



Bal
Studniówkowy

2023

Szanowni Państwo!

Bal Studniówkowy jest wyjątkowym wydarzeniem w życiu każdego Maturzysty. Stanowi symboliczny początek dorosłości, a jego organizacja bywa nie lada wyzwaniem.

CO NAS WYRÓŻNIA?

Przygotowując ofertę dla Państwa, perfekcyjnie zadbaliliśmy o każdy szczegół tak, aby nasi Goście mogli w pełni celebrować ten ważny dzień. Wyśmienita kuchnia autorstwa nagradzanego Szefa Kuchni - Marka Godlewskiego, gustowne wnętrza Hotelu Windsor**** w Jachrance, wieloletnie doświadczenie oraz profesjonalna obsługa sprawia, że będzie to niezwykle wspomnienie na wiele lat. Mając na uwadze Państwa komfort i zadowolenie z organizacji Studniówki, poniżej przedstawiamy naszą propozycję.

PAKIET GOLD 240 ZŁ

W RAMACH OFERTY:

Sala bankietowa
Wykwintne menu
Czerwony dywan na wejście
Dedykowana obsługa kelnerska z opieką menadżera sali bankietowej
Uroczysta oprawa: nakrycia stołów, świece, dekoracje kwiatowe, oświetlenie LED
Pokrowce na krzesła, a w przypadku sali Victoria - stylowe krzesła
Wi-fi, szatnia oraz miejsca parkingowe dla wszystkich Gości.

BOGATE MENU

Dania serwowane: zupa, danie główne, deser
Bufet z daniami gorącymi / 23:00 - 03:00
Bufet z 12 rodzajami zimnych przekąsek / uzupełniany
Menu wegetariańskie, wegańskie
Bufet słodki z wyborem domowych ciast, deserów i owoców
Aromatyczna kawa oraz szeroki wybór herbat
Napoje bez limitu: soki, woda gazowana i niegazowana, napoje gazowane

W PREZENCIE:

Możliwość zorganizowania próby generalnej Poloneza
Kieliszek wina musującego (na życzenie) lub bezalkoholowy welcome drink
Fontanna czekoladowa
Jedna atrakcja kulinarna do wyboru:
Stacja z kolorowymi pastami lub stacja z pierogami, lub stacja z goframi i pancakes
5 pokoi 2-osobowych (dla Dyrekcji/Rodziców/Organizatorów balu)
2 zaproszenia dla Maturzystów na Bal Studniówkowy

PAKIET GOLD PLUS 340 ZŁ

Oferta GOLD poszerzona o dodatkowe opcje:
Oprawę muzyczną - DJ z opłatą ZAIKS
Ochronę przez licencjonowaną firmę - 1 osoba z ochrony na każde 100 osób na balu

ATRAKCJE DODATKOWE

Proponujemy rozszerzenie podstawowej oferty studniówkowej o specjalne dania za dodatkową opłatą, m.in.: przystawkę serwowaną, wykwintne danie główne, bufety tematyczne, szynkę w ogniu, inne atrakcje kulinarne (szczegóły w katalogu - Atrakcje kulinarne).

PŁATNE DODATKOWO

Obsługa techniczna (fotograf, kamerzysta, Dj) – płatność 50%
Rodzice/Opiekunowie (do 2 osób z każdej klasy) – płatność 50%
Opłata ZAKS po stronie szkoły, jeśli szkoła organizuje oprawę muzyczną Dj
Ochrona przez licencjonowaną firmę
(1 osoba z ochrony na każde 100 osób na balu - koszt 700 zł /osoba z ochrony)
przy wyborze Pakietu Gold - opłata obowiązkowa

INFORMACJE DODATKOWE

Hotel dysponuje własnym agregatem prądotwórczym
Istnieje możliwość skorzystania z zaplecza multimedialnego (ekran, rzutnik)
Hotel jest przystosowany dla potrzeb osób niepełnosprawnych
Na życzenie Hotel może pomóc w zorganizowaniu transportu uczestników balu

Czas trwania Balu Studniówkowego: do godz. 05:00



SALE BANKIETOWE

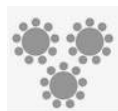
Sala Lordów



Jest największą salą bankietową Hotelu. Duża przestrzeń umożliwia organizację balu nawet do 410 osób, a parkiet jest idealny do Poloneza.

Sala Lordów jest najchętniej wybieraną salą do organizacji dużych Studniówek w Hotelu Windsor.

Przed salą znajduje się przestronny hol cateringowy, idealny do zaaranżowania dodatkowych atrakcji, słodkich bufetów, aperitif.



Stoły okrągłe 250 - 300 os.



Stoły prostokątne 250 - 410 os.

Sala Victoria

To druga co do wielkości sala w Hotelu Windsor. Posiada przestronną część bankietową, która przechodzi w wygodny parkiet do tańca.

