

Green
GARDENHOTEL
★★★



BAL STUDNIÓWKOWY

GREEN GARDEN HOTEL*** FALENTY K/WARSZAWY

Bal Studniówkowy jest wyjątkowym wydarzeniem w życiu każdego Maturzysty. Stanowi symboliczny początek dorosłości, a jego organizacja bywa nie lada wyzwaniem. Przygotowując ofertę dla Państwa, perfekcyjnie zadbałismy o każdy szczegół tak, aby Goście mogli w pełni celebrować ten ważny dzień.

W sercu natury, na terenie Rezerwatu Stawów Raszyńskich, zaledwie 15 minut od centrum Warszawy, Green Garden Hotel*** stwarza idealne warunki do organizacji niezapomnianych przyjęć.

Eleganckie wnętrza z efektami świetlnymi, wykwintne menu bez limitu oraz troska o każdy szczegół tworzą przestrzeń, w której marzenia stają się rzeczywistością.

STUDNIÓWKA

W GREEN GARDEN HOTEL***

CO NAS WYRÓŻNIA

- 10 lat doświadczenia w realizacji przyjęć okolicznościowych
- Widowiskowe wejście po czerwonym dywanie
- Wyśmienite menu i napoje bez limitu
- Eleganckie nakrycia bankietowe
- Pakiet prezentów i gratisowych zaproszeń dla Nauczycieli
- Poczęstunek dla Rodziców/Opiekunów w specjalnej cenie
- Efektowne i profesjonalne oświetlenie
- Doskonała lokalizacja - zaledwie 15 min. od centrum Warszawy

PAKIET GOLD

359 ZŁ/OS.

W RAMACH OFERTY

Czerwony dywan na wejście i elegancka sala bankietowa
Wykwintne menu i napoje bez limitu
Dedykowana obsługa kelnerska z opieką menadżera sali
Uroczysta oprawa sali: nakrycia stołów, świece, dekoracje kwiatowe, oświetlenie LED
Pokrowce na krzesła
Udostępnienie sprzętu (ekran, projektor multimedialny) do prezentacji zdjęć i filmów
Wi-fi, szatnia oraz miejsca parkingowe dla Uczestników Studniówki

BOGATE MENU

Dania serwowane: zupa, danie główne, deser
Bufet z daniami gorącymi | 23:00 - 03:00
Bufet zimny | z przekąskami, sałatkami | zamiana na przekąski w stole za dopłatą
Menu wegetariańskie, wegańskie
Bufet słodki z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
Świeżo parzona kawa oraz szeroki wybór herbat
Napoje bez limitu: soki, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane

W PREZENCIE

Możliwość zorganizowania **próby generalnej Poloneza**
Kieliszek wina musującego (na życzenie)/ bezalkoholowy welcome drink
Fontanna czekoladowa
Stacja live cooking (1 do wyboru):
sushi | kolorowe pasty i makarony | pierogi | gofry i pancakes

ZAPROSZENIA GRATIS

2 zaproszenia dla Maturzystów

Bal do 120 os. - **4 zaproszenia** GRATIS dla Nauczycieli
Bal od 121 do 200 os. - **6 zaproszeń** GRATIS dla Nauczycieli

DODATKOWO W PREZENCIE **5 pokoi 2-os.**

ZAPRASZAMY RODZICÓW NA POLONEZA

SALE

BANKIETOWE



SALA AQUAMARYN

Elegancja i przestrzeń

Nowoczesna sala bankietowa. Jasne, przestronne wnętrze. Stylowy, geometryczny sufit z podświetleniem LED. Duże okna z naturalnym światłem. Idealne tło dla wyjątkowej uroczystości.

Komfort i funkcjonalność

Doskonała akustyka. Klimatyzacja. Przemysłane rozplanowanie przestrzeni. Wygoda dla Gości.

Niezapomniana atmosfera

Subtelne oświetlenie tworzące romantyczny klimat. Miejsce, które zostaje w pamięci.



Stoły prostokątne 200 os.



Stoły okrągłe 180 os.



