



*Jakoby też rok bez wiosny mieć chcieli,  
Którzy chcą, żeby młodzi nie szaleli.*  
**Jan Kochanowski**

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom młodzieży oraz wychowawców, przedstawiamy ofertę balu studniówkowego w nowej Kryształowej Sali "Niebieskie Migdały" .

Proponujemy nowoczesne menu, które z pewnością trafi w gusta wymagających młodych ludzi. Nie zabraknie również dań tradycyjnych, aby każdy znalazł coś dla siebie.

W nowej Kryształowej Sali "Niebieskie Migdały" hotelu Best INN dostępna liczba miejsc - do 400 osób.

W cenie oferujemy dekorację sal balonami, serpentynami oraz żywymi kwiatami w wybranej przez młodzież kolorystyce, symboliczną lampkę szampana na rozpoczęcie imprezy (w przypadku osób niepełnoletnich - szampan bezalkoholowy).

Na specjalne życzenie gości organizujemy pokaz fajerwerków oraz w razie potrzeby zapewniamy pomoc w przygotowaniu oprawy muzycznej balu.

Stworzyliśmy dwa warianty menu, aby uczniowie i ich opiekunowie mieli możliwość dostosowania imprezy do własnych, indywidualnych potrzeb. Zachęcamy serdecznie do zapoznania się z propozycjami, które zostały szczegółowo omówione na kolejnych stronach oferty.

# Menu Studniówkowe

## Wariant I

Cena 130 zł/os

### Zupa

Rosół z kluseczkami

Zupa brokułowa z klopsikami

Krem pomidorowy z aromatycznym pesto bazyliowym

### Dania główne (serwowane)

De Volaille

Roladka z suszonymi pomidorami

Grillowana pierś z kurczaka z sosem grzybowym

### Dodatki - do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Frytki

Kluski śląskie

Bukiet świeżych surówek

Groszek z marchewką



## Deser

Szampańska galaretka z malinami

Owocowy mus z sosem waniliowym

Ciasto (1,5 porcji na osobę)

Kawa, herbata do wyboru

## Zakąski (4 porcje/osoba)

Tortilla z kurczakiem

Kanapeczki koktajlowe i mini burgery

Pizza z ciasta francuskiego

Sałatka grecka

Sałatka z awokado na łudczkach z cykorii

Tartaletki z twarogiem i łososiem

nuggetsy z różnymi dipami

## Coś na ciepło - do wyboru

Barszcz z pasztecikiem

Krem borowikowy w chlebie



Wariant II

Cena 140zł/os

Zupa

Rosół z kluseczkami

Zupa brokułowa z klopsikami

Krem pomidorowy z aromatycznym pesto bazyliowym

Dania główne (2 porcje/osoba)

Zraz

De Volaille

Dorsz grillowany w rozmarynie

Roladka z suszonymi pomidorami

Medaliony ze schabu w sosie pomidorowym

Grillowany łosoś na kluseczkach szpinakowych

Grillowana pierś z kurczaka z sosem grzybowym

Dodatki - do wyboru

Ziemniaki z wody z koperkiem

Frytki

Krokiety

Kluski śląskie

Bukiet świeżych surówek

Groszek z marchewką

### Deser

Szampańska galaretka z malinami  
Owocowy mus z sosem waniliowym

Ciasto (2 porcje na osobę)

Kawa, herbata do wyboru

### Zakąski (4 porcje/osoba)

Tortilla z kurczakiem

Kanapeczki koktajlowe i mini burgery

Pizza z ciasta francuskiego

Sałatka grecka

Sałatka z awokado na łuźdeczkach z cykorii

Tartaletki z twarogiem i łososiem

nuggetsy z różnymi dipami

### Coś na ciepło - do wyboru

Barszcz z pasztecikiem

Krem borowikowy w chlebie

Boeuf strogonow



\*Ceny atrakcji dodatkowych:

-Pokaz fajerwerków – od 1000 zł (do uzgodnienia, w zależności od rodzaju fajerwerków oraz czasu trwania prezentacji);

\*Istnieje możliwość indywidualnej negocjacji ceny – poniżej 130 zł od osoby, w przypadku wyboru menu skromniejszego niż proponowany wariant I menu oraz powyżej 140 zł od osoby - menu bogatsze niż proponowany wariant II. Jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie oraz potrzeby naszych Gości.

\* Ważna informacja : Do nas dojeżdża komunikacja miejska autobus linii 56 i 62 .

**Kontakt:**

**Hotel Best Inn Sala "Niebieskie Migdały"**

**ul. Łochowska 69**

**85-395 Bydgoszcz**

**tel.: 605 688 328**

**601 66 22 04**

**e-mail: [recepca@bestin.pl](mailto:recepca@bestin.pl)**

*Serdecznie zapraszamy!*



## **Komentarz do oferty**

Komponując menu kierowaliśmy się głównie własnymi doświadczeniami i obserwacją dzieci i młodzieży podczas imprez rodzinnych oraz w czasie wizyt u znajomych.

Młodzi ludzie zazwyczaj w niewielkim stopniu korzystają z zimnych zakąsek. W związku z tym te proponowane przez nas mają charakter niestandardowy – dania typu fastfood (mini burgery, pizza, nuggetsy, tortilla) przygotowane ze zdrowych składników przez naszych doświadczonych szefów kuchni mogą stanowić integralne elementy menu obok dań tradycyjnych i z pewnością spotkają się z aprobatą gości. Poza tym, przykładowo, zamiast tradycyjnych galacików, za którymi spory odsetek młodych ludzi nie przepada, serwujemy sałatki lubiane przez przedstawicieli wszystkich grup wiekowych.

Nasze obserwacje wskazują także, iż młodzież z przystawek najczęściej wybiera po prostu surówkę - lista dodatków została więc ograniczona do: ziemniaków z wody z koperkiem, frytek, klusek śląskich, groszku z marchewką oraz bukietu świeżych surówek. W zamian proponujemy Państwu bogatszy niż standardowo wybór deserów, które lubi większość młodych ludzi.

Sądzę, że dzięki zaproponowaniu 3 rodzajów zup do wyboru oraz kotleta De Volaille, roladki z suszonymi pomidorami oraz grillowanej piersi z kurczaka z sosem grzybowym zamiast tradycyjnego kotleta schabowego uda się uniknąć ze strony młodych ludzi na etapie zapoznawania się z menu komentarzy typu: „to nudne, znowu rosół i schabowy...”. Tak skomponowane menu jest bardziej nowoczesne i powinno być dla młodzieży atrakcyjne. Natomiast jeśli danej grupie będzie na tym zależało, nic nie stoi na przeszkodzie, aby zaserwować te najbardziej tradycyjne z dań.

Jesteśmy przekonani, że menu studniówkowe Hotelu Best Inn pozytywnie zaskoczy uczniów szkoły średniej.

Badanie bydgoskiego rynku na podstawie danych internetowych wskazuje, że średnia cena za organizację studniówki to 260 – 300 zł (za parę), a bardzo często pojawiają się opcje droższe. Biorąc to pod uwagę, zaproponowane przez nas warianty cenowe są atrakcyjne, zwłaszcza, że menu jest bardzo bogate.

Możliwość negocjacji ceny oraz dostosowania menu do własnych potrzeb daje naszym gościom psychiczny komfort i poczucie, że ich potrzeby są dla nas ważne.