Jest to stylowa, wytworna sala z efektownymi balkonami, zdobionymi sufitami i eleganckimi krzesłami.



Stoły okrągłe 160 - 250 os.



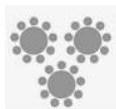
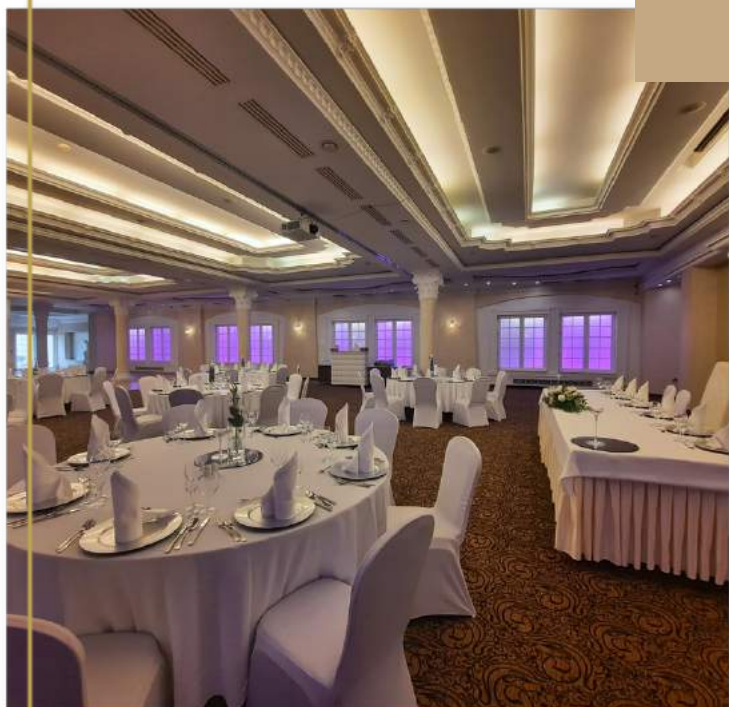
Stoły prostokątne 160 - 280 os.



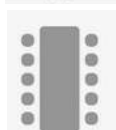
Sala Royal

Jest klimatyczną salą bankietową, znajdującą się w kameralnej części Hotelu na poziomie -I.

W Sali Royal znajduje się parkiet, który bezpośrednio łączy się z częścią bankietową.



Stoły okrągłe 120 - 170 os.

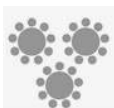


Stoły prostokątne 120 - 180 os.

Sala Princessa

Sala położona jest na półpiętrze, w reprezentacyjnej części Hotelu.

Prowadzą do niej efektowne, kręcone schody, często wykorzystywane do sesji zdjęciowych.



Stoły okrągłe 60 - 90 os.



Stoły prostokątne 60 - 100 os.



UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

ZUPA - 1 do wyboru

Rosół Windsor z bażanta z królewskim makaronem
Krem z dyni z imbirem
Zupa borowikowa z domowymi łazankami
Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami

DLA WEGETARIAN/VEGAN

Krem pomidorowo-bazyliowy z czosnkowymi grzankami
Krem z dyni z imbirem

DANIE GŁÓWNE - 1 do wyboru

Befsztiki z polędwicy wieprzowej pieczone w otulinie z wędzonego boczku serwowane z torcikiem z grillowanych warzyw oraz ziemniaczkami faszerowanymi z sosem rozmarynowym
Supreme z kurczaka zapiekany z serem mozzarella, canneloni ze szpinakiem, oliwa bazyliowa

Policzki wieprzowe serwowane z imbirową marchewką i brokułami
oraz purée ziemniaczano-szafranowym w akompaniamencie sosu pieczeniowego
Giczką z indyka duszona w ciemnym piwie serwowana z purée ziemniaczano-chrzanowym oraz czarką jabłeczną nadziewaną modrą kapustą

DLA WEGETARIAN/VEGAN

Bakłażan pieczony z warzywami ratatouille i pesto ziołowym
Pad thai wegetariański z makaronem ryżowym o smaku kokosowo-limonkowym

DESER - 1 do wyboru

Lody waniliowe z gorącymi malinami
Torcik bezowy z lodami truskawkowymi, palonymi migdałami oraz sosem czekoladowym
Parfait o smaku pistacjowym z wiśniami
Sorbet owocowy w trzech smakach z karmelizowanymi pomarańczami

DLA WEGETARIAN/VEGAN

Jabłka duszone z winem i cynamonem

BUFET GORĄCY

DOSTĘPNY 23:00 - 03:00

DANIA GORĄCE - 4 do wyboru

Tifle w sosie śliwkowym
Skrzydółka z kurczaka w sosie BBQ
Nuggetsy z sosem ailloli
Strogonów z papryką pieczoną
Lasagne ze szpinakiem i sosem milanese
Forszmak po węgiersku
Barszczyk z pasztecikiem
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH - 2 do wyboru

