

*na stawach*

**OFERTA STUDNIÓWKI 2026**



## na stawach

Bal studniówkowy w sali **"Na Stawach"** to nie tylko impreza, ale prawdziwe święto młodości, elegancji i wyjątkowych emocji. Położenie sali w malowniczej okolicy, w otoczeniu przyrody, dodaje uroku całemu wydarzeniu, a możliwość wykonania pamiątkowych zdjęć w tym klimatycznym miejscu sprawia, że wspomnienia zostaną na długo utrwalone. Wnętrze sali, urządzone z myślą o ważnych uroczystościach, zachwyca zarówno klasycznym wystrojem, jak i nowoczesnymi elementami, które nadają jej unikalnego charakteru.

Studniówka to nie tylko tańce, ale także moment refleksji, symboliczny krok ku dorosłości. W sali **"Na Stawach"** atmosfera sprzyja zarówno zabawie, jak i chwilom spędzonym na rozmowach z przyjaciółmi i nauczycielami. Profesjonalna obsługa dba o to, aby każdy detal był dopracowany – od perfekcyjnie przygotowanego menu, przez odpowiednie oświetlenie, aż po oprawę muzyczną, która dostosowana jest do gustów młodych ludzi.

Sala o powierzchni ponad 600 m<sup>2</sup> daje mnóstwo przestrzeni do swobodnej zabawy, mogąc pomieścić nawet 300 osób, co gwarantuje komfort i wygodę uczestnikom. Każdy ma dość miejsca zarówno na parkiecie, jak i przy stołach, co sprzyja tworzeniu niezapomnianej atmosfery.

Dla wielu uczestników balu studniówkowego ten wieczór to pierwszy raz, kiedy mogą poczuć się naprawdę wyjątkowo – eleganckie stroje, uroczyste polonezy, a później szaleństwo na parkiecie w rytm ulubionych utworów. Sala **"Na Stawach"** zapewnia przestrzeń, w której każdy może poczuć się swobodnie, a jednocześnie uczestniczyć w wydarzeniu o wysokim standardzie, które przypomina bal z prawdziwego zdarzenia.

Bal studniówkowy w takim miejscu staje się wydarzeniem, które zostaje w pamięci na całe życie, łącząc wspomnienia młodszej beztroski z niecierpliwym oczekiwaniem na to, co przyniesie przyszłość.



## ZESTAW I – 269,00

### **Przystawka (jedno danie do wyboru)**

Plastry kurczaka marynowane w occie balsamicznym i szalwii, sałaty, suszone pomidory,  
sos vinegrette z pomarańczą  
Carpaccio z pieczonego buraka, pesto z pietruszki i rukoli, marynowany fenkuł i prażony  
orzech włoski

### **Zupa (jedno danie do wyboru)**

Rosół wołowo-drobiowy z domowy makaron  
Krem paprykowo-pomidorowy podany z grissini

### **Danie główne (jedno danie do wyboru)**

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym, gratin ziemniaczany i duszone pory w śmietanie  
Supreme z kurczaka kukurydzianego faszerowana mozzarellą, suszonym pomidorem  
i bazylią z ziemniakami duchesse i sosem tymiankowym

### **Deser (jedno danie do wyboru)**

Sernik z coulis sezonowym  
Panna Cotta owocowa

### **Napoje**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

### **Bufet zimny**

Deska staropolskich wędlin  
Deska pieczonych mięs  
Tradycyjny schab ze śliwką i morelą  
Deska domowych pasztetów z sosem cumberland  
Deska serów z miodem i bakaliami  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie po krakowsku  
Terrina z kurczaka  
Pieczona polędwiczka wieprzowa z warzywami i sosem worcestershire  
Pomidor, mozzarella, pesto z orzechami nerkowca  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Sałatka grecka  
Kompozycja pieczywa  
Kompozycja sosów tatarski, jabłkowo-chrzanowy, andaluzyjski

## ZESTAW II – 299,00

### Przystawka (jedno danie do wyboru)

Vol-au-vent z kremowym musem z wątróbek, konfiturą z gruszek oraz emulsją z malin  
Rostbef na różowo z domowymi piklami i majonezem truflowym

### Zupa (jedno danie do wyboru)

Rosół wołowo-kaczy z domowy makaron i rosą z pietruszki  
Krem z białych warzyw, oliwa z lnianki i praliną z koziego sera

### Danie główne (jedno danie do wyboru)

Konfitowane udko z kaczki z gratin ziemniaczane, glazurowana czerwoną kapustą  
i sosem z czerwonego wina  
Luzowana gicz cielęca w sosie własnym, glazurowane buraki i kopytka pietruszkowe

### Deser (jedno danie do wyboru)

Szarlotka z cynamonem  
Klasyczne tiramisu

### Napoje

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

### Bufet zimny

Deska staropolskich wędlin  
Deska pieczonych mięs  
Tradycyjny schab ze śliwką i morelą  
Deska domowych pasztetów z sosem cumberland  
Deska serów z miodem i bakaliami  
Śledzie w śmietanie z jabłkiem  
Śledzie po krakowsku  
Terrina z kurczaka  
Pieczona polędwiczka wieprzowa z warzywami i sosem worcestershire  
Pomidor, mozzarella, pesto z orzechami nerkowca  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros  
Sałatka grecka  
Kompozycja pieczywa  
Kompozycja sosów tatarski, jabłkowo-chrzanowy, andaluzyjski

## BUFET SŁODKI – 45,00

Panna cotta z sosem malinowym  
Chia z brzoskwinią na mleku migdałowym  
Tiramisu  
Tartaletki cytrynowe z meringą  
Mini sernik z białą czekoladą opalany brązowym cukrem  
Owoce sezonowe

## DODATKOWE DANIE CIEPŁE – 45,00

### Jedno danie do wyboru

Barszcz czerwony z krokietem

Kwaśnica na żeberkach

Stroganoff wołowy

## DODATKOWE AKTRACJE

Dj wraz z oświetleniem scenicznym

Fotościanka/fotobudka 360

Ścianka balonowa

Pokaz fire show

Pokaz sztucznych ogni

Tort

Prezenty oraz podziękowania dla nauczycieli

Transport

Wynajem pokoi

**Bezpłatny udział nauczycieli i rodziców wraz z wyżywieniem –  
1 nauczyciel lub rodzic przypadający na 10 uczniów**

## ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

**+48 601 708 934**

[biuro@nastawach24.pl](mailto:biuro@nastawach24.pl)

**Na Stawach 24, 33-340 Stary Sącz**

