



BAL MATURALNY BAL ABSOLWENTA 2021

Piękna sala balowa Universe o powierzchni 1900 m² jest do Państwa dyspozycji.

W tym wyjątkowym miejscu odbywały się wspaniałe przyjęcia, uroczyste gale,
wydarzenia taneczne, konferencje i eleganckie bankiety.

Teraz nasza oferta zostaje wzbogacona o nowy rodzaj imprez - BAL ABSOLWENTA.
Jeśli nie macie możliwości zorganizowania studniówki, pomyślcie o balu dla absolwentów
w maju lub czerwcu.

Niech ta pierwsza dorosła impreza będzie wspaniałym i niezapomnianym wydarzeniem.



WIĘCEJ INFORMACJI:

Dział Sprzedaży, tel. 22 278 00 60, email: DoubleTreeWarsaw.Events@hilton.com



PAKIET OBEJMUJE:

- wynajem sali balowej UNIVERSE
- parkiet do tańca i stolik dla DJ
- bufet dań zimnych, gorących oraz deserów
- zestaw napoi bezalkoholowych
- welcome drink na powitanie
- specjalną stawkę dla Grona Pedagogicznego - 50% ceny podstawowej

Menu 1

NA POWITANIE GOŚCI

Welcome drink (bezalkoholowy)

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Wybór tortilli z pastami ziołowymi

Pasztet z pieczonych batatów, dyni hokkaido i rodzynek

Szaszłyki drobiowe z chutneyem z ananasa i jabłka nashi

Croissanty z szynką, serem, sałatą lodową i warzywami

Szaszłyki z pomidorków koktajlowych i sera mozzarella

Sałatka z piersi kurczaka z selerem, jabłkiem, winogronami i orzechami laskowymi

Mix sałat ze szpinakiem, owocami cytrusowymi i dressingiem malinowym

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z malinami
i groszkiem ptysiowym

DANIA GORĄCE

Polędwica wieprzowa z sosem tymiankowym

Hamburger wołowy z dodatkami: sałata, pomidor, ogórek
konserwowy, cebula czerwona

Łosoś na salsie owocowej z marynowaną rzodkwią takuan

Lasagne warzywna z sosem pomidorowo-bazyliowym

Grillowane warzywa vichy z oliwą smakową

Frytki stekowe lub ziemniaki pieczone w ziołach

DESERY

Babeczki z owocami

Panna Cotta z musem truskawkowym

Mini bezy z kremem waniliowym i czekoladowym

Napoleonka z kremem budyniowym

Sernik DoubleTree

Sałatka z owoców sezonowych w soku z pomarańczy

NAPOJE

soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna,
kawa, wybór herbat

Cena 265 PLN brutto od osoby
czas trwania bufetu 6 godzin

OPCJE DODATKOWE

- fontanna czekoladowa z dodatkami w cenie 15 PLN/ os (czas trwania 2h)
- dekoracja kwiatowa sali i stołów - wycena indywidualna
- oprawa muzyczna przyjęcia - wycena indywidualna
- foto-budka - wycena indywidualna
- fotograf - wycena indywidualna



Menu 2

NA POWITANIE GOŚCI

Welcome drink (bezalkoholowy)

PRZYSTAWKI I SAŁATKI

Polędwiczka wieprzowa z musem chrzanowym i natką pietruszki

Wegetariańskie rollsy z warzywami w papierze ryżowym

Mięsa pieczone z marynowaną śliwką i dynią

Roladki z szynki z nadzieniem pieczarkowym

Sałatka z kurczaka zagrodowego z sałatą lodową, świeżymi warzywami i sosem czosnkowym

Sałatka jarzynowa z majonezem

Sałatka z brokułów, suszonych pomidorów, z serem feta i kielkami słonecznika

ZUPA

Krem ze szparagów z grzankami

Krem z pieczonych pomidorów z malinami

i groszkiem ptysiowym

DANIA GORĄCE

Dorsz bałtycki z sosem koperkowo-cytrynowym

Udko kaczki z sosem żurawinowym

Ziemniaczane puree z koperkiem

Kluski śląskie z bekonem inkrustowane szalotką

Gnocchi w sosie tymiankowym

Warzywa gotowane na parze z prażonymi płatkami migdałów

DESERY

Kremówka krakowska

Tiramisu

Szarlotka aromatyzowana cynamonem

Panna Cotta z sosem z owoców leśnych

Sernik DoubleTree

Tarty owocowe i czekoladowe

Owoce sezonowe

NAPOJE

soki owocowe, napoje gazowane, woda mineralna,

kawa, wybór herbat

Cena 290 PLN brutto od osoby
czas trwania bufetu 6 godzin