



STUDNIÓWKA

2026

COURTYARD
BY MARRIOTT

Warsaw Airport

OTWÓRZ SEZON STUDNIÓWKOWY 2026

Z SIŁĄ 4 GWIAZDEK

Oferujemy Salę Balową o powierzchni 433 m² (z możliwością podziału na mniejsze), do 300 osób w ustawieniu bankietowym, z parkietem do tańca 80m².

ZAPEWNIAMY:

- Salę Balową i przyległe foyer
- Okrycia na krzesła
- Dekoracje kwiatowe bufetów i stołów (dla studniówek min. 150 osób)
- Fachową pomoc w organizacji imprezy
- Szatnię dla Gości
- Rzutniki i ekrany do pokazów multimedialnych
- Oświetlenie architektoniczne
- 5 miejsc do dyspozycji na parkingu hotelowym

DODATKOWE BONUSY

50% zniżki na menu dla grona pedagogicznego (dla studniówek min. 150 osób)

Z PRZYJEMNOŚCIĄ POLECIMY USŁUGI:

- DJ'ów doświadczonych w organizacji studniówek
- Profesjonalnego prowadzenia balu, nagłośnienie, oświetlenie
- Fotografę
- Florystki
- Transportu, wynajmu limuzyn i luksusowych samochodów
- Wykonawcy rzeźb lodowych np. z logo szkoły

JEŚLI NIE U NAS, TO U WAS

Zapewniamy catering na bale studniówkowe organizowane w szkołach.

Zapytaj nas o ofertę.



COURTYARD® BY MARRIOTT WARSAW AIRPORT

Żwirki i Wigury 1J | Warszawa 00-906

22 6500125 | CourtyardWarsawAirport.com

MENU STUDNIÓWKOWE

YUMMY

CENA

289 ZŁ

BRUTTO OD
OSOBY



PRZEKAŚKI (bufet)

- Roladki z tortilli z guacamole, grillowanym kurczakiem i warzywami
- Bruschetta z suszonymi pomidorami, salsą paprykową i smażonymi grzybami
- Sandwich z szynką i serem, sałatą lodową i warzywami
- Falafel z ciecierzycy z sosem jogurtowo-miętowym
- Tortilla ziemniaczana z fasolą i jalapeno
- Pomidorki koktajlowe z serkami ziołowymi
- Pieczywo mieszane, masło ziołowe

SAŁATKI (bufet)

- Sałatka z kurczakiem na ostro z sosem tonkatsu
- Sałatka grecka z serem feta, oregano i oliwą rozmarynową
- Sałatka z wędzonej piersi indyka z mandarynkami, ananasem i sosem jogurtowo-sezamowym

ZUPY (do wyboru jedna)

- Krem pomidorowy z grzankami ziołowymi lub
- Rosół z kluseczkami drobiowymi i warzywami

DANIA GORĄCE SERWOWANE

(do wyboru jedno)

- Filety z kurczaka zapiekane z mozzarellą, smażona polenta, grillowane warzywa, puree z pasternaku
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych na smażonych boczniakach, z kopytkami i fasolką szparagową
- Pieczony łosoś na pęczotto z kurkami, sos cytrynowo-śmietanowy, grillowane buraki, chips z jarmużu

DANIA GORĄCE (bufet)

- Quesadilla z kurczakiem, salsą pomidorową, zapiekana z serem cheddar
- Mini hamburgery wołowe zapiekane z serem i dodatkami (pomidory, cebula, sałata)
- Mini hamburgery z grillowanych warzyw z dodatkami (pomidory, cebula, sałata, sos majonezowo-musztardowy)
- Mini pizza margarita
- Sajgonki warzywne z sosem słodko-kwaśnym

DESERY (bufet)

- Panna cotta z malinami
- Wybór musów: truskawka, czekolada, jagoda
- Ptysie z musem pistacjowym
- Ciasto czekoladowe
- Kosz świeżych owoców

NAPOJE

- Pepsi cola, 7 Up, Mirinda, soki owocowe (2 rodzaje)
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- kawa i herbata

MENU STUDNIÓWKOWE

STYLE

CENA
319 ZŁ
BRUTTO OD
OSOBY



PRZEKĄSKI (bufet)

- Sakiewki z łososia wędzonego z serkiem szczypiorkowym
- Szynka nadziewana kremowym serkiem z ziołami i pomidorkami koktajlowymi
- Szparagi zawijane wędzoną szynką z kiełkami lucerny
- Antipasto mini quiche z kozim serem
- Tortilla razowa z kurczakiem cajun i grillowanymi warzywami
- Wrapsy z szynką i serem, sałatą lodową i sosem ziołowym
- Pieczywo mieszane, masło ziołowe

SAŁATKI (bufet)

- Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka, melonem i filetami pomarańczowymi z sosem jogurtowo-sesamowym
- Tabbouleh z warzywami i świeżą miętą
- Sałatka z sera mozzarella i pomidorów, z bazyliowym dressingiem

DANIA GORĄCE (bufet)

- Chilli con carne, salsa pomidorowa, guacamole
- Wieprzowina po azjatycku z grzybami mun w sosie słodko-kwaśnym
- Stripsy z kurczaka z domowym sosem bbq
- Hamburgery z szarpaną wieprzowiną, sosem bbq i konfiturą z czerwonej cebuli
- Spemakopite z serem feta i szpinakiem
- Ryż basmati

ZUPY (do wyboru jedna)

- Zupa kokosowa z karczakiem i warzywami
- Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi
- Aksamitny krem z białych warzyw
- Bulion z domowym makaronem i warzywami

- Zupa cebulowa z grzankami serowymi
- Zupa grzybowa z makaronem i warzywami
- Zupa krem z dyni z imbirem, mlekiem kokosowym i prażonymi chipsami ziemniaczanymi
- Bulion drobiowy z kluseczkami i warzywami

DANIA GORĄCE SERWOWANE (do wyboru jedno)

- Filety z kurczaka zapiekane z mozzarellą, smażona polenta, grillowane warzywa, puree z pasternaku
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych na smażonych bocznikach z kopytkami i fasolką szparagową
- Pieczony łosoś risotto z kurkami, sos cytrynowy i szpiankiem
- Cukinia faszerowana warzywami ratatouille, ryż brązowy Klopsiki z soczewicy w sosie z pieczonych pomidorów

DESERY (bufet)

- Mus czekoladowy z wiśniami
- Ciasto marchewkowe z kremem i bakaliami
- Tartoletki owocowe
- Sernik z białej czekolady
- Sałatka owocowa

NAPOJE

- Pepsi cola, 7 Up, Mirinda, soki owocowe (2 rodzaje)
- woda mineralna gazowana i niegazowana
- kawa i herbata

DODATKOWE ATRAKCJE

KULINARNE



STACJA LODOWA

49 zł brutto od osoby/2h

Pięć smaków lodów i sorbetów

Dodatki: sos karmelowy, malinowy, brzoskwiniowy, orzechy, migdały, rodzynki, kruszona czekolada, krojone świeże owoce

FONTANNA CZEKOLADOWA

49 zł brutto od osoby/2h

Pianki owocowe, beziki, biszkopty

Krojone świeże owoce

TORT śmietankowy z owocami

180 zł brutto/kg

polecamy tort ze zdjęciem szkoły lub logo

- na życzenie wycena

WINO MUSUJĄCE (bezalkoholowe)

30 zł brutto/kieliszek



STACJA WŁOSKA

49 zł brutto od osoby/2h

Trzy rodzaje makaronu, trzy sosy: śmietanowy, pomidorowy, pesto

Dodatki: pomidory suszone, bazylia, oliwki, bekon, szynka, ser pleśniowy, tarty parmezan, czosnek, oliwa z oliwek

STACJA MEKSYKAŃSKA

49 zł brutto od osoby/2h

Buritos z wołowiną, rodzynkami i salsą pomidorową lub

Quesadilla z kurczakiem i kwaśną śmietaną

STACJA DESEROWA

49 zł brutto od osoby/2h

Gofry, naleśniki z jabłkami

Dodatki: mandarynki i brzoskwinie z syropu, wiśnie w żelu, truskawki, konfitura śliwkowa, bita śmietana, sos truskawkowy i czekoladowy

Uwzględniamy uwagi dotyczące alergii pokarmowych Gości oraz życzenia dań wegańskich i wegetariańskich.



Do zobaczenia w hotelu
Courtyard by Marriott Warsaw Airport!

**BAWIMY SIĘ WYŁĄCZNIE
W DOBRYM TOWARZYSTWIE!**

Wyczerpujące informacje uzyskacie kontaktując się z naszym przedstawicielem
pod numerem T: 22 650 01 25 lub e-mail: events@courtyard.com.pl

www.warszawacourtyard.pl

COURTYARD® BY MARRIOTT WARSAW AIRPORT

Żwirki i Wigury 1J | Warszawa 00-906

22 6500125 | CourtyardWarsawAirport.com