
Studniówka 2026





Studniówka w Hotelu Warmińskim

Bal Studniówkowy jest wyjątkowym wydarzeniem w życiu każdego Maturzysty. Przygotowując ofertę dla Państwa, zadaliśmy o każdy szczegół tak, aby nasi Goście mogli w pełni celebrować ten ważny dzień.

CO NAS WYRÓŻNIA:

- Doskonała lokalizacja w centrum miasta
- Bezpłatny parking
- Sala Dębowa o powierzchni 245 m² dla 80 osób
- Sala Bankietowa o powierzchni 400 m² dla 200 osób
- Wydzielona przestrzeń dla nauczycieli
- Wyśmienite menu z napojami bez limitu
- Możliwość dopasowania menu do indywidualnych preferencji
- Pokrowce na krzesła gratis
- Serwetki oraz bieżniki na stoły w wybranym kolorze gratis
- Koszt od osoby będącej obsługą studniówki (DJ, fotograf, kamerzysta itp.) gratis
- Atrakcyjne rabaty dla nauczycieli dla studniówek powyżej 100 osób
- Możliwość bezpłatnego skorzystania z zaplecza multimedialnego - ekran i rzutnik
- Dostępność sali na próby poloneza
- Możliwość wyboru układu stołów: prostokątne lub okrągłe



Propozycja I

Oferta powyżej 100 osób - do 7 godzin

219 zł/os.

NA POCZĄTEK:

Kieliszek wina musującego

MENU SERWOWANE

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Grillowana pierś z kurczaka, ser lazur, sos z suszonych pomidorów, ziemniaki puree, surówka

Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos demi glace, ziemniaki rosti, surówka

BUFET CIAST (trzy ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami

Sernik cynamonowo miodowy

Mini deserki

Szarlotka

Tarta czekoladowa

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH:

Mini brioche z „Pulled pork”, sos BBQ, jalapeno

Pikantne skrzydełka w stylu koreańskim

Satay z kurczaka z dipami

Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami

Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy

Nachosy, chipsy, grissini- w stołach

BUFET DAŃ GORĄCYCH:

Kurczak w panko na chrupiących warzywach

Ryba w cieście serowym

Sajgonki z warzywami, sos sweet chili

Gnocchi z pesto pomidorowym

Ziemniaki opiekane

Surówka

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH - bez limitu

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Woda z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)



Propozycja II

Oferta powyżej 100 osób - do 7 godzin

229 zł/os.

NA POCZĄTEK:

Kieliszek wina musującego

MENU SERWOWANE

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Grillowana pierś z kurczaka, ser lazur, sos z suszonych pomidorów, ziemniaki puree, surówka

Polędwiczka wieprzowa sous vide, sos demi glace, ziemniaki rosti, surówka

BUFET CIAST (trzy ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami

Sernik cynamonowo miodowy

Mini deserki

Szarlotka

Tarta czekoladowa

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH:

Mini brioche z „Pulled pork”, sos BBQ, jalapeno

Pikantne skrzydełka w stylu koreańskim

Satay z kurczaka z dipami

Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami

Mix sałat, brokuł, fasolka szparagowa, pomidorek cherry, sezam, dressing orzechowy

Nachosy, chipsy, grissini - w stołach

BUFET DAŃ GORĄCYCH:

Kurczak w panko na chrupiących warzywach

Ryba w cieście serowym

Sajgonki z warzywami, sos sweet chili

Gnocchi z pesto pomidorowym

Ziemniaki opiekane

Surówka

II DANIE GORĄCE PODANE W BUFECIE (jedno do wyboru):

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Zupa gulaszowa z cieciorą i kurczakiem

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH - bez limitu

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Woda z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)

Warunki rezerwacji

Gwarancją rezerwacji jest podpisanie kontraktu rezerwacyjnego oraz wpłata zadatku w wysokości 1000 PLN, na miejscu (gotówka, karta) lub przelewem, dane:

MAZUR TOURIST Sp. z o.o.

ul. Kołobrzeska 1 10-442 Olsztyn

Konto: Santander Bank Polska 40 1090 2718 0000 0001 0437 1877

Tytuł: termin uroczystości, imię i nazwisko osoby, z którą został podpisany kontrakt rezerwacyjny



POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI:

Magdalena Wysocka,
Kierownik Gastronomii,
tel. 600 932 311, +48 522 15 60 ;
e-mail: resturacja@hotel-warminski.com.pl



RESTAURACJA
NOWOCZESNA