



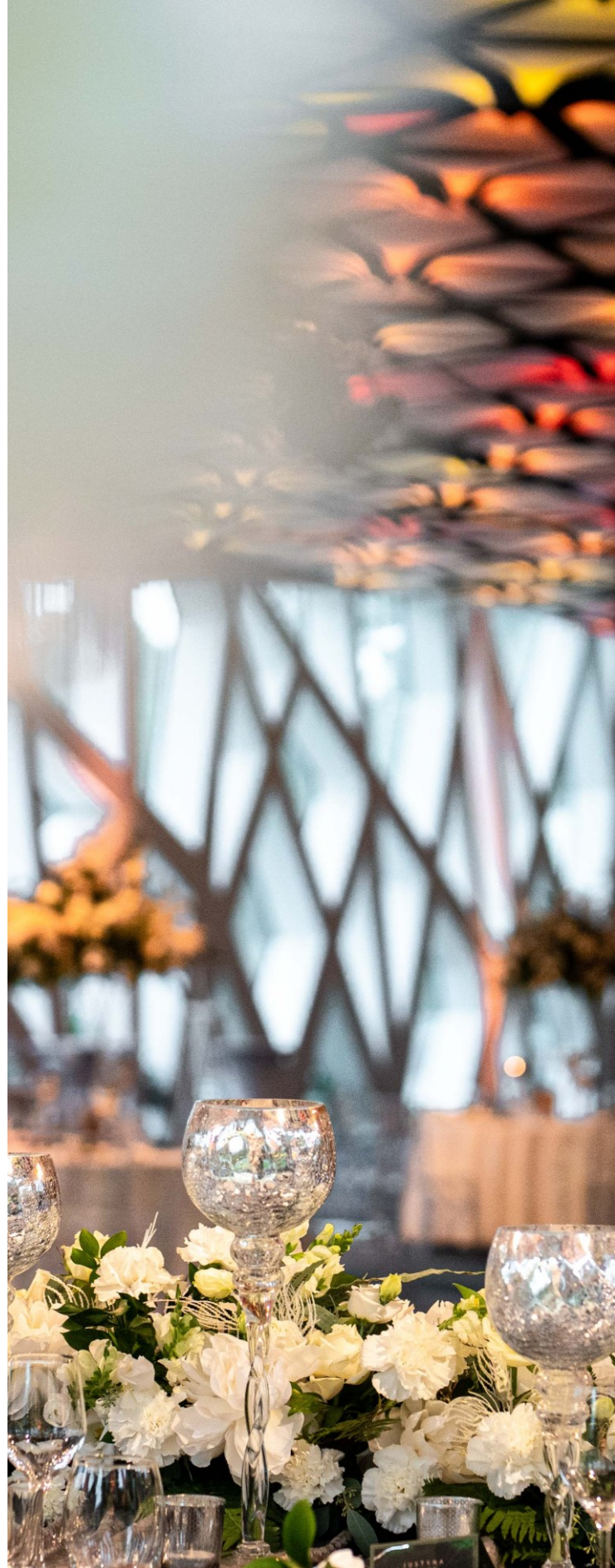
---

# STUDNIÓWKA

*nad Narwią*

---





Studniówka to jeden z najważniejszych momentów w szkolnym życiu - symboliczny krok w dorosłość i doskonała okazja, by świętować lata nauki w wyjątkowym stylu.

Hotel Narvil Conference & Spa to miejsce, które łączy elegancję, nowoczesność i malownicze otoczenie natury, tworząc idealną przestrzeń do organizacji tej jedynej w swoim rodzaju nocy.

Stworzymy wyjątkową oprawę Państwa uroczystości z atmosferą pełną emocji, smakami, które zachwycają i wnętrzami, które nadają wydarzeniu elegancki charakter.

*Zespół Hotelu Narvil*

---

NIEZAPOMNIANA  
*studniówka*

---

# SPIS TREŚCI

---

PRZESTRZEŃ

3

MENU

7

STACJE LIVE COOKING

17

STACJE DESEROWE

19

TORTY OKOLICZNOŚCIOWE

21

ZAKWATEROWANIE

23

WARUNKI REZERWACJI

26





PRZESTRZEŃ  
*wydarzenia*



# SALA AMAZONKA

Sala balowa Amazonka zlokalizowana jest na parterze Hotelu Narvil. Wnętrze poprzez swój metraż i wysokość umożliwia organizację wydarzeń nawet dla 1200 osób. Sala charakteryzuje się nowoczesnym designem, a unikatowa ściana organiczna z nieregularnymi przeszkleniami stanowi dekoracyjny element wnętrza.



