Folwark Zalesie  
Grajów 150  
32-020 Wieliczka  
tel. 12 271 28 93  
e-mail: [biuro@folwarkzalesie.pl](mailto:biuro@folwarkzalesie.pl)  
[www.folwarkzalesie.pl](http://www.folwarkzalesie.pl)