Ziemniaki gratin
Risotto z kurkami
Warzywa zapiekane w sosie holenderskim
Kapusta modra z jabłkiem
Kapusta biała zasmażana
Warzywa ratatouille

ATRAKCJA SPECJALNA - 1 do wyboru

Stacja z kolorowymi pastami
Stacja z pierogami
Stacja z goframi i pancakes

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

UZUPEŁNIANY PRZECZ CAŁY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI

MIĘSNE - 3 do wyboru

Wykwintna rolada z białego ptactwa z morelą i śliwką kalifornijską w galaretce
Rożki ze schabu pieczonego z nadzieniem chrzanowym
Półmisek staropolskich wędlin, pasztetów i mięs pieczonych na domowy sposób
Tortilla nadziewana kurczakiem po meksykańsku z sosem salsa
Cygara wołowe z musem serowym
Polędwiczka wieprzowa faszerowana papryką i bakłażanem

RYBNE - 3 do wyboru

Śledziki przygotowane na 3 sposoby
Sandacz faszerowany łososiem podany w galaretce
Roladki z krewetkami koktajlowymi
Sola w duszonych warzywach

BEZMIĘSNE - 3 do wyboru

Pierozki z ciasta filo ze szpinakiem i białym serem
Papryczki nadziewane bryndzą
Jajeczka faszerowane na 3 sposoby: pieczarkami, suszonymi pomidorami i ziołami
Vol au vent z serkiem ricotta i pieczarkami
Deska polskich serów z owocami
Tartaletki z awokado

BUFET SAŁATKOWY

UZUPEŁNIANY PRZECZ CAŁY CZAS TRWANIA UROCZYSTOŚCI

SAŁATKI - 3 do wyboru

Salatka szynkowa z wędzonym serem i świeżymi warzywami
Salatka z liści świeżego szpinaku z marynowaną gruszką i pleśniowym serem
Salatka jarzynowa podana w pomidorach
Bukiet sałat z awokado, grejpfrutem i granatem
Pomidory z mozzarellą i dressingiem bazyliowym
Salatka z krabów ze świeżym ogórkiem i koperkiem

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (tatarski, chrzanowy, cumberland)
Marynaty (grzybki, śliwki, papryka, cebulka, gruszki, patisony, dynia, ogórki w zalewie)
Wybór świeżego pieczywa
Masła smakowe

BUFET DESEROWO - KAWOWY

DESERY

Bogaty asortyment wybornych deserów
Wybór ciast domowych
Owoce filetowane oraz w całości

ATRAKCJA SPECJALNA

Fontanna czekoladowa z owocami

NAPOJE

Aromatyczna kawa z ekspresu oraz szeroki wybór herbat
Soki owocowe, woda mineralna
Napoje gazowane: Pepsi, 7-up, Mirinda, Tonic, woda gazowana



OPINIE NASZYCH GOŚCI

"Z ogromną przyjemnością na podstawie opinii uczestników imprezy studniówkowej rekomenduję Hotel Windsor wszystkim, którzy doceniają wysoki standard świadczonych usług, profesjonalizm, wyśmienitą kuchnię oraz kompetentny personel.

Współpraca z Hotelem Windsor to prawdziwa przyjemność,
którą mamy nadzieję kontynuować..."

LXXVI Liceum Ogólnokształcące im. Marszałka Józefa Piłsudskiego, Warszawa

"Windsor Palace & Conference Center wyróżnia sympatyczna, profesjonalna i szybka obsługa. Ekskluzywne wnętrza Państwa Hotelu pozwoliły nam poczuć się tego dnia wyjątkowo. Jest nam niezmiernie miło móc polecić usługi w Windsor Palace & Conference Center wszystkim chcącym spędzić swój wyjątkowy dzień w przyjaznej i luksusowej atmosferze."

Zespół Szkół Zawodowych nr 1, Nowy Dwór Mazowiecki

"Przygotowanie atrakcyjnej uroczystości uwzględniającej potrzeby oraz możliwości dla 350 osób wymaga od organizatora ogromnej wiedzy fachowej i perfekcyjności działania. Z satysfakcją mogę stwierdzić, że Windsor Hotel w pełni sprostął temu zadaniu. Wysoka klasa hotelu widoczna była na każdym kroku począwszy od pierwszej rozmowy, zakończywszy na realizacji przedsięwzięcia."

XLVI Liceum Ogólnokształcące im. S. Czarnieckiego, Warszawa



WINDSOR
HOTEL ★★★★★



Hotel Windsor****
Jachranka 75, 05-140 Serock
koło Warszawy nad Jeziorem Zegrzyńskim

www.WindsorHotel.pl

Dział Sprzedaży:
DlaCiebie@WindsorHotel.pl
+48 22 782 87 01

