



EST. 1999



STUDNIÓWKA

**OFERTA
NA ROK 2026**



MUDO to dwie przeszklone sale eventowo-bankietowe z niesamowitym widokiem na Zatokę Gdańską, a także bezpośrednim wyjściem na taras i prywatną plażę. Wybierając MUDO, otrzymujecie Państwo możliwość zorganizowania studniówki od 100 do nawet 800 osób.

WYNAJMUJĄC SALE OTRZYMUJECIE:

- Profesjonalne nagłośnienie i oświetlenie ledowe sali
- Dostęp do multimediiów
- Foto box
- Doświadczoną, licencjonowaną ochronę
- Obecność ratownika medycznego
- Menu dla nauczycieli z 50% rabatu
- Profesjonalny serwis kelnersko - barmański
- Opiekę Event Managera

MENU SERWOWANEZUPA:

Krem brokułowo szpinakowy, grzanki ziołowe

DANIE GŁÓWNE:

Kurczak ala milanese z parmezanem, puree ziemniaczane,
brokuł gałązkowy

Lub

Stek z karkówki z sosem demi glace jabłkowy, gratin,
buraczki glazurowane

ZIMNE PRZEKĄSKI

Rollsy z tortilli, chrupiące warzywa, philadelphia

Capresse z mozzarellą, pesto bazyliowym, rukola ,

Focaccia z tapenadą z suszonych pomidorów

Cezar z grillowanym kurczakiem, chips z bekonu, grana padano

Krążki cebulowe z sosem serowym

SŁODKOŚCI (serwowane na półmiskach)

Orzechowiec z kremem chantilly

Szarlotka jabłkowo cynamonowa

DANIE GORĄCE (serwowane po północy)

Włoska zupa minestrone z kurczakiem

245 ZŁ ZA OSOBE

MENU SERWOWANEZUPA:

Krem z palonego kalafiora, chrust z pietruszki, oliwa truflowa

DANIE GŁÓWNE:

Pieczona kaczka w orientalnych przyprawach z mlekiem kokosowym,
warzywami i czerwonym curry

Lub

Polędwiczka wieprzowa w szynce parmeńskiej, dziki ryż, sos z sera gorgonzola,
brokuł gałązkowy

ZIMNE PRZEKĄSKI

Cezar z grillowanym kurczakiem, chips z bekonu, grana padano

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną, majonez kaparowy, rukola

Sajgonki z sosem sojowym

Krążki kalmarów w cieście z sosem meksykańskim

Nachosy z dipem serowym

Skrzydółka kentucky

SŁODKOŚCI (serwowane na półmiskach)

Marchewkowiec

Brownie z karmelem

Sernik ze skórka pomarańczy

DANIE GORĄCE (serwowane po północy)

Zupa gulaszowa z warzywami i wędzoną papryką

285 ZŁ ZA OSOBE

PAKIET MENU

M U D O
EST. 1999

OPCJA III

MENU SERWOWANE

ZUPA

Tajska zupa z krewetką i mulami, mlekiem kokosowym i makaronem ryżowym

Lub

Krem z kukurydzy, płatki chilli

DANIE GŁÓWNE

Kurczak tikka masala, grillowana polenta, grillowana kukurydza

Lub

Zraz wołowy, w sosie grzybowym, puree ziemniaczane z gorczycą,
buraki glazurowane

Lub

Łosoś pieczony, gandine, dziki brokuł, voluteu rybne, oliwa pietruszkowa

DESER

Mini beza z kremem chantilly z owocami leśnymi

Wybór dań ustalany na etapie rezerwacyjnym

325 ZŁ ZA OSOBE

ZIMNE PRZEKĄSKI

Cezar z grillowanym kurczakiem, chips z bekonu, grana padano

Mini burgery z szarpaną wieprzowiną, majonez kaparowy, rukola

Sajgonki z sosem sojowym

Krażki kalmarów w cieście z sosem meksykańskim

Nachosy z dipem serowym

Skrzydółka kentucky

Vol au vent z hummusem z tahini

SŁODKOŚCI (serwowane na półmiskach)

Brownie z karmelem

Sernik baskijski

Panna cotta z borówką

DANIE GORĄCE (serwowane po północy)

Strogonoff wołowy, chrupiące pieczywo

Lasagne ze szpinakiem i sosem beszamelowym

ATRAKCJE DODATKOWE

M U D O

EST. 1999



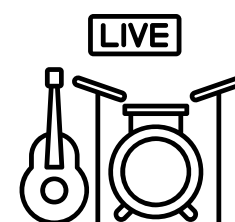
IMPREZA TEMATYCZNA
(np. bal lodowy, Hogwart, Lata 80)



OPRAWA MUZYCZNA - DJ



ANIMACJE



LIVE MUSIC

*Wycena ustalana indywidualnie

NAPOJE



PAKIET PODSTAWOWY

75 zł za osobę

NAPOJE ZIMNE (bez limitu)

Woda niegazowana

Soki owocowe: jabłko / pomarańcz

BUFET NAPOJÓW CIEPŁYCH (bez limitu)

Kawa Lavazza

- americano
- espresso
- cappuccino

Herbata Sir Williams

- zielona
- czarna
- owocowa

Dodatki

- mleko
- cukier
- cytryna

PAKIET PREMIUM

95 zł za osobę

NAPOJE ZIMNE (bez limitu)

Woda niegazowana oraz gazowana z cytryną i miętą

Soki owocowe: jabłko / pomarańcz

Lemoniada cytrusowa

Napoje gazowane: coca cola, sprite

BUFET NAPOJÓW CIEPŁYCH (bez limitu)

Kawa Lavazza

- americano
- espresso
- cappuccino

Herbata Sir Williams

- zielona
- czarna
- owocowa

Dodatki

- mleko
- cukier
- cytryna

MUDO

EST. 1999

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

OBIEKT
RESTAURACYJNO-EVENTOWY
ALEJA FRANCISZKA MAMUSZKI 2
81-729 SOPOT

WWW.MUDOSOPOT.PL



Organizacja studniówki
tel. 784 462 463



mudo@mudosopot.pl

