

Komitet Organizacyjny
Balu Studniówkowego

Królewski Bal Maturalny 2019

Zamek Królewski w Niepołomicach

Szanowni Państwo,

Zgodnie z polską tradycją, sto dni przed egzaminem dojrzałości Fundacja „Zamek Królewski w Niepołomicach” serdecznie zaprasza wszystkich Maturzystów, Szanownych Rodziców oraz Grono Pedagogiczne na Królewski Bal Maturalny. Dawna rezydencja królów niejednokrotnie stawała się areną wydarzeń istotnych dla historii Polski dziś może stać się areną najważniejszego wydarzenia w życiu każdego stojącego u progu dojrzałości Maturzysty. Historyczne wnętrza oraz piękno architektury dodadzą splendoru uroczystości jednocześnie stanowiąc idealne tło wymarzonego scenariusza Balu Studniówkowego.

Zapewniamy Państwu Królewskie warunki oraz kilkudziesięcioletnie doświadczenie w organizacji niepowtarzalnych Bali.

Dysponujemy:

- dużymi komnatami zamkowymi oraz klimatycznymi piwnicami, w których możemy przyjąć do 700 osób,
- własnym zapleczem gastronomicznym,
- doskonałym zespołem kucharzy i kelnerów.

W CENIE 190,00 ZŁ OD OSOBY PROPONUJEMY PAŃSTWU:

- wynajem zamkowych komnat wraz z salą balową,
- obsługę gastronomiczną przez całą noc, / wg. Wybranego menu/
- oprawę muzyczną (DJ - Wodzirej),
- zdjęcie grupowe dla każdego ucznia, oraz obsługę fotograficzną balu,
- transport – przywóz i odwóz młodzieży (do 25 km)
- ochronę gości i obiektu.

KOSZ CAŁONOCNEGO MENU WRAZ Z WYNAJMEM KOMNAT

TO – 160,00 ZŁ/OSOBA (proponowane menu w załączeniu).

Cena nie obejmuje transportu, obsługi fotograficznej balu oraz oprawy muzycznej.

NA KAŻDE 100 OSÓB MŁODZIEŻY 4 OSOBY ZAPRASZAMY GRATIS.

Dla Grona Pedagogicznego zapewnimy busa o wysokim standardzie, dla młodzieży komfortowe autokary.

Zamek Królewski jest obiektem zamkniętym, chronionym - nie istnieje, więc ryzyko wejścia na imprezę osób postronnych.

Zapewniamy całodobowy dyżur osoby dozorującej, obsługę szatni i toalet, a w razie potrzeby przy dużych studniówkach, dozór firmy ochroniarskiej.

NA SPECJALNE ŻYCZENIE MOŻEMY PRZYGOTOWAĆ RÓWNIEŻ BOGATY PROGRAM ARTYSTYCZNY, TJ:

- rycerskie powitanie wraz z turniejem,
- tańce dworskie,
- teatr ognia w wykonaniu szczudlarzy i połykaczy ognia,
- podniebny balet,
- wizytę lajkonika itp.

Więcej informacji na temat organizacji imprezy i dostępnych terminów można uzyskać pod nr telefonu /012/ 281-32-32.

Uwaga: przy organizacji Studniówek w inny dzień niż sobotą proponujemy 10% rabat.

Serdecznie zapraszamy,



MENU

Wychodząc naprzeciw Państwa oczekiwaniom postanowiliśmy jeszcze bardziej uatrakcyjnić wybór menu studniówkowego na 2019 rok.

Poniżej przedstawiamy kilka możliwości podawania dań jak również ich wyboru.

Zlecający imprezę musi wybrać po jednym wariantcie z zup, dań głównych, deserów, zimnej płyty oraz ciepłej kolacji.

Odstępstwem mogą być jedynie wegetarianie (dla nich istnieje możliwość przygotowania odrębnego menu), wymogiem jednak jest aby osoby takie były oznaczone tj. przy talerzu muszą na Studniówce położyć wyciętą z papieru np. koniczynę

Menu musi zostać ustalone najpóźniej na miesiąc przed imprezą. Ilość osób w tym również wegetarian musimy znać na 9 dni przed Studniówką.

OFERTA STUDNIÓWKA

DANIA DO WYBORU

Na przywitanie lampka szampana(wino musujące)

PRZYSTAWKI:

Galantyna drobiowa w sosie tatarskim

Schab w sosie żurawinowym

Kurczak balsamico z bukietem sałat i sosem vingret

ZUPA 200 ml/os

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Krem z pomidorów z bazylią grzankami i śmietaną

Dwukolorowy krem z brokuł i selera z maślaną grzanką

Rosół z domowym makaronem

Zupa serowa z chrupiącymi grzankami i gałązką tymianku

DANIE GŁÓWNE 150g/100g/100g

Podudzie z indyka w sosie pieczarkowym z ziemniakami i bukietem surówek

Filet z kurczaka z konfiturą cebulową, zapiekany pomidorem w towarzystwie brokuł i risotto ziołowego

Rolada śląska podawana na sposób tradycyjny z kluskami śląskimi i modrą kapustą Pierś z indyka w sosie słodko-kwaśnym podawana z ziemniakami opiekany, surówką z marchewki i ananasa

Sakiewka wieprzowa faszerowana pieczarkami i oscypkiem podawana z kopytkami i buraczkami na ciepło

DESER 120g/os

Pucharek lodów firmowych z owocami i polewą

Sernik z bakaliami, lodami czekoladowymi i bitą śmietaną

Salatka owocowa z gałką lodów waniliowych i polewą czekoladową

Ciasta różne naszego wypieku (szarlotka, sernik, makowiec, piernik)

Szarlotka z nutą loda waniliowego

BUFET ZIMNA PŁYTA SZWEDZKI STÓŁ

WERSJA 1.