SALA DIAMENT

Nowoczesność

Elegancka sala o unikalnym charakterze. Designerski sufit z podświetleniem LED. Klimatyczne wieczorne oświetlenie. Styl minimalistyczny z nutą futurystycznej elegancji.

Intymna atmosfera

Idealna na kameralne wesela. Ciepłe światło i eleganckie dodatki. Możliwość aranżacji według indywidualnych potrzeb. Sala sprzyjająca bliskości i wyjątkowym momentom.



Stoły prostokątne 140 os.



Stoły okrągłe 100 os.

MENU

WYKWINTNE SMAKI

ZUPA | 1 do wyboru

Rosół z przepiórki z domowym makaronem
 Krem grzybowy z łazankami
 Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi
 Krem z cukinii z chrustem warzywnym

DLA WEGETARIAN/VEGAN

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i grzankami ziołowymi
 Krem z cukinii z chrustem warzywnym

DANIE GŁÓWNE | 1 do wyboru

Polędwiczka wieprzowa w cieście francuskim z farszem grzybowym, sos rozmarynowy, purée gorczycowe i grillowane warzywa
 Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami, bukiet warzyw, gratin, sos hiszpański
 Policzki wieprzowe, purée z selera, słupki buraczane, sos rozmarynowy
 Pieczona kaczka z sosem żurawinowym, ziołowe kluseczki, pieczone jabłko
 Ryba na styl francuski z purée z groszku i karmelizowanym brokulem
 Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą, sos kaparowy z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i kluseczkami

DESER | 1 do wyboru

Beza z mascarpone polana słonym karmelem
 Panna Cotta z sosem pomarańczowym
 Lody z sosem wiśniowym
 Brownie z sosem malinowym

BUFET GORĄCY | dostępny 23:00 - 03:00

DANIA GORĄCE | 4 do wyboru

Dufinki z serem w sosie hiszpańskim
 Skrzydełka z kurczaka w sosie sweet chili
 Nuggetsy w chrupiącej panierce
 Chili con carne z kolendrą
 Quesadilla z wieprzowiną i salsą warzywną
 Lasagne ze szpinakiem i sosem pomidorowym
 Pierogi ukraińskie z karmelizowaną cebulką
 Barszcz czerwony na naturalnym zakwasie z pasztecikiem francuskim
 Wołowina duszona w czerwonym winie z papryką i oliwkami

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH | 2 do wyboru

Paella z warzywami
 Ziemniaki opiekane z ziołami
 Kluseczki śląskie
 Kapusta zasmażana z boczkiem
 Warzywa gotowane na parze
 Grillowane warzywa z oliwkami i pesto

ATRAKCJA SPECJALNA | 1 do wyboru, dostępna 00:00 – 2:00

Stacja z sushi
 Stacja kolorowymi pastami i makaronami
 Stacja z pierogami
 Stacja z goframi i pancakes



MENU

WYKWINTNE SMAKI



BUFET ZIMNY | uzupełniany przez całą uroczystość

MIĘSNY | 3 do wyboru

Wybór mięs pieczonych, pasztetów i wędlin
 Szynka rolowana z musem z suszonych pomidorów
 Rolady drobiowe faszerowane rodzynkami, suszoną morelą i śliwką
 Tortilla zawijana z kurczakiem, żółtym serem i warzywami
 Płysie faszerowane musem z wędzonego kurczaka
 Mini hamburgery z wołowiną i bekonem

RYBNY | 3 do wyboru

Śledź bałtycki w trzech smakach
 Roladka z łososia wędzonego z ricottą i świeżą bazylią
 Kalmary w cieście z sosem aioli
 Chrupiące chipsy z okonia

BEZMIĘSNY | 3 do wyboru

Carpaccio z pieczonych buraków, kozi ser, rukola, pestki słonecznika, krem balsamico
 Deska serów z owocami
 Grillowane warzywa z oliwą sezamową i serem feta
 Krążki cebulowe z sosem ziołowym
 Panierowane warzywa w tempurze
 Bruschetta z marynowanymi pomidorami

