

HOTEL  
**VERTE**  
WARSAW

AUTOGRAPH COLLECTION®  
HOTELS



**A MENU**

Studniówka 2026





# BAL STUDNIÓWKOWY W HOTELU VERTE. WYDARZENIE, KTÓRE ZAPADNIE W PAMIĘĆ NA LATA.

Studniówka to wyjątkowe wydarzenie, które wymaga równie wyjątkowej oprawy. Zapraszamy do pierwszego Autograph Collection w Polsce, należącego do sieci Marriott i zlokalizowanego w samym sercu Warszawy. To właśnie tutaj, w historycznym pałacu o nowoczesnym wnętrzu, goście przeżyją jeden z najpiękniejszych momentów w swoim życiu. Autorskie menu szefa kuchni Macieja Majewskiego urzeknie oryginalnością i nieziemskim smakiem.

Studniówka 2026

# MENU

## Dania podane do stołu:

### Przystawka lub zupa

(do wyboru jedna)

Krem z grillowanej papryki / prażone płatki migdałów / olej ziołowy 

Consommé drobiowe / lane kluski / warzywa julienne

Troć fiordowa / ogórek / żel z yuzu

Marynowany rostbef / piklowane warzywa / szafranowe aioli

Komosa ryżowa / edamame / olej chili 

### Danie główne

(do wyboru jedno danie)

Kurczak zagrodowy / ziemniaki z bryndzą / glazurowane marchewki

Polędwiczka wieprzowa / wędzone puree ziemniaczane / warzywne ragoût

Schab w panko / pieczony seler / sos śliwkowy

Sandacz / dzikie brokuły / fregola

Ravioli / orkisz / brokuł 

### Bufet do 6 godzin

#### Na zimno

(do wyboru 8 sztuk)

Papier ryżowy / chrupiące warzywa / tahini 

Humus / palony kalafior / rukola 

Tatar z troci / chrupiący ryż / awokado

Wołowina tataki / wakame / daikon

Salata rzymska / kurczak / anchois

Kalarepa / zielone jabłko / orzech włoski 

**50% zniżki dla kadry nauczycielskiej (maksymalnie 15 osób)**

Rurka / mascarpone / łosoś  
Fasolka szparagowa / tuńczyk / przepiórcze jajko  
Fregola / indyk / pomidor suszony  
Wrap / warzywa grillowane / baba ghanoush   
Crostini / marynowana wołowina / konfitowany pomidor  
Sery zagrodowe / suszone owoce / konfitura

## Na gorąco

(do wyboru 6 sztuk)

Quesadilla / konfitowana wołowina / mimolette  
Burger / soczewica / pikle   
Indyk Milanese / cytryna / parmezan  
Chrupiące skrzydełka / BBQ / kolendra  
Yakitori z kurczaka / glazura sojowa / sezam  
Frytki z batata / cheddar / majonez truflowy   
Warzywa / panko / bursztyn   
Burito / czarna fasola / chili  
Popcorn z kurczaka / słodkie chili / sezam  
Bao / kimchi / szarpana kaczka  
Samosa / mung / warzywa stir-fry   
Brioche / dojrzewająca wołowina / pikle  
Paryskie ziemniaki / twaróg wędzony / szczypior 

## Na słodko

**Wybór deserów i owoców Szefa Kuchni (5 różnych deserów i krojone owoce)**

**Przykładowe menu:**

Ptyś / truskawka / wanilia  
Kamyk / Baileys / kawa  
Tarta / marakuja / mango  
Tarta / gianduja / orzech  
Macarons / malina / czekolada

**Wyboru dań należy dokonać na tydzień przed studniówką**

**Pakiet napojów do 8 godzin:**

Woda / kawa / herbata / soki / napoje gazowane

# W CENIE PAKIETU

**Wynajem sali balowej (392 m<sup>2</sup>)**

**Profesjonalna obsługa kelnerska**

**Udostępnienie sali balowej na próbę Poloneza (termin do ustalenia z hotelem)**

**Parkiet 60 m<sup>2</sup>**

**Szatnia dla gości**

**Okrągłe stoły, krzesła standardowe bez pokrowców, białe obrusy, numerki na stołach**

**Jedno miejsce parkingowe**

**Możliwość wcześniejszego wejścia na salę w celu jej ozdobienia w dniu imprezy**

**Możliwość wykonania zdjęć na terenie Hotelu (zdjęcie grupowe)**

## **Dodatkowo płatne:**

Ochrona studniówki

Strażak – wymagany w przypadku efektów dymnych lub wniesienia świec na stoły

# KONTAKT

## **Dział sprzedaży**

+48 22 346 16 20

[sales@hotelverte.com](mailto:sales@hotelverte.com)

## **Hotel Verte, Warsaw, Autograph Collection**

ul. Podwale 3a, 00-252 Warszawa

[www.hotelverte.com](http://www.hotelverte.com)