

**INFORMACJE DOTYCZĄCE ORGANIZACJI BALU
„STUDNIÓWKA 2024”**

**Bal „STUDNIÓWKA 2024” odbywa się w HOTELU TUMSKIM
dnia 13 stycznia 2024 roku.**

WEJŚCIE odbywa się wg poniższego harmonogramu:

Godz.	Wejście główne do HOTELU
18.20	4 F
18.30	4 B
18.40	4 D
18.50	4 E
19.00	4 C
19.10	4 A
19.20	4 G

UWAGA!!! Każda klasa wchodzi w komplecie (Małachowiacy + osoby towarzyszące).

Na początku grupy zawsze znajduje się Gospodarz klasy. Ułatwi On/Ona identyfikację uczniów szkoły.

Zarówno „Małachowiacy” jak i osoby towarzyszące (z zewnątrz) **muszą posiadać zaproszenie i dowód tożsamości ze zdjęciem** przygotowany do identyfikacji z jego posiadaczem. Osoby towarzyszące trzymają w ręku swoje dokumenty i wraz z Partnerem / uczniem szkoły zostają sprawdzeni na liście i przechodzą do szatni.

WAŻNE: Ewentualne zmiany danych partnerek/ów muszą być zgłoszone do 10.01.2024 r. do godz. 12.00 do z-cy dyr. Piotra Sosnowskiego. **W przypadku niezgodności danych osoby wchodzącej z danymi na liście niestety wejście takiej osoby będzie niemożliwe !!!**

Jest jeszcze jedna BARDZO WAŻNA UWAGA !!!! Osoby, które spóźnią się na wejścia swoich klas, będą zmuszone czekać do momentu wejścia ostatniej klasy, w wyniku czego nie będą mieć możliwości uczestnictwa w zdjęciu klasowym (dotyczy klas, które mają zdjęcia przed częścią oficjalną).

UWAGA! Na Bal wchodzi TYLKO I WYŁĄCZNIE rodzice zaangażowani w pracę i opiekę podczas Studniówki 2024 zgodnie z listą Komitetu Studniówkowego.

CZĘŚĆ OFICJALNA

Godz. 20.00 Uroczyste rozpoczęcie balu:

- ✓ Przemówienia:

Dyrektora Szkoły,

Przedstawiciela Komitetu Studniówkowego,

Ucznia Szkoły – przedstawiciela klas IV,

- ✓ Wręczenie kwiatów Nauczycielom i Wychowawcom podczas przemówień rodzica i ucznia szkoły – przedstawiciela klas IV,

Polonez w wykonaniu wszystkich uczestników balu w kolejności:

Kolejność	Klasa
1.	4 A
2.	4 B
3.	4 C
4.	4 D
5.	4 E
6.	4 F
7.	4 G

- ✓ Niespodzianka: uczniowie klas IV
- ✓ Rozdanie nagród „Elvisy 2024”

ZDJĘCIA

Godzina	Klasa
18.30	4 F
18.45	4 B
19.00	4 D
19.15	4 E
19.30	4 C
19.45	4 A
21.30	4 G
21.45	Rada Pedagogiczna, Rodzice

- Należy ściśle przestrzegać powyższego harmonogramu.
- Każda klasa - w komplecie - udaje się na zdjęcie. Nad całością czuwa Przedstawiciel Komitetu Studniówkowego.

Godz. 5.00 – Zakończenie balu

POSIŁKI

Poniżej zamieszczamy menu.

Przewidzieliśmy również dania dla osób, będących wegetarianami, weganami, itp.

DANIA SERWOWANE

PRZYSTAWKA

*Domowy pieczony paszтет z chrupkami sałatami i kolorowymi warzywami.
Całość udekorowana sosem żurawinowym*

OPCJA WEGE

Mix sałat i warzyw z serem tofu, awokado i dresingiem bazyliowym

ZUPA

*Krem z pomidorów
Toskańska zupa ze świeżych pomidorów doprawiona serkiem mascarpone i bazylią*

DANIE GŁÓWNE

*Kotlet de volaille z karmelizowanym ananaseм i ziemniakami puree
oraz marchewką z groszkiem*

