

HOTEL
VERTE
WARSAW

AUTOGRAPH COLLECTION®
HOTELS



A&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 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 rostbief / 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
Sałata rzymska / kurczak / anchois
Kalarepa / zielone jabłko / orzech włoski 

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 m²)

Profesjonalna obsługa kelnerska

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

Parkiet 60 m²

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

Hotel Verte, Warsaw, Autograph Collection

ul. Podwale 3a, 00-252 Warszawa

www.hotelverte.com