Patera wędlin i mięs pieczonych

Roladki z indyka faszerowane szpinakiem, schab z nadzieniem

Wybór tradycyjnych pasztetów i teryn mięsnych

Deska rolad serowych i serów żółtych

Pomidory, ogórki

Śledzie w śmietanie i po węgiersku

Salatka hawajska z kurczakiem i ananasem

Salatka grecka

Rożki szynkowe kremem chrzanowym nadziewane

Pieczyno, masło

Przekąski na stołach- chipsy, paluszki, orzeszki

WERSJA 2.

Patera mięs i wędlin z naszej wędzarni

Wybór tradycyjnych pasztetów i teryn mięsnych

Deska serów w różnych smakach z orzechami i suszonymi owocami

Pomidory, ogórki

Śledzie w śmietanie i oleju

Salatka grecka

Salatka jarzynowa

Roladki z łososia z musem ziołowym

Kurczak w delikatnej galantynie

Rożki szynkowe kremem chrzanowym nadziewane

Pieczyno, masło

Przekąski na stołach- chipsy, paluszki, orzeszki

KOLACJA NA CIEPŁO 200ml

Tradycyjny węgierski bogracz

Boeuf strogonow

Potrąwka z kurczaka z kolorowymi paprykami

Barszcz z francuskim pasztecikiem

Żur śląski z ziemniaczkami i z białą kiełbasą

Blankiet z indyka z maślakami

Schab po cygańsku

NA STOŁACH

Napoje zimne i ciepłe bez ograniczeń

W cenie również ujęto: obsługę kelnerską, uroczyste nakrycie stołów, wystroj karnawałowy.

Ostateczną liczbę osób podajemy najpóźniej na 9 dni przed Studniówką.

DODATKOWE INFORMACJE

KOMPLEKSOWA OBSŁUGA BALU STUDNIÓWKOWEGO

Zamek Królewski w Niepołomicach od wielu lat współpracuje z firmą DJ SERWIS specjalizującą się w organizacji wielkich balów studniówkowych i innych imprez.

Dbając o Państwa jak największe zadowolenie, oraz Niepołomicki Zamek postanowiliśmy przygotować ofertę kompleksową gwarantującą najwyższy poziom usług.

OBSŁUGA MUZYCZNA

DJ-wodzirej, sprzęt nagłaśniający, profesjonalne oświetlenie sceniczne, prowadzenie balu: rozpoczęcie i prowadzenie części oficjalnej po otrzymaniu scenariusza od organizatorów w przypadku konieczności pomocy w poprowadzeniu „poloneza” na sali balowej koordynacja i wywoływanie klas w czasie zdjęć grupowych

Pomoc w przygotowaniu programu artystycznego /odtworzenie muzyki, mikrofony/ poprowadzenie zabaw studniówkowych w których uczestniczy dyrekcja, nauczyciele i młodzież. Zabawy te formą i treścią nie naruszają ustalonych norm społecznych, w tym dobrych obyczajów. Decyzję o ilości i czasie tych zabaw podejmuje prowadzący bal studniówkowy.

Oprawa muzyczna podczas ceremonii krojenia tortu studniówkowego

Przeprowadzanie konkursów muzycznych po otrzymaniu drobnych nagród od organizatorów możliwość uzgodnienia repertuaru muzycznego i dodatkowych zabaw z przedstawicielem młodzieży.

OBSŁUGA FOTOGRAFICZNA

W trakcie trwania balu studniówkowego fotograf wykonuje zdjęcia z całego przebiegu uroczystości **na własną odpowiedzialność, bez konieczności ich wykupu.**

Są to zdjęcia z zabawy, pozowane i grupowe. Zdjęcia te są potem przygotowane i wywołane na papier fotograficzny. Gotowe fotografie są ponumerowane w albumach i dostarczone do szkoły w ciągu kilku dni. Osoby zainteresowane zdjęciami mogą zamawiać fotografie płacąc za odbitki. Koszty obsługi na balu są wliczone w cenę.

Każdy uczeń otrzyma gratis jedno zdjęcie klasowe.



OBSŁUGA FILMOWA – nie jest uwzględniona w pakiecie promocyjnym

Jeśli Państwo zdecydują się na obsługę filmową firma DJ SERWISN przygotowuje dla komitetu organizacyjnego indywidualną atrakcyjną ofertę. Warunku usługi zostaną ustalone w toku indywidualnych ustaleń. W przypadku zamówieni przez komitet organizacyjny filmu firma ta przygotowuje dodatkową profesjonalną świetlną dekoracje całej Sali balowej, dzięki czemu materiał filmowy będzie o wiele atrakcyjniejszy.

Chcielibyśmy podkreślić że całość obsługi muzyka, foto –video wykonuje jedna firma bez uczestnictwa pośredników i przypadkowych podwykonawców bez doświadczenia, dzięki czemu możemy zaproponować niższe ceny i wysoką jakość, a przede wszystkim kompleksową koordynację w trakcie samego balu.

