

STUDNIÓWKA

W AIRPORT HOTEL OKĘCIE



AIRPORT

HOTEL OKĘCIE



W AIRPORT CZAS STUDNIÓWKI TO...



FOTOBUDKA

Jeśli zdecydujesz się na menu serwowane a na Twojej studniówce będzie powyżej 250 osób zapewnimy fotobudkę w cenie!



AIRPORT
— HOTEL OKĘCIE



LIVE COOKING

Jeśli zdecydujesz się na menu bufetowe zapewnimy live cooking w cenie!

NASZE MOŻLIWOŚCI

Gwarancja konsultacji oraz profesjonalnej pomocy w organizacji Balu Studniówkowego.

DO DYSPOZYCJI DUŻY WYBÓR SAL BANKIETOWYCH:



AVIATOR BAR & LOUNGE

– klub na 10. piętrze
z widokiem na panoramę
Warszawy i lotnisko
(120 os.)



SALA CONCORDE + ZEPPELIN (150 os.)



SALA GALAXY (370 os.)



SALA DACOTA + CARVELLE (200 os.)



KUCHNIA MISTRZÓW

Zapraszamy na najlepszą zabawę
w Airport Hotel Okęcie.

Pyszne dania kuchni międzynarodowej czy
tradycyjne dania kuchni polskiej? Cokolwiek Państwo
wybiorą, gwarantujemy najwyższą jakość produktów,
z których nasi Mistrzowie Kuchni, przygotują dla Was
kulinarne dzieła sztuki.



MENU BUFETOWE

POSZERZONE O **KOLACJĘ SERWOWANĄ**

PRZEKĄSKA do wyboru

- Wędzona pierś z gęsi podana na sosie balsamicznym z salsą z mango i melona
- Ser kozi z wiśniami w czerwonym winie z grillowanymi warzywami, chrupiącą sałatą, orzechami i sosem winegret
- Torcik z sera mozzarella, pomidorów i pieczonego bakłażana z pesto z pieczonej papryki, bazylii, słodki sosem balsamicznym

VEGAN

- Sałata z serem tofu i marynowaną gruszką, fenkuł, karmelizowana pszenica, liście młodego szpinaku, sos z ziarnami gorczycy
- Liście sałat ogrodowych, kielki, grillowane warzywa, pesto bazyliowe, dressing winegret

ZUPA do wyboru

- Krem z białych warzyw i kalafiora z oliwą cytrynową i palonymi pestkami dyni
- Żur na zakwasie razowym z wędzonką, białą kielbasą, jajkiem oraz majerankiem
- Krem grzybowy z oliwą rozmarynową i grzankami
- Krem z pieczonych pomidorów z serkiem bazyliowym

VEGAN

- Barszcz czerwony
- Krem z pieczonego kalafiora z mlekiem kokosowym

DANIA GORĄCE do wyboru

- Polędwiczki wieprzowe marynowane w pieprzu, podawane z grillowanymi ziemniakami wędzonym serem, fasolką szparagową i sosem żurawinowym
- Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego z ragout grzybowym, czarną soczewicą i sosem tymiankowym
- Pieczone udko z kaczki w stylu polskim, opiekane ziemniaki w majeranku, karmelizowane jabłka, sos korzenny z borówką brusznicą
- Pieczony stek z łososia podany na grillowanej cukinii z szafranowym purée i sosem szpinakowym

VEGAN

- Pęczak duszony z warzywami korzennymi, dynią i kielkami słonecznika
- Risotto szafranowe z pieczonymi warzywami i pesto z suszonych pomidorów
- Curry z kolorowymi warzywami, ciecierzycą i szpinakiem, ser tofu