OPCJA WEGE

Makron ryżowy z cukinią, suszonymi pomidorami, pastą truflową oraz szpinakiem

DANIA GORACE PODANE NA BUFECIE

(dostępny przez cały czas trwania przyjęcia – dania dorabiane na świeżo przez kucharzy)

Filety kurczaka w sosie Buffalo z selerem naciowym i karotką

*

Szynka pieczona w otoczce sosu tymiankowo-miodowego

*

Smażone medaliony soli w panierce panko podane z cząstkami cytryny

*

Pieczone ziemniaki doprawione aromatem podwędzanego czosnku i ogrodowego kopru

*

Wegetariańska musaka z bakłażanem i cukinią

*

Maślane gnocchi

SALATKI I PRZEKASKI PODANE NA BUFECIE

(dostępny przez cały czas trwania przyjęcia – dania dorabiane na świeżo przez kucharzy)

Antipasti z włoskiego makaronu penne rigate doprawiane paseczkami pikantnego salami, świeżej papryki i podsuszanych pomidorów

*

Salatka Cesar

Rzymska sałata z warzywami, chrupiącym bekonem, tuńczykiem i grillowanym kurczakiem, doprawiona sosem z sardeli

*

Carpaccio ze świeżego buraka serwowane z kozim serem, figą, orzechami włoskimi oraz sosem miódowo - jogurtowym

*

Salatka Marinara

Kompozycja chrupiących sałat i grillowanych warzyw podawana z grzankami. Całość doprawiona płatkami parmezanu i lekkim sosem jogurtowym

*

Asortyment wędlin i pasztetów z piklami i sosem chrzanowym doprawionym musem z pieczonego jabłka

*

Salatka hawajska z ananasek i kurczakiem doprawiona płatkami prażonych migdałów

*

Chrupiące sałaty ze smażonymi ziemniaczkami i wędzonym łososiem, doprawione delikatnym dressingiem czosnkowo – limonowym

*

Asortyment pieczywa i chrupiących bułek

BUFET ZIMNY (MINI PORCJE)

Salatka caprese z pestkami prażonego słonecznika

*

Warzywne roladki z bakłażana i cukinii z pastą serową

*

Tortille wegetariańskie i mięsne

*

Salatka grecka z fetą i oliwkami

*

Bruschetta ze świeżymi pomidorami, czarną oliwką i pesto bazyliowym

DESERY PODANE NA BUFECIE

(dostępny przez cały czas trwania przyjęcia – desery dorabiane na świeżo przez kucharzy)

Karmelizowany Krem Brulle doprawiony kroplą Martella w trzech odsłonach: o smaku jagodowym, truskawkowym i czekoladowym

*

Mini Tiramisu

Lekki deser z włoskiego serka Mascarpone, doprawiony kawowym likierem Kahlua

*

Domowy sernik z bakaliami i aromatem skorki pomarańczowej

*

Czekoladowe Brownie z borówką

*

Krojone owoce

*

Mini beza Pavlova

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE

(do spożywania na miejscu bez limitu)

Soki owocowe

(pomarańczowy, grejpfrutowy jabłkowy, porzeczkowy)

*

Napoje gazowane

(Pepsi, Mirinda, 7 Up, Schweeps Tonic)

*

Woda mineralna

(gazowana i niegazowana)

*

Kawa Giuliano z ekspresu ciśnieniowego

*

Asortyment herbat Irving

INNE WAŻNE INFORMACJE

UWAGA!!! Proszę nie zabierać ze sobą rzeczy wartościowych. Komitet organizacyjny Studniówki nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy pozostawione w szatni czy na sali balowej.

- impreza jest chroniona przez: **VIPER AGENCJA OCHRONY**
- catering zapewnia firma: „**HORES**” Dzwonek, Mencfel i Pyrkowski
- oprawę muzyczną i oświetleniową zapewnia: **AMB EVENT** Marek Błażejowski
- usługi fotograficzne wykonuje firma: „**FOTONIK**” Anna Nowakowska
- zapewniamy opiekę medyczną (lekarz)

***Szalejcie do białego rana, bawcie się wyśmienicie... ,
bo bal ten będziecie wspominać przez całe, piękne życie.***

Komitet Organizacyjny
„Studniówka 2024”