

Green

GARDENHOTEL
★★★



BARMIX

przy podpisaniu umowy
do końca listopada 2024

GRATIS

BAL STUDNIÓWKOWY W GREEN GARDEN HOTEL

STUDNIÓWKA MARZEŃ

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 zadbałiśmy o każdy szczegół tak, aby nasi Goście mogli w pełni celebrować ten ważny dzień.

W RAMACH OFERTY

Czerwony dywan na wejście
Sala bankietowa
Wykwintne menu
Dedykowana obsługa kelnerska z opieką menadżera sali
Uroczysta oprawa: nakrycia stołów, świece, dekoracje kwiatowe, oświetlenie LED
Pokrowce na krzesła
Wi-fi, szatnia oraz miejsca parkingowe

BOGATE MENU

Dania serwowane: zupa, danie główne, deser
Bufet z daniami gorącymi / 23:00 - 03:00
Bufet z 12 rodzajami zimnych przekąsek / uzupełniany
Menu wegetariańskie
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) lub bezalkoholowy welcome drink
Fontanna czekoladowa
Jedna atrakcja kulinarna do wyboru: Stacja: z kolorowymi pastami lub z pierogami, lub z goframi i pancakes
5 pokoi 2-osobowych (dla Dyrekcji/Rodziców/Organizatorów balu)



ATRAKcje KULINARNE

dotatkowo płatne

Proponujemy rozszerzenie podstawowej oferty studniówkowej o specjalne dania, m.in.:

Przystawka serwowana,

np. Carpaccio wołowe z tartym parmezanem, leśnymi grzybami, dressingiem bazyliowym

Wykwintne danie główne,

np. Dzika kaczka marynowana w półtoraku z ziemniakami dauphine oraz jabłkiem z okolicznego sadu, nadziewanym pomarańczą i zurawiną

sushi - stacja z kucharzem

szynka w ogniu

inne atrakcje kulinarne (szczegóły w katalogu - Atrakcje kulinarne).

OPŁATY DODATKOWE

obsługa techniczna (fotograf, kamerzysta, Dj) - płatność za menu 50%

rodzice/opiekunowie (do 2 osób z każdej klasy) - płatność za menu 50%

optata ZAKS po stronie szkoły, jeśli szkoła organizuje oprawę muzyczną DJ

INFORMACJE DODATKOWE

Hotel dysponuje własnym agregatem prądowym

Istnieje możliwość skorzystania z zaplecza multimedialnego (ekran, rzutnik)

Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych

Czas trwania Balu Studniówkowego: do godz. 04:00





SALA AKWAMARYN

Powierzchnia: 281 m²

Stoły okrągłe: 220 os.
Stoły prostokątne: 240 os.



SALA DIAMENT

Powierzchnia: 172 m²

Stoły okrągłe: 100 os.
Stoły prostokątne: 140 os.



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 VEGETARIAN

- ▶ 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, sosem rozmarynowym, puree gorczycowym, grillowane warzywa
- ▶ Rolada drobiowa nadziewana szpinakiem i suszonymi pomidorami, podana z bukietem warzyw z gratine i sosem hiszpańskim
- ▶ Policzki wieprzowe podane z puree z selera i słupkami buraczanymi z sosem rozmarynowym
- ▶ Pieczona kaczka z sosem żurawinowym, ziołowymi kluseczkami i pieczonym jabłkiem
- ▶ Ryba na styl francuski z puree z groszku i karmelizowanym brokułem
- ▶ Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą w sosie kaparowym z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i kluseczkami

DESER 1 DO WYBORU

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

UROCZYSTA KOLACJA

SERWOWANA



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
- ▶ Chilli 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 DAN 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

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

uzupełniany przez całą uroczystość

MIĘSNE - 3 do wyboru

- ▶ Wybór mięs pieczonych, paszтетów i wędlin
- ▶ Szyńka rolowana z musem z suszonych pomidorów
- ▶ Rolady drobiowe faszerowane rodzynkami, suszoną morelą i sliwką
- ▶ Tortilla zawijana z kurczakiem, żółtym serem i warzywami
- ▶ Pysie faszerowane musem z wędzonego kurczaka
- ▶ Mini hamburgery z wołowiną i bekonem

RYBNE - 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

BEZMIĘSNE - 3 do wyboru

- ▶ Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą, pestkami słonecznika i kremem balsamicznym
- ▶ 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

- ▶ Sałatka meksykańska z żółtym serem i czerwoną cebulą
- ▶ Sałatka nicejska z tuńczykiem, pomidorami, czarnymi oliwkami i sałatą
- ▶ Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, pomidorami, sałatą rzymską i parmezanem
- ▶ Sałata grecka z ogórkiem, pomidorami, papryką i serem feta
- ▶ Sałata szwajcarska z sera żółtego, szynki i ogórka konserwowego
- ▶ Sałata z melonem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi i mozzarellą

DODATKI

- ▶ Masło smakowe ▶ Wybór pieczywa ▶ Marynowane owoce i warzywa ▶ Wybór sosów

ATRAKCJA SPECJALNA 1 DO WYBORU

- ▶ Stacja z kolorowymi pastami
- ▶ Stacja z goframi i pancakes
- ▶ Stacja z sushi

BUFET DESEROWO - KAWOWY

DESERY

- ▶ Wybór ciast bankietowych i deserów
- ▶ Owoce filetowane oraz 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

Green

GARDENHOTEL

★★★

TYLKO 15 MIN OD CENTRUM WARSZAWY



KONTAKT

Green GardenHotel
ul. Droga Hrabaska 50
05-090 Raszyn, Falenty k. Warszawy

DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl

+48 603 605 608

www.GreenGardenHotel.pl

