

Studniówki



Studniówka w Warsaw Plaza Hotel Niezwykły bal w niezwykłym miejscu

Bal studniówkowy to dzień, w którym hucznie wchodzimy w dorosłe życie, wyjątkowy dla każdego maturzysty, a jego organizacja to nie lada wyzwanie zarówno dla rodziców, jak i nauczycieli. Ta świadomość determinuje nasze działania i sprawia, że dokładamy wszelkich starań, aby ta niezwykła noc na wiele lat pozostała w pamięci wszystkich Gości.

Warsaw Plaza Hotel jest eleganckim obiektem biznesowo-wypoczynkowym. Hotel wyróżnia się nowoczesną architekturą, atrakcyjnym wykończeniem wewnątrz i wykwinną ofertą gastronomiczną, a także możliwościami organizacji niezapomnianych przyjęć. A wszystko to w doskonałej lokalizacji, na granicy dzielnic Ursynów i Mokotów.

Do Państwa dyspozycji oddajemy **400-metrową salę bankietową** z własnym wyjściem na wewnętrzne patio. Można ją również połączyć z restauracją, umożliwiając w ten sposób, przygotowanie balu dla nawet **400 osób**.





SPECJALNIE DLA PAŃSTWA OFERUJEMY:

- **RABAT:** 50% zniżki dla grona pedagogicznego (do 20 osób)*
 - Parkiet – gratis*
 - Drobne dekoracje kwiatowe na stołach
 - Dostęp do rzutników i ekranów – możliwość prezentacji multimedialnych animacji, wyświetlania filmów i zdjęć na ekranach podczas imprezy
- Miejsca parkingowe w garażu podziemnym: **GRATIS** dla grona pedagogicznego, dla pozostałych uczestników tylko 55 PLN brutto/doba
- Bezpłatny parking zewnętrzny dla uczestników studniówki

CENA ZAWIERA:

- Salę bankietową na wyłączność – do 8 godzin*
- Powitalną lampkę wina musującego (na życzenie)*
- Różnorodne menu przygotowane przez Szefa Kuchni
- Wybór napojów bezalkoholowych w nielimitowanym pakiecie (do 8 godzin) obejmującym:
wodę mineralną, napoje gazowane, soki owocowe, kawę i herbatę
 - Obsługę kelnerską

Wszystkie ceny zawierają VAT.

*przy minimum 100 osobach pełnopłatnych





MENU BUFETOWE I

(bufety uzupełniane do 6 godzin)

225 PLN/os.

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Deska serów z bakaliami i winogronami
- Deska mięs pieczonych, wędlin oraz pasztetów z sosem chrzanowym
 - Tymbaliki z kurczaka z warzywami
 - Mini pizze z pomidorowym serem i oliwkami
 - Rożki z ciasta francuskiego z farszem pieczarkowym
- Sałatka z kurczakiem, ananasem, kukurydzą i żółtym serem
- Sałatka z kolorowego makaronu z boczkiem i pesto pomidorowym
 - Sałatka grecka
 - Wybór pieczywa
 - Masło

ZUPA

- Krem pomidorowy z grzankami i mozzarellą

DANIA GŁÓWNE

- Skrzydełka kurczaka pieczone w sosie BBQ
 - De volaille z masłem
- Filet z ryby morskiej w panko z sosem chilli
 - Makaron minirurki w sosie serowym
 - Talarki ziemniaczane z ziołami
- Mieszanka warzyw gotowanych na parze z masłem ziołowym
 - Ryż z warzywami

DESER

- Wybór ciast (4 rodzaje)
- Mini panna cotta w słoiczku
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym
 - Owoce w całości



MENU BUFETOWE II

(bufety uzupełniane do 6 godzin)

265 PLN/os.

PRZYSTAWKI ZIMNE

- Szaszłyki z mozzarellą i pesto bazyliowym
 - Stripsy z kurczaka z dwoma sosami
 - Sałatka gyros
- Sałatka wiosenna z dressingiem ogrodowym
- Minitortille z warzywami, serem i salami
- Quiche z ciasta francuskiego (2 rodzaje)
 - Nachosy z sosami
 - Wybór pieczywa
 - Masło

ZUPA

- Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

- Kurczak z warzywami azjatyckimi w sosie słodko-kwaśnym
- Pałki kurczaka pieczone z musem paprykowym
 - Schab pieczony w sosie grzybowym
 - Pierogi z serem i sosem truskawkowym
 - Frytki stekowe
 - Ryż jaśminowy
- Mieszanka warzyw gotowanych na parze

DESER

- Wybór ciast (4 rodzaje)
- Minigalaretki z owocami
- Minimus waniliowy z sosem malinowym
 - Szaszłyki owocowe

DODATKOWE PROPOZYCJE:

MENU SERWOWANE

dopłata 55 PLN/os.

PROPOZYCJA I

- Zupa krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Łosoś na purée z soczewicy ze szpinakiem i sosem cytrynowym

PROPOZYCJA II

- Żurek staropolski
- Pierś kaczki na słodko z ziemniakami, burakami i sosem wiśniowo-pieprzowym

PROPOZYCJA III

- Zupa tajska z kurczakiem i warzywami
- Schab w panierce z purée z chorizo oraz mieszanką warzyw gotowanych

- Fontanna czekoladowa – 55 PLN/os.
- DJ z oprawą świetlną do 8 h – 6000 PLN
 - Granita z automatu – 10 PLN/os.
 - Popcorn z automatu – 15 PLN/os.

KONTAKT:

tel. +48 693 932 751 – Joanna Grafa

tel. +48 885 886 500 – Monika Zakrzewska

mice@warsawplazahotel.pl

www.warsawplazahotel.pl