1650 m<sup>2</sup> | od 120

---

Studniówki organizujemy od 120 osób. Wydarzenie trwa do 8 godzin.  
Istnieje możliwość odbycia próby Poloneza po wcześniejszym uzgodnieniu terminu.







# MENU

*studniówkowe*

# MENU I MENU SERWOWANE



Cena MENU

430,-

Cena obejmuje część  
serwowaną oraz bufetową.

## Zupa

*proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii*

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Domowy rosół z kury zielononóżki z domową krajanką, mięsem z kurczaka i warzywami
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów ogrodowych z pianą z awokado, listkami kolendry i mlekiem kokosowym
- ✓ Krem z białych warzyw z oliwą tymiankową

## Danie główne

*proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii*

- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa, gratin ziemniaczane, kremowy sos pieprzowy, sezonowe warzywa z chrupiącym panko
- ✓ Involtini z indyka z sosem bazyliowym, polenta kukurydziana, warzywa sezonowe
- ✓ Łosoś Movi, sos z ikrą łososiową i zielonym ogórkiem, zapiekanka ziemniaczana, purée z kalafiora
- ✓ Zapiekane ravioli z bakłażanem, serem wegańskim i sosem neapolitańskim
- ✓ Domowe gnocchi ze szpinakiem, pomidorami suszonymi i borowikami z oliwą z pierwszego tłoczenia



Cena uwzględnia: scenę, parkiet, eleganckie nakrycia na stoły i krzesła, open bar i welcome drink bezalkoholowy, jedno wybrane menu dla wszystkich gości. Dania do wyboru na minimum miesiąc przed przyjęciem.  
Nieodpłatnie do 12 osób (dotyczy kadry pedagogicznej).



# MENU I MENU BUFETOWE



Cena MENU

430,-

Cena obejmuje część serwowaną oraz bufetową.

## ZIMNY BUFET

- ✓ Ruloniki z wiejskiej szynki z podwędzonym twarogiem i rzodkiewką
- ✓ Tortilla faszerowana chrupiącymi warzywami, pieczonym kurczakiem w stylu kebab, kremowym serkiem, awokado i świeżą kolendrą
- ✓ Schab pieczony w niskiej temperaturze z musem jajeczno-chrzanowym
- ✓ Hiszpańskie chorizo nadziewane kremem z sardeli
- ✓ Fantazyjne kanapki składane i rolowane z nadzieniami: tuńczyk, twarożek, szynka, salami, ser żółty
- ✓ Roladka z łososia wędzonego z serkiem chrzanowym

## SALATKI

- ✓ Sałatka szwajcarska z szynki i serów z marynowanymi warzywami
- ✓ Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, płatkami sera Grana Padano i sosem Cezar
- ✓ Polska sałatka jarzynowa z warzyw
- ✓ Surówka z marchwi z jabłkiem i wiejską, gęstą śmietaną

## DANIA GORĄCE

- ✓ Krem z grzybów leśnych z groszkiem ptysiowym
- ✓ Mc Narvil – mini hamburgery z polskiej wołowiny z prażoną cebulką i słodko-kwaśnym ogórkiem
- ✓ Sincronizadas – tortilla z szynką i serem, z sałwą pomidorową
- ✓ Chrupiące polędwiczki z kurczaka w panierce z corn flakes
- ✓ Fish & Chips z sosem tatarskim, korniszonem i marynowanymi grzybkami
- ✓ Pierogi z serem wiejskim, ziemniakami i rumianą cebulką
- ✓ Złociste frytki z sosem serowym
- ✓ Duszona marchewka z masłem

## STÓŁ SŁODKOŚCI

- ✓ Mini pączki w kremowej glazurze
- ✓ Mini ptysie z kremem waniliowym
- ✓ Panna cotta z coulis malinowym
- ✓ Czekoladowy crème brûlée
- ✓ Mini serniczek
- ✓ Szarlotka z Szarej Renety
- ✓ Piernik korzenny
- ✓ Makowiec z rodzynkami i śnieżnym lukrem
- ✓ Keks z bakaliami
- ✓ Mus z chałwy z watą cukrową

## BUFET SŁODKI NA CIEPŁO

- ✓ Naleśniki na słodko z konfiturami owocowymi domowej roboty

## OPEN BAR:

- ✓ Kropla Beskidu
- ✓ Soki Cappy
- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley
- ✓ Kawa Dallmayr Darboven
- ✓ Herbata Eilles









# MENU II MENU SERWOWANE



Cena MENU

450,-

Cena obejmuje część  
serwowaną oraz bufetową.

