



Business Faltom

HOTEL GDYNIA



OFERTA STUDNIÓWKOWA

Hotel Business Faltom Gdynia*** specjalizuje się w organizacji każdego rodzaju imprez okolicznościowych, w tym również studniówek.

Do dyspozycji oddajemy salę Bankietową na 150 os.
Zapewniamy profesjonalną organizację i obsługę, wyborne menu oraz niezapomniane wspomnienia!



W cenie:

wynajem Sali z obsługą i dekoracją (obrusy, bankietówki, świeczniki, zastawa, pokrowce na krzesła), Dj, profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie.

Więcej informacji oraz rezerwacja sal:

Kierownik Hotelu:

tel. 58 77 65 599, marketing@faltombusiness.pl

www.faltombusiness.pl

Hotel Business Faltom Gdynia***, ul. Morska 362



Business Falcom

HOTEL GDYNIA



PROPOZYCJA MENU 1

184 ZŁ ZA OSOBĘ*

Powitanie:

Wino musujące

Zupa:

Krem z pomidorów

Danie główne:

Kotlet Falcom, frytki, bukiet jarzyn

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim 3 porcje/osoba:

Biskopt szpinakowy, jajko w szynce z sałatka jarzynowa, rolada z polędwiczek wieprzowych z serem door blue, sałatka meksykańska, schab na dziko, pstrąg wędzony, rolada z kurczaka, babeczki kruche z pasta, zestaw finger foods (mini wrap z musem pomidorowo paprykowym, conchiglie z pasta krewetkowa, szaszłycki z mozzarelli, pomidorka koktajlowego i oliwki)

Gorące danie w nocy serwowane w bufecie:

Rosół i zupa węgierska

Napoje zimne:

Woda mineralna w dzbanku 1 litr/os

Napoje ciepłe:

Kawa/ herbata bez ograniczeń

Soki, napoje gazowane, tort i ciasto dostarcza zamawiający.

Szatnia gratis, na każde 100 os. menu dla 1 opiekuna gratis, wino do kolacji dla grona gratis.

*kosztorys dla grupy powyżej 100 os.

Przy mniejszej ilości osób kwota jednostkowa zwiększy się z uwagi na koszty stałe.



Business Falcom

HOTEL GDYNIA



PROPOZYCJA MENU 2

186 ZŁ ZA OSOBĘ*

Powitanie:

Wino musujące

Zupa:

Rosół z makaronem

Danie główne:

Polędwiczka kasztelanka, kapusta czerwona, ziemniaki

Zakąski zimne w bufecie szwedzkim 3 porcje/osoba:

Drobiowy rarytas zawijany w boczku, mozzarella z pomidorami, półmisek serów, półmisek wędlin wiejskich, rolada wieprzowa, naleśniki z łososiem mascarpone i salsą, sałatka grecka, sałatka z polędwiczka i orzeszkami Pini, waps drobiowy z musem paprykowym, zestaw finger foods (mini szaszłycki z serem pleśniowym, brzoskwinia i oliwka, rulonik z szynki parmeńskiej i melona, camembert z kabanosami i winogronami), tymbaliki drobiowe, pieczywo, masło.

Gorące danie w nocy serwowane w bufecie:

Forszmak i krem z pieczarek

Napoje zimne:

woda mineralna w dzbanku 1 litr /os

Napoje ciepłe:

Kawa/ herbata bez ograniczeń

Soki, napoje gazowane, tort i ciasto dostarcza zamawiający.

Szatnia gratis, na każde 100 os. menu dla 1 opiekuna gratis, wino do kolacji dla grona gratis.

*kosztorys dla grupy powyżej 100 os.

Przy mniejszej ilości osób kwota jednostkowa zwiększy się z uwagi na koszty stałe.