

Green
GARDENHOTEL



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.

OFERTA STUDNIÓWKOWA

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 wellcome 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)

PAKIET STUDNIÓWKOWY: 240 ZŁ/OSOBA





OFERTA DODATKOWA

ATRAKcje KULINARNE dodatkowo płatne

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

- przystawka serwowana, np. Carpaccio wołowe z tartym parmezanem, leśnymi grzybami, szalotką i dressingiem bazyliowym
- wykwintne danie główne, np. Dzika kaczka marynowana w półtoraku z ziemniakami dauphine oraz jabłkiem z okolicznego sadu nadziewanym pomarańczami i żurawiną
- sushi - stacja z kucharzem
- lody tajskie - 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%
- opłata ZAIKS po stronie szkoły, jeśli szkoła organizuje oprawę muzyczną DJ

INFORMACJE DODATKOWE

- Hotel dysponuje własnym agregatem prądotwórczym
- istnieje możliwość skorzystania z zaplecza multimedialnego (ekran, rzutnik)
- Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych

Czas trwania Balu Studniówkowego: do godz. 04:00





SALA AQUAMARYN

Powierzchnia: 281 m²



Stoły okrągłe: 180 os.



Stoły prostokątne: 100 os.



SALA DIAMENT

Powierzchnia: 172 m²



Stoły okrągłe: 80 os.



Stoły prostokątne: 80 os.

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

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 warzyw z chrustem warzywnym

DLA WEGETARIAN

- 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 mozzarella w sosie kaparowym z suszonymi pomidorami, grillowaną cukinią i kluseczkami

DLA WEGETARIAN

- Tarta zapiekana ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i oliwkami z sosem pomidorowym
- Cannelloni nadziewane pieczarkami i szalotką podane z grillowanymi warzywami.

DESER 1 do wyboru

- Beza z mascarpone polana słonym karmelem
- Panna Cotta z sosem pomarańczowym
- Lody z gorącym 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
- Nagetsy w chrupiącej panierce
- Chilli con carne z kolendrą
- Quesadilla z wieprzowiną i sałą 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



BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK uzupełniany**MIĘSNE - 3 do wyboru**

- Wybór mięs pieczonych, pasztetów i wędlin
- Szyńka rolowana z musem z suszonych pomidorów
- Rolady drobiowe faszerowane rodzynkami, suszoną morelą i śliwką
- Tortilla zawijana z kurczakiem, żółtym serem i warzywami
- Ptysie faszerowane musem z wędzonego kurczaka
- Mini hamburgery z wołowina 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**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 pancaks
- 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



KONTAKT



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

TYLKO 15 MIN OD CENTRUM WARSZAWY



DlaCiebie@GreenGardenHotel.pl



+48 603 605 608



www.GreenGardenHotel.pl