



Studniówka 2027

Hotel Bass



PROPONUJEMY SALE



RESTAURACJA MALINOWA

Restauracja znajduje się w głównym budynku Hotelu Boss***
Eleganckie wnętrze restauracji stanowi doskonałą oprawę dla uroczystych kolacji, bankietów oraz bali studniówkowych.
Restauracja oferuje wykwintne dania tradycyjnej kuchni polskiej oraz europejskiej.
Powierzchnia 600 m² - do 350 osób



RESTAURACJA STARY MŁYN

Stary Młyn usytuowany jest na starannie zagospodarowanym terenie leśnym, w malowniczym i spokojnym otoczeniu.
Rustykalne wnętrza Młyna tworzą niepowtarzalny klimat, sprzyjający organizacji przyjęć, bankietów oraz innych uroczystości.
Powierzchnia 500 m² - do 300 osób



KLUB RETRO

Stylowe wnętrze utrzymane w klimacie retro nadaje miejscu wyjątkowy charakter i tworzy idealną przestrzeń do organizacji spotkań oraz imprez.
Na gości czeka kręgielnia, cymbergaj oraz piłkarzyki, które zapewniają dodatkową atrakcję i sprzyjają dobrej zabawie.
Powierzchnia 300 m² - do 100 osób

Menu 1

I danie główne serwowane:

Zupa (1 do wyboru):

Rosół drobiowy z domowym makaronem

Krem z białych warzyw ((vege)

Zupa meksykańska z kurczakiem

Krem z brokułów z serem cheddar (vege)

Krem z marchewki z nutą pomarańczy i imbiru (vege)

Danie główne (1 do wyboru):

Grillowane eskalopki z kurczaka z domowym pesto, szpecele maślane, warzywa na parze

Klasyczny de Volaille z ziemniakami i zestawem surówek

Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce z parmezanem, opiekane ziemniaki, zestaw surówek

Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami, puree ziemniaczane, bukiet warzyw

Cukinia zapiekana z warzywami (papryka, cebula, pieczarki, czosnek, świeże zioła) na sosie pomidorowym (vege)

Warzywa (papryka mix, cukinia, cebula czerwona, pieczarki) z ciecierzycą w sosie curry z ryżem jaśminowym (vege)

Bufet zimny:

Nachosy z sosem serowym i meksykańskim (vege)

Krucze babeczki z musami warzywnymi i hummusem (vege)

Tortilla z batatami, grillowanymi warzywami i serkiem śmietankowym (vege)

Tortilla z kurczakiem, serkiem śmietankowym i warzywami

Wrapy z kurczakiem BBQ

Wrapy z falafelem i warzywami (vege)

Salatka z pomidorków cherry i mini mozzarellą (vege)

Salatka Gyros z kurczakiem

Salatka Grecka (vege)

Tarta ze szpinakiem i pomidorkami

Bufet deserowy:

Sernik domowy

Biszkopt przekładany kremem i musem owocowym

Ciasto czekoladowe z orzechami

Tarta budyniowa z owocami

Mus czekoladowy z wiśniami

Panna cotta z musem malinowym

Owoce filetowe

II podanie gorące około 22:00 (2 do wyboru):

Barszcz czerwony z pasztecikami

Pizza Pepperoni | Margherita | 2 rodzaje sosów

Mini burgery

Makaron penne Pomodoro (vege)

Makaron spaghetti Carbonara

Bufet napojów zimnych i gorących:

Kawa i herbata

Soki owocowe (2 rodzaje)

Woda mineralna z cytryną i miętą

Napoje gazowane w bufetach

Coca - Cola Zero | Coca-Cola | Fanta | Sprite

Cena brutto 350 zł/osoba

Menu 2

Bufet gorący:

- Rosół drobiowy z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw (vege)
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami
- Pierś z kurczaka w chrupiącej panierce z parmezanem
- Nuggetsy z kurczaka z sosem musztardowym i BBQ
- Burrito wołowe z czerwoną fasolą i kolendrą
- Lasagne warzywne z sosem pomidorowo-bazyliowym (vege)
- Mini burgery
- Ziemniaki opiekane z ziołami (vege)
- Puree ziemniaczane (vege)
- Fasolka z orzeszkami piniowymi (vege)
- Warzywa grillowane (vege)
- Makaron penne z zielonym pesto (vege)