495 PLN
brutto / os.

+ FOTOBUDKA (3 H)

przy wyborze opcji bufet
+ menu serwowane



MENU BUFETOWE

PRZYSTAWKI

- Pieczona pierś z indyka z sosem tuńczykowym i kaparami
- Mini tortilla z wędzonym kurczakiem, ziołowym serkiem i chrupiącymi warzywami
- Przekąski azjatyckie spring rollschińskie pierożki i indyjskie samosy z asortymentem sosów
- Mini kulki mozzarelli z pomidorkami koktajlowymi rukola, oliwkami i syropem balsamicznym
- Łosoś marynowany koperku ze świeżym ogórkiem i sosem miodowo musztardowym

DANIA GORĄCE

- Penne rigate z kurczakiem supreme, kukurydzą i suszonymi pomidorami
- Filet z dorsza w cieście tempura z sosem sweet chili
- Pieczony polędwiczka wieprzowa z kremowym sosem z zielonego pieprzu i czosnku
- Pierś indyka smażona w jajku z salsą paprykową i serem mimollet
- Warzywa smażone, podane z sosem pomidorowym
- Krokiety z warzywami i szpinakiem w sosie grzybowym
- Parowany ryż jaśminowy
- Pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulą

SAŁATKI

- Sałata rzymska z marynowanym kurczakiem, dressingiem cesarskim, chipsami z boczku i grzankami
- Sałatka z owoców morza z kielkami, orientalnymi warzywami i czarnym sezamem
- Sałatka warzywna z komosą ryżową i serem tofu
- Pieczywo, masło

ZUPA

- Bulion wołowy z korzennymi warzywami, domowym makaronem, natką pietruszki

BUFET DESEROWY

- Karmelizowany mus z mango
- Mus bananowy z muscavado i ciemną czekoladą
- Daquose pistacjowy z malinami
- Tarta z kremem truskawkowym i wanilią
- Orzechowy crème brûlée

BAL MATURALNY W AIRPORT HOTEL OKĘCIE

425 PLN
brutto / os.

+ LIVE COOKING



STACJA LIVE COOKING

*** z makaronem Pad Thai**
makaron ryżowy, kielki sojowe
Mung, kurczak, tofu, prażone
orzechy ziemne (do 2 godzin)
lub

*** Soczysta długo gotowana
wołowina BBQ**
w delikatnej drożdżowej bułce
z wyborem sosów chrupiących
warzyw i prażonej cebulki
(do 2 godzin)



IDEALNE MIEJSCE

Pakiet napojów bezalkoholowych – w cenie!

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, woda mineralna,
kawa i herbata wybór soków owocowych
– do 10 godz –



Menu w dwóch opcjach:

bufetowe lub bufet
+ menu serwowane



Na powitanie Gości
lampka wina
musującego



Pakiet napojów
bezalkoholowych
– do 10 godz.



Sala
bankietowa



Parkiet



Dekoracje kwiatowe
na stołach i bufetach



Pokrowce na krzesła
w kolorze białym



Dostęp do rzutników i ekranów
- możliwość prezentacji multimedialnych
animacji, wyświetlanie filmów i zdjęć
na ekranach podczas imprezy bufetowe
lub bufet + menu serwowane

DODATKOWO:

- **Bezpłatny parking** zewnętrzny dla uczestników studniówki
i na czas poloneza - dla rodziców
- Specjalna stawka za garaż 20 PLN
- 50% ceny za menu dla Grona Pedagogicznego*
 - *do 100 os. – rabat 50 % dla 10 os. z Grona Pedagogicznego
 - *do 200 os. – rabat 50 % dla 15 os. z Grona Pedagogicznego
 - *powyżej 200 os. - rabat 50 % dla 20 os. z Grona Pedagogicznego
- Obecność pracowników GuestService (ochrony) podczas imprezy.



NASZA LOKALIZACJA



DZIAŁ SPRZEDAŻY KONFERENCJI I BANKIETÓW

tel.: +48 22 456 04 00
konferencje@airporthotel.pl

AIRPORT HOTEL OKĘCIE

ul. Komitetu Obrony
Robotników 24
(dawniej 17 Stycznia)
02-148 Warszawa
www.airporthotel.pl

