

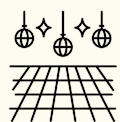


STUDNIÓWKI

OFERTA
2026



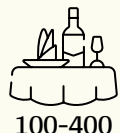
POŁONEZA CZAS ZACZĄĆ W RUDYM LESIE



Największa sala bankietowa w okolicy



Duży parkiet idealny na poloneza
i część artystyczną



Bal studniówkowy od 80 do 300 osób



Menu szefa kuchni z ponad 25-letnim doświadczeniem
w najlepszych restauracjach i obiektach bankietowych
w kraju i za granicą



Pomoc w wyborze usługodawców
(fotograf, DJ, fotobudka 360)

ZAPRASZAMY WAS
NA SPOTKANIE PREZENTACYJNE!



STUDNIÓWKA

210 PLN / OSOBA



WELCOME DRINK



ZUPA

(jedna do wyboru)

- Krem z pieczonych pomidorów z koprem włoskim ✓
- Krem z pieczonej pietruszki z miodem, oliwą ziołową i prażonymi migdałami ✓
- Rosół z trzech mięs z makaronem i marchewką



DRUGIE DANIE

(jedno do wyboru)

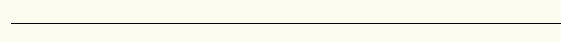
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce w płatkach kukurydzianych i panko / surówka z białej kapusty / duffinki z wędzoną papryką i solą Maldon
- Polędwiczka wieprzowa w sosie serowym / ćwiartki ziołowych ziemniaków / surówka z marchwi i pomidorów z pestkami słonecznika
- Stek z kalafiora / puree z soczewicy / masło orzechowe ✓



DESER

(jeden do wyboru)

- Mus czekoladowy / wiśnia z rozmarynem / beza kawowa
- Kremowy sernik / sos malinowy
- Deser chia / mleko kokosowe / owoce



ZIMNA PŁYTA

- Selekcja lokalnych wędlin
- Domowy pasztet z orzechami laskowymi, cynamonem i sosem chrzanowym
- Selekcja serów / orzechy / winogrona ✓
- Tartaletki z kolorowymi pastami ✓
- Sałatka makaronowa / brokuł / ser / sos aioli ✓
- Sałatka gyros / sos czosnkowy / grillowany kurczak / pomidor / ogórek / czerwona cebula
- Kiełbaski w cieście francuskim
- Smarowidło z fasoli ✓
- Hummus ✓
- Pieczywo / masło



GORĄCA KOLACJA

(jedna do wyboru)

- Barszcz na domowym zakwasie z pasztecikiem
- Kurczak w białym winie w sosie śmietanowym z kukurydzą, pieczarkami i tymiankiem
- Boeuf Stroganow z ziemniakami
- Gulasz z cieciorke z warzywami i świeżymi ziołami ✓

NAPOJE

PAKIET 1

40 PLN / OSOBA

- Kawa, herbaty z dodatkami
- Soki owocowe
- Woda z cytrusami w karafkach

PAKIET 2

60 PLN / OSOBA

- Kawa, herbaty z dodatkami
- Soki owocowe
- Woda z cytrusami w karafkach
- Napoje gazowane (250 ml)
 - Coca-Cola, Fanta, Sprite



ZAPRASZAMY

Agnieszka Szwajcok
Wedding & Social Event Manager

Tel. +48 601 800 150
e-mail: agnieszka.szwajcok@rudylas.pl

www.rudylas.pl

📍 ul. Szkolna 8
47-430 Rudy

☎ +48 601 800 150
✉ kontakt@rudylas.pl

📷 [rudy_las_events](#)
f Rudy Las