BUFET SAŁATKOWY | uzupełniany przez całą uroczystość

SAŁATKI | 3 do wyboru

Salatka meksykańska z żółtym serem i czerwoną cebulą
 Salatka nicejska z tuńczykiem, pomidorami, czarnymi oliwkami i sałatą
 Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, pomidory, sałata rzymska i parmezan
 Salatka grecka z ogórkiem, pomidorami, papryką i serem feta
 Salatka szwajcarska z sera żółtego, szynki i ogórka konserwowego
 Sałata z melonem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą
 Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy,umberland)
 Marynaty | grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki
 Wybór świeżego pieczywa | Masła smakowe



BUFET DESEROWO - KAWOWY

Bogaty asortyment wybornych deserów
 Ciasta domowego wypieku
 Owoce filetowane i w całości

ATRAKCJA SPECJALNA - Fontanna czekoladowa z owocami

NAPOJE

Aromatyczna kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat
 Soki owocowe, woda mineralna
 Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic, woda gazowana

ZASKOCZ GOŚCI KULINARNYMI ATRAKCJAMI



Poznaj nasze propozycje atrakcji kulinarnych i zaskocz swoich gości wyjątkowym smakiem.

Za dodatkową opłatą m.in.:

- Serwowana przystawka
- Wykwintne danie główne
- Szynka flambirowana na żywo
- Stacje z kucharzami
- Stół wiejski
- Ścianka z hiszpańskimi pączkami
- Tort do wyboru 1 z 4 smaków: śmietanowy, truskawkowy, czekoladowy, tiramisu

Szczegóły w katalogu: Atrakcje kulinarne

INFORMACJE DODATKOWE

Obsługa techniczna (fotograf, kamerzysta, DJ) – płatność za menu 50%

Menu dla Rodziców/Opiekunów - 2 os./klasa (dostęp do gorących i zimnych bufetów, napoje) – płatność za menu 50%

Opłata ZAKS po stronie szkoły, jeśli szkoła organizuje oprawę muzyczną

Fotobudka 360° - na życzenie, dodatkowo płatna

Ceny w katalogu są cenami brutto.

Hotel dysponuje własnym agregatem prądotwórczym.

Istnieje możliwość skorzystania z zaplecza multimedialnego | ekran, rzutnik.

Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na życzenie Hotel może pomóc w zorganizowaniu transportu Uczestników balu.

Czas trwania Balu Studniówkowego: do godz. 04:00

Na wyjątkowe okazje
w Twoim życiu

GREEN GARDEN HOTEL ***

STYL, NATURA I KOMFORT

zaledwie 15 minut od centrum Warszawy

10 min od Lotniska Chopina

Dogodny dojazd – 5 minut od S8 i A2

Bliskość natury: cisza, zielen, prywatność

STYLOWE ZAKWATEROWANIE

84 elegancko urządzone pokoje

– aż 240 miejsc noclegowych

Wygodne, szerokie łóżka, pokoje powyżej 20 m²

KLIMATYCZNE PRZESTRZENIE

Klimatyzowane sale

Możliwość aranżacji dla wesel do 200 osób

Darmowy parking dla Gości

Możliwość organizacji ceremonii plenerowej

WYJĄTKOWA KUCHNIA NA WYSOKIM POZIOMIE

Wyśmienite menu i napoje bez limitu

Live Cooking podczas wesela

Bufety, kolacje serwowane, open bary

Kulinarne atrakcje: sushi, lody tajskie, słodki stół

ATRAKCJE NA ŚWIEŻYM POWIETRZU

Nowy pomost nad wodą (220 m²)

– idealny na sesję ślubną lub powitanie

Altany, ogrody, miejsce na grilla i ognisko

Możliwość sesji zdjęciowej w hotelu i ogrodach



WESELE
STUDNIÓWKA
KOMUNIA
URODZINY
JUBILEUSZ



Green Garden Hotel

Droga Hrab ska 50
05-090 Raszyn, Falenty k. Warszawy
na terenie Rezerwatu Przyrody Stawy Raszynskie

Kontakt

DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl
+48 603 605 608