Bufet zimny:

- Nachosy z sosem serowym i meksykańskim (vege)
- Kruche babeczki z musami warzywnymi i hummusem (vege)
- Tortilla z batatami, warzywami grillowanymi i serkiem śmietankowym (vege)
- Tortilla z kurczakiem, serkiem śmietankowym i warzywami
- Wrapy z kurczakiem BBQ
- Wrapy z falafelem i warzywami (vege)
- Sałatka z pomidorków cherry i mini mozzarellą (vege)
- Sałatka Gyros z kurczakiem
- Sałatka Grecka (vege)
- Tarta ze szpinakiem i pomidorkami (vege)

Bufet deserowy:

- Sernik domowy
- Biskopt przekładany kremem i musem owocowym
- Ciasto czekoladowe z orzechami
- Tarta budyniowa z owocami
- Tarta cytrynowa z bezą
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Panna cotta z musem malinowym
- Deser jogurtowy z chia i musem mango
- Owoce filetowane

Bufet napojów zimnych i gorących:

- Kawa i herbata
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Woda mineralna z cytryną i miętą
- Napoje gazowane w bufetach
- Coca - Cola Zero | Coca-Cola | Fanta | Sprite

Cena brutto 425 zł/osoba

Oferta zawiera:

Nakrycie stołów: białe lub czarne obrusy, serwetki, białe świece, zastawa stołowa

Numerację stołów

Białe pokrowce na krzesła

Czerwony dywan przed wejściem (tylko w Restauracji Malinowej)

Profesjonalną obsługę kelnerską

Parkiet taneczny

Scenę o wymiarach 3 m × 4 m

Oświetlenie sali kolorowymi światłami LED

Udostępnienie sali do próby poloneza

Szatnię dla Gości

Bezpłatny parking

Bufety uzupełniane przez 4h

Napoje zimne i gorące uzupełniane przez 8h

Dodatkowe bonusy:

Nauczyciele – 15% zniżki

Wychowawcy klas – udział bezpłatny

Jedna wejściówka dla ucznia GRATIS – prezent od hotelu

Dodatkowo płatne:

Fontanna czekoladowa z dodatkami – 24 zł/os. czas trwania: 2 godziny

Welcome drink – toast powitalny dla Gości – 18 zł/os.

Dekoracja kwiatowa sali i stołów, oprawa muzyczna przyjęcia, usługa fotografa oraz dodatkowe atrakcje np. fotobudka, ścianki balonowe do zdjęć itp. pozostają w gestii Organizatorów i realizowane są we własnym zakresie lub na specjalną wycenę od hotelu.

Warunki rezerwacji:

- Menu zostało skalkulowane dla grupy minimum 100 osób pełnopłatnych. W przypadku zmniejszenia liczby Gości, koszt menu zostanie ponownie przeliczony, a cena za osobę może ulec zmianie.
- Maksymalny czas trwania przyjęcia do 8 godzin.

Gwarancją dokonania rezerwacji jest wpłata zadatku w wysokości 5000 zł przelewem na konto wykonawcy lub kartą/gotówką w recepcji hotelu. Następnie Zamawiający zobowiązuje się w terminie 6 miesięcy przed planowaną imprezą wpłacić kolejny zadatek w wysokości 50% wartości kosztów planowanego menu.

Zamawiający zobowiązuje się do ustalenia szczegółów spotkania wraz z menu, nie później niż na 21 dni przed datą imprezy. Ostateczna ilość osób powinna być podana nie później niż na 14 dni przed terminem spotkania.

Najpóźniej na 7 dni przed planowaną imprezą zamawiający dopłaca różnicę pomiędzy wpłaconymi zadatkami a ostateczną wartością planowanej imprezy. W przypadku odwołania imprezy przez Zamawiającego wpłacone zadatki nie podlegają zwrotowi.

Hotel Boss

ul. Żwanowiecka 20

04-849 Warszawa

tel. +48 22 51 66 100 lub 200

e-mail: hotelboss@hotelboss.pl



www.hotelboss.pl

Dział Sprzedaży

tel. +48 22 51 66 326

tel. 501 842 668

e-mail: imprezy@hotelboss.pl

sprzedaz@hotelboss.pl