## Zupa

*proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii*

- ✓ Aromatyczny krem z borowików z wędzonym twarogiem i grzankami
- ✓ Domowy rosół z kury zielononóżki z domową krajanką, mięsem z kurczaka i warzywami
- ✓ Krem z pieczonych pomidorów ogrodowych z pianą z awokado, listkami kolendry i mlekiem kokosowym
- ✓ Krem z białych warzyw z oliwą tymiankową

## Danie główne

*proszę wybrać 1 pozycję z każdej kategorii*

- ✓ Soczysta polędwiczka wieprzowa, gratin ziemniaczane, kremowy sos pieprzowy, sezonowe warzywa z chrupiącym panko
- ✓ Involtini z indyka z sosem bazyliowym, polenta kukurydziana, warzywa sezonowe
- ✓ Łosoś Movi, sos z ikrą łososiovą i zielonym ogórkiem, zapiekanka ziemniaczana, purée z kalafiora
- ✓ Zapiekane ravioli z bakłażanem, serem wegańskim i sosem neapolitańskim
- ✓ Domowe gnocchi ze szpinakiem, pomidorami suszonymi i borowikami z oliwą z pierwszego tłoczenia



Cena uwzględnia: scenę, parkiet, eleganckie nakrycia na stoły i krzesła, open bar i welcome drink bezalkoholowy,  
jedno wybrane menu dla wszystkich gości. Dania do wyboru na minimum miesiąc przed przyjęciem.  
Nieodpłatnie do 12 osób (dotyczy kadry pedagogicznej).

# MENU II

## MENU BUFETOWE



Cena MENU

450,-

Cena obejmuje część serwowaną oraz bufetową.



### ZIMNY BUFET

- ✓ Faszerowany rostbef argentyński z kaparami i kremem szczypiorkowym
- ✓ Pieczony boczek jabłkowy z tartym chrzanem
- ✓ Łosoś wędzony zimnym dymem z tartym chrzanem
- ✓ Wrapy z tortilli z pieczonym indykiem, warzywami, jalapeños i świeżą kolendrą
- ✓ Pieczona pierś z indyka z sosem z tuńczyka z dodatkiem białego wina
- ✓ Roladki z cukinii z twarogiem ziołowym i rukolą
- ✓ Koreczki z kabanosem, serem Bursztyn i marynowaną dynią
- ✓ Carpaccio z buraka z kozim serem, kremem balsamicznym, granatem, prażonym słonecznikiem i rukwą

### SAŁATKI

- ✓ Sałatka ziemniaczana z sosem musztardowo-miodowym i szczypiorkiem
- ✓ Mix sałat z pieczoną gruszką, serem camembert i karmelizowanymi orzechami włoskimi
- ✓ Sałatka z selera naciowego, jabłka, rodzynek i jogurtu naturalnego
- ✓ Sałatka coleslaw z białej kapusty i chrzanu
- ✓ Sałatka z roszponki, kurczaka i wędzonej śliwki

### DANIA GORĄCE

- ✓ Żurek studniówkowy na wędzonce z jajkiem z kury zielononóżki
- ✓ Szarpana wieprzowina w maślanej bułce z piklami i sosem BBQ
- ✓ Placuszki ziemniaczane z gulaszem wołowym
- ✓ Fileciki z kurczaka w stylu piccata w cieście serowym z pieczarkami, szynką i pomidorkami concassé
- ✓ Pikantne skrzydełka z kurczaka w chrupiącej panierce
- ✓ Pierożki tortellini ze szpinakiem i serem ricotta
- ✓ Domowe kluseczki z palonym masłem i szalwią
- ✓ Pieczona marchewka z miodem i tymiankiem

