

# STUDNIÓWKA

W AIRPORT HOTEL OKĘCIE



AIRPORT

HOTEL OKĘCIE

★★★★



# W AIRPORT CZAS STUDNIÓWKI TO...



## FOTOBUDKA

Jeśli zdecydujesz się na menu serwowane bądź na Waszej studniówce będzie powyżej 150 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

**435 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 chillii
  - 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

**375 PLN**  
brutto / os.

**+ LIVE COOKING**



### STACJA LIVE COOKING

\* z makaronem Pad Thai  
makaron ryżowy, kiełki 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. do 10 os. z Grona Pedagogicznego w cenie 50%  
100-200 os. do 15 os. z Grona Pedagogicznego w cenie 50%  
powyżej 200 os. do 20 os. z Grona Pedagogicznego w cenie 50%
- 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

