
Bal ósmoklasisty 2027



RESTAURACJA
NOWOCZESNA



Bal ósmoklasisty w Hotelu Warmińskim

Bal ósmoklasisty to wyjątkowa okazja, zasługująca nie tylko na możliwość dobrej zabawy, ale również niezapomniane doznania kulinarne. Aby zadowolić najbardziej wymagających smakoszy, przygotowaliśmy ofertę dopasowaną do gustów zarówno młodszych Gości, jak i tych bardziej doświadczonych.

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 żywieniowych
- 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 uroczystości powyżej 70 uczniów - **50% ceny propozycji/gratis**
- Specjalne ceny dla opiekunów:
85 zł/os. oferta z obiadem, bufetem i serwisem napoi
55 zł/os. oferta z bufetem + serwisem napoi bez obiadu
- Możliwość bezpłatnego skorzystania z zaplecza multimedialnego - ekran i rzutnik
- Dostępność sali na próby poloneza
- Możliwość wyboru układu stołów: prostokątne lub okrągłe



Propozycja Menu

Oferta powyżej 50 osób - do 5 godzin

(dla bali poniżej 50 uczniów dodatkowo 10% ceny propozycji)

174 zł/os.

MENU SERWOWANE

DANIE GŁÓWNE (jedno do wyboru):

Panierowany filecik z kurczaka, frytki, mizeria
Filet z kurczaka supreme, sos serowy, ziemniaki opiekane,
surówka coleslaw

BUFET CIAST I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami
Sernik cynamonowo miodowy
Mini panna cotta
Szarlotka
Tarta czekoladowa

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH:

Chipsy, paluszki - **w stołach**
Żelki, cukierki
Roladki z ciasta filo z salami i serem, salsa meksykańska
Focaccia z pastą z indyka
Mini brioche z „Pulled pork”, sos BBQ
Skrzydółka w stylu koreańskim
Satay z kurczaka z dipami
Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami

BUFET DAŃ GORĄCYCH (jedno do wyboru):

Makaron z kurczakiem w sosie pomidorywm
Sajgonki z warzywami, sos sweet chili

SERWIS NAPOI ZIMNYCH I GORĄCYCH - bez limitu

Kawa z ekspresu
Wybór herbat
Woda z cytryną
Soki owocowe
Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)

MENU WEGETARIAŃSKIE (w cenie propozycji):

Curry z zielonej fasolki, wędzone tofu, cieciora, mleko kokosowe, ryż
Bułeczki baozi z tofu, surówka z białej kapusty
Warzywa grillowane w sosie chili, frytki z batatów

Warunki rezerwacji

Nie prowadzimy rezerwacji chwilowych. 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

Godzinę rozpoczęcia uroczystości oraz ostateczną liczbę Gości ustalamy najpóźniej na dwa tygodnie przed uroczystością.

Oferta ważna do 30.06.2027r.



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