

# Green

GARDENHOTEL  
★★★



**BARMIX**

przy podpisaniu umowy  
do końca listopada 2025

**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 zadbałismy 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 m<sup>2</sup>**

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



## **SALA DIAMENT**

**Powierzchnia: 172 m<sup>2</sup>**

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

**CENA ZA OSOBĘ: 309zł**



# Green

## GARDENHOTEL

★★★

TYLKO 15 MIN OD CENTRUM WARSZAWY



## KONTAKT

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

[DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl](mailto:DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl)

+48 603 605 608

[www.GreenGardenHotel.pl](http://www.GreenGardenHotel.pl)

