

# 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 STUDNIOWKOWA

#### 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
- Jedna atrakcja specjalna do wyboru str. 6
- 5 pokoi 2-osobowych (dla Dyrekcji/Rodziców/Organizatorów balu)
- Fontanna czekoladowa

PAKIET STUDNIÓWKOWY: 299 ZŁ/OSOBA



## OFERTA DODATKOWA

### ATRAKCJE KULINARNE dodatkowo płatne

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

- przystawka serwowana, np. Carpaccio wotowe z tartym parmezanem, lesnymi grzybami, szalotką i dressingiem bazyliowym
- wykwintne danie główne,
- 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 prądowórczym
- 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 m<sup>2</sup>



Stoly okrągłe: 190 os.



Stoly biesiada: 195 os.



SALA DIAMENT  
Powierzchnia: 172 m<sup>2</sup>



Stoly okrągłe: 80 os.



Stoly prostokątne: 90 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, grillowane 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
- Tiramisu truskawkowe

### 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
- Nagęsy w chrupiącej panierce
- Chilli con carne z kolendrą
- Quesadilla z wieprzowiną i sałką 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
- Wieprzowina w sosie kurkowym

#### 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 mussem z suszonych pomidorów
- Rolady drobiowe faszerowane rodzynkami, suszoną morelą i śliwką
- Tortilla zawijana z kurczakiem, żółtym serem i warzywami
- Płyty faszerowane mussem z wędzonego kurczaka
- Mini hamburgery z wołowiną i bekonem
- Szyńka rolowana mussem z suszonych pomidorów

### 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
- Płyty z mussem z tuńczyka

### 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
- Tortilla z warzywami
- Paszteciki z ciasta francuskiego ze szpinakiem
- 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 sałata
- Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, pomidorami, sałata 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 mozzarella

### DODATKI

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

## ATRAKCJA SPECJALNA 1 do wyboru

- Stacja z kolorowymi pastami
- Stacja z goframi i pancakami
- Bufet słodko – słony (chipsy, orzeszki, paluszki) żelki, cukierki, ciastka, itd.
- Bufet z maszyną do popcornu
- 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



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