

COURTYARD®
BY MARRIOTT

Warsaw Airport

STUDNIÓWKA 2023



COURTYARD® BY MARRIOTT
WARSAW AIRPORT

Żwirki i Wigury 1J | Warszawa 00-906
22 6500125 | CourtyardWarsawAirport.com



OTWÓRZ SEZON STUDNIÓWKOWY 2023 Z SIŁĄ 4 GWIAZDEK

Oferujemy Wam salę Balową o powierzchni 433 m² (z możliwością podziału na mniejsze), dla 150 - 300 osób w ustawieniu bankietowym, z parkietem do tańca 80m².

ZAPEWNIAMY

- Salę Balową i przyległe foyer w godz. 20.00 - 04.00
- Okrycia na krzesła
- Dekoracje kwiatowe bufetów i stołów (dla studniówek min. 120 osób)
- Menu w cenie już od 209 zł /osobę / 8h
- Fachową pomoc w organizacji imprezy
- Szatnię dla Gości
- Rzutniki i ekrany do pokazów multimedialnych
- Oświetlenie architektoniczne
- 3 miejsca na parkingu P6 do dyspozycji organizatora, pozostałe miejsca w cenie 30 zł

DODATKOWE BONUSY

- 50% zniżki na menu dla grona pedagogicznego (dla studniówek min. 150 osób)
- Jeśli zorganizujesz studniówkę w czwartek lub niedzielę – ceny menu niższe o 20 zł od osoby

Z PRZYJEMNOŚCIĄ POLECIMY USŁUGI

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

JEŚLI NIE U NAS TO U WAS

Zapewniamy także catering na bale studniówkowe organizowane w szkołach. Zapytaj nas o ofertę.



MENU STUDNIÓWKOWE YUMMY

CENA 209 ZŁ BRUTTO

OD OSOBY



PRZEKĄSKI (bufet)

- Roladki z tortilli z guacamole, grillowanym kurczakiem i warzywami
- Bruschetta z suszonymi pomidorami, salsą paprykową i smażonymi grzybami
- Sandwich z szynką i serem, sałata 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-sesamowym

ZUPY (do wyboru jedna)

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

DANIA GORĄCE SERWOWANE (do wyboru jedno)

- Filety 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 pęczotko z kurkami, sos cytrynowo śmietanowy, grillowane buraki, chips z jarmużu

DANIA GORĄCE (bufet)

- Tefteli w sosie pomidorowym z warzywami
- Quesadilla z kurczakiem, salsą pomidorową, zapiekana z serem cheddar
- Udka kurczaka konfit z duszoną gruszką
- Mini hamburgery wołowe zapiekane z serem i dodatkami (pomidory, cebula, sałata)
- Klopsiki z soczewicy w sosie z pieczonych pomidorów (vege)
- Pierogi szpinakowe z serem

Dodatki do wyboru: ziemniaki pieczone lub frytki lub gniocchi

DESERY (bufet)

- Panna cotta z malinami
- Wybór musów: truskawka, czekolada, jagoda
- Pysie i eklerki z bitą śmietaną
- Owoce krojone (arbuz, melon, pomarańcze, ananasy)

NAPOJE

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

MENU STUDNIÓWKOWE STYLE

CENA 239 ZŁ BRUTTO

OD OSOBY



PRZEKAŚKI (bufet)

- Sakiewki z łososia wędzonego z serkiem szczypiorkowym
- Szynka nadziewana kremowym serkiem z ziołami i pomidorami 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 filetemi pomarańczy z sosem jogurtowo sezamowym
- Tabbouleh z warzywami i świeżą miętą
- Sałatka z sera mozzarella i pomidorów, z bazyliowym dressingiem

DANIA GORĄCE (bufet)

- Lasagne z warzywami na włoskim sosie
- Kofta wieprzowa, sos jogurtowy z miętą
- Buritos z wołowiną i rodzynkami, salsa pomidorową
- Kurczak po chińsku z grzybami mun w sosie słodko kwaśnym z ryżem
- Greckie pierożki z ciasta filo ze szpinakiem i sosem czosnkowym

ZUPY (do wyboru jedna)

- Żur z białą kielbasą i ziemniakami
- Zupa curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym
- Krem pomidorowy z grzankami czosnkowymi
- Aksamitny krem z warzyw
- Zupa krem z buraków z quiche z kapusty kiszzonej
- 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 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
- Szaszłyk wieprzowy z salsą pomidorową, z zielonym risotto i warzywami
- Klopsiki z soczewicy w sosie z pieczonych pomidorów (vege)

DESERY (bufet)

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

NAPOJE

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



DODATKOWE ATRAKCJE KULINARNE

STACJA WŁOSKA – 25 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 – 25 zł brutto od osoby/2h

Buritos z wołowiną, rodzynkami i salsą pomidorową lub Quesadilla z kurczakiem i kwaśną śmietaną

STACJA DESEROWA – 20 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

STACJA LODOWA – 20 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 – 20 zł brutto od osoby/2h

Pianki owocowe, beziki, biszkopty
Krojone świeże owoce

TORT śmietankowy z owocami – 95 zł brutto/kg (polecamy tort ze zdjęciem szkoły lub logo itp.)

WINO MUSUJĄCE – 10 zł brutto/kieliszek

Uwzględniamy uwagi i zgłoszenia 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 0125 lub e-mail: events@courtyard.com.pl
www.warszawacourtyard.pl