

# STUDNIÓWKA



Zapraszamy na jedyny taki Bal w Waszym życiu



## ... 100 DNI

Zapraszamy Państwa do oddalonego kilka kilometrów od Żywca oraz Szczyrku **Hotelu Zimnik** w Lipowej. Hotel położony jest w samym centrum Beskidów. Piękno okolicy oraz niezwykła atmosfera naszych sal bankietowych, pozwalają spełnić marzenia niezapomnianym balu studniówkowym w górach. To jednak tylko jeden z wielu powodów przemawiający za tym, aby ten wyjątkowy wieczór spędzić w Dolinie Zimnika.

Dysponujemy przestronnym obiektem noclegowym z restauracją i salą balową z widokiem na góry. Mamy za sobą **ponad 300 udanych przyjęć**. Nasze wieloletnie doświadczenie sprawia, że posiadamy obsługę na najwyższym poziomie. Nasza kadra to w większości ludzie młodzi, którzy doskonale wiedzą czego oczekują nasi Goście.

W naszym hotelu znajdziecie Państwo dwie sale balowe. **Restauracja Smaków** to sala, do której możemy zaprosić około 120 osób. Posiada przeszklony ogród zimowy, który najczęściej jest wykorzystywany do zabaw tanecznych. **Sala Bankietowa** to sala, w której jednocześnie może bawić się około 250 osób. Posiada otwarty taras letni oraz balkony z widokiem na góry.

Wszystkie sale weselne w naszym hotelu są wyposażone w niezbędne zaplecze techniczne oraz są w pełni klimatyzowane. Każda sala posiada niezależny system komunikacji oraz węzły sanitarne.

W każdej z sal **gwarantujemy najwyższy poziom obsługi** Państwa Gości.



## PROPONOWANY PROGRAM BALU:

19:00 Huczne rozpoczęcie Balu toastem oraz polonezem

19:30 Uroczysta kolacja

23:00 Danie na gorąco

01:00 Danie na gorąco

## MENU – ZESTAW I

<b>Przystawka</b>	do wyboru - marynowane paluszki z sosem chrzanowym, roladki z szynki
<b>Danie główne</b>	rosół z makaronem, koperta drobiowa z pieczarkami, frytki, bukiet surówek
<b>Deser</b>	lody waniliowe na gorących malinach lub truskawkach
<b>Zimna płyta</b>	owoce, ciasteczka kruche, półmisek wędlin, mięs pieczonych i serów (szynka wiejska, kabanos, karczek pieczony nadziewany borowikami, necówka, rolowany boczek, schab pieczony ze śliwką, kielbasa swojska, ser gouda, marmurkowy, oscypek, wędzony, pleśniowy z winogronem), tymbaliki drobiowe lub wieprzowe, pickle (warzywa konserwowe), śledź po japońsku, śledzie pod pierzynką, śledzie po góralsku (2 rodzaje do wyboru), pomidory faszerowane tuńczykiem lub pomidory z mozzarellą, pikantne ruloniki z ogórka zielonego, łódzki z łososia z sosem czosnkowym, szynka na ostro w galarecie, przysmak pikantny mięsny z sosem, pieczywo, sałatki: tradycyjna jarzynowa, z pory i ananasem, makaronowa z salami, ryżowa z wędliną, pieczarkowa z szynką, tortellini z porą, tortellini z ananasem, a'la Zimnik z marynowanym kurczakiem sos tatarski, meksykańska (2 rodzaje do wyboru)
<b>Danie na ciepło</b>	plecionka mięsna, sos borowikowy, kluski śląskie lub kopytka, buraczki
<b>Napoje</b>	nielimitowane: kawa, herbata, sok owocowy, woda mineralna niegazowana z cytryną

**Cena: 120 zł / osoba**



## MENU – ZESTAW II

<b>Przystawka</b>	do wyboru - tatar z łososia, terrina brokułowa
<b>Danie główne</b>	rosół z makaronem, cielęcina w sosie własnym, kopytka, buraczki na ciepło
<b>Deser</b>	lody waniliowe na gorących malinach lub truskawkach lub szarlotka z gałka lodów
<b>Zimna płyta</b>	owoce, ciasteczka kruche, półmisek wędlin, mięs pieczonych i serów (szynka wiejska, kabanos, karczek pieczony nadziewany borowikami, necówka, rolowany boczek, schab pieczony ze śliwką, kiełbasa swojska, ser gouda, marmurkowy, oscypek, wędzony, pleśniowy z winogronem), tymbaliki drobiowe lub wieprzowe, pikle (warzywa konserwowe), śledź po japońsku, śledzie pod pierzynką, śledzie po góralsku (2 rodzaje do wyboru), pomidory faszerowane tuńczykiem lub pomidory z mozzarellą, pikantne ruloniki z ogórka zielonego, łódeczki z łososia z sosem czosnkowym, szynka na ostro w galarecie, przysmak pikantny mięsny z sosem, pieczywo, sałatki: tradycyjna jarzynowa, z pory i ananasem, makaronowa z salami, ryżowa z wędliną, pieczarkowa z szynką, tortellini z porą, tortellini z ananasem, a'la Zimnik z marynowanym kurczakiem sos tatarski, meksykańska (2 rodzaje do wyboru)
<b>Danie na ciepło</b>	kotlet po cygańsku, frytki, sałatka z ogórka kiszzonego
<b>Danie na ciepło</b>	barszczyk z krokietem lub gulasz do wyboru
<b>Napoje</b>	nielimitowane: kawa, herbata, sok owocowy, woda mineralna niegazowana z cytryną

**Cena: 140 zł / osoba**

### Koszt napoi wyskokowych

- Wódka Wyborowa 0,5 l – 25,00 zł
- Wódka Smirnoff 0,5l – 28,00 zł
- Wino czerwone lub białe Louis Eschenauer – 30,00 zł/but
- Wino musujące – 20,00 zł/but

**W roku 2012 dostępne sale na 120 osób i 250 osób**



## HOTEL ZIMNIK

34-324 Lipowa 990

tel./fax.: +48 33 867 02 81, tel. kom.: +48 513 168 918

email: [biuro@zimnik.com.pl](mailto:biuro@zimnik.com.pl), [www.zimnik.com.pl](http://www.zimnik.com.pl)

GPS N 49°40'00 E 19°04'30

## ORGANIZUJEMY

- Przyjęcia weselne i okolicznościowe
- Konferencje i szkolenia
- Imprezy firmowe
- Kuligi i Biesiady

