
Studniówka 2027





Studniówka w Hotelu Warmińskim

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

Oddajemy do Państwa dyspozycji 2 klimatyzowane sale bankietowe. Sala Dębowa o powierzchni 245 m², gdzie zorganizujemy bal na 80 osób oraz sala Bankietowa o powierzchni 400 m² na maksymalnie 200 osób. Istnieje możliwość wydzielenia odrębnej sali dla nauczycieli.

CO NAS WYRÓŻNIA:

Doskonała lokalizacja w centrum miasta

Bezpłatny parking

Wyśmienite menu z napojami **bez limitu**

Pokrowce na krzesła **gratis**

Serwetki oraz bieżniki na stoły w wybranym kolorze **gratis**

Obsługa studniówki (DJ, fotograf, kamerzysta itp.) **gratis**

Atrakcyjne rabaty dla nauczycieli dla studniówek powyżej 100 osób - **50% ceny/gratis**

Możliwość bezpłatnego skorzystania z zaplecza multimedialnego - ekran i rzutnik

Dostępność sali na próby poloneza

Możliwość wyboru układu stołów: prostokątne lub okrągłe

Profesjonalna ochrona - **800 zł**



Propozycja Menu

Oferta powyżej 80 osób - do 7 godzin
(dla uroczystości poniżej 80 osób dodatkowo 10% ceny propozycji)

239 zł/os.

NA POCZĄTEK:

Kieliszek wina musującego

MENU SERWOWANE

ZUPA (jedna do wyboru):

Krem z pora, prażone pestki dyni, oliwa pietruszkowa

Rosół drobiowo-wołowy z makaronem

Krem z pomidorów z serkiem mascarpone

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 I OWOCÓW SEZONOWYCH (dwa ciasta do wyboru):

Mini tarty z owocami

Orzechowiec

Sernik ze skórką pomarańczową

Szarlotka

Delicja czekoladowa

Mini deserki

BUFET ZAKĄSEK ZIMNYCH:

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

Pikantne skrzydełka w stylu koreańskim

Roladki z ciasta filo z salami i serem, salsa meksykańska

Tortilla z łososiem i serkiem ziołowym

Salata Cezar z grillowanym kurczakiem, bekonem i grzankami

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

Pieczyno, masło

BUFET DAŃ GORĄCYCH

Kurczak w panko na chrupiących warzywach

Dorsz 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

Kawa z ekspresu

Wybór herbat

Woda z cytryną

Soki owocowe

Napoje gazowane (Pepsi, 7up, Mirinda)



Warunki rezerwacji

Gwarancją rezerwacji terminu 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 31.03.2027r.



POZOSTAJĘ DO PAŃSTWA DYSPOZYCJI:

MAGDALENA WYSOCKA,
KIEROWNIK GASTRONOMII,

TEL. 600-932-311, +48 522 15 60 ;

E-MAIL: RESTAURACJA@HOTEL-WARMINSKI.COM.PL