### STÓŁ SŁODKOŚCI

- ✓ Baklava z orzechami i miodem
- ✓ Mini tiramisu
- ✓ Ciasto migdałowe z cytryną
- ✓ Brownie z solonym karmelem
- ✓ Tarta z jabłkami i cynamonem
- ✓ Mini pączki z konfiturą różaną
- ✓ Tartaletki bezowe z serem mascarpone i żelem z żurawiny
- ✓ Galaretki z prosecco i owocami
- ✓ Owoce sezonowe
- ✓ Sernik z serka Philadelphia z brzoskwiniami

### BUFET SŁODKI NA CIEPŁO

- ✓ Naleśniki na słodko z serem, malinami i sosem waniliowym

### OPEN BAR:

- ✓ Kropla Beskidu
- ✓ Soki Cappy
- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley
- ✓ Kawa Dallmayr Darboven
- ✓ Herbata Eilles

Cena uwzględnia: scenę, parkiet, eleganckie nakrycia na stoły i krzesła, open bar i welcome drink bezalkoholowy, jedno wybrane menu dla wszystkich gości. Dania do wyboru na minimum miesiąc przed przyjęciem. Nieodpłatnie do 12 osób (dotyczy kadry pedagogicznej). Bufet uzupełniany do 6 h, open bar do 8 h





---

STACJE  
*live cooking*

---

# STACJE LIVE COOKING

## STACJA Z TATAREM

- ✓ Stacja z siekanym tatarem wołowym z grzybkami marynowanymi, cebulką, ogórkiem, szczypiorem i majonezem lubczykowym



Cena za os.  
56,–

## STACJA Z SZYNKĄ WIEPRZOWĄ

- ✓ Staropolska szynka wieprzowa opiekana w miodzie spadziowym, pieczona w niskich temperaturach z dodatkiem sosów do wyboru: Calvados, winny, musztardowy



Cena za os.  
48,–

## STACJA BAO

- ✓ Gotowane na parze drożdżowe bułeczki z nadzieniem – z szarpanej wieprzowiny, soczystym kurczakiem, chrupiącymi warzywami, kiełkami fasoli mung
- ✓ Dodatki: sosy orientalne, chili, kolendra i kiełki fasoli mung



Cena za os.  
52,–

## STACJA Z TACOS

- ✓ Placki kukurydziane z wieprzowiną, kurczakiem i krewetkami podane z salsami do wyboru: salsa verde, salsa pomidorowa, mango–chilli, pico de gallo, mayo-chipotle
- ✓ Dodatki do wyboru: kwaśna śmietana, guacamole, marynowana czerwona cebula z habanero, cytrusy, kolendra



Cena za os.  
54,–

## OWOCE MORZA FRITTO MISTO

- ✓ Smażone na głębokim tłuszczu owoce morza – ośmiorniczki, małże, krewetki, kalmary, pałeczki krabowe oraz warzywa.
- ✓ Sosy do wyboru: aglio olio, pomidorowy z czosnkiem, pikantny z wędzoną papryką



Cena za os.  
68,–

## STACJA RYBNA

- ✓ Gotowane na żywo w białym winie ryby morskie i słodkowodne: Red snapper, łosoś, okoń morski, dorsz, sandacz, pstrąg
- ✓ Serwowane z sosami: szafranowy, białe wino, veracruz i cytryną.



Cena za os.  
59,–

## STACJA WEGETARIAŃSKA

- ✓ Przygotowywana na żywo Paella de verduras z warzywami, szafranem i wywarem warzywnym



Cena za os.  
44,–

---

Oferta od 30 osób. Czas trwania każdej ze stacji to 2 godziny.

 danie wegetariańskie

 danie wegańskie





STACJE  
*Azerowe*



# STACJE DESEROWE

LIVE COOKING

## STACJA Z GOFRAMI

- ✓ Gofry przygotowywane na żywo, podane z bitą śmietaną, świeżymi owocami, owocami w żelu i owocowym coulis



Cena za os.

38,–

## STACJA Z LODAMI

- ✓ Serwowane na żywo lody rzemieślnicze podane w waflu lub pucharku z owocami i sosami i polewami owocowymi



Cena za os.

38,–



Oferta od 30 osób. Czas trwania każdej ze stacji to 2 godziny.



# DODATKOWE ATRAKCJE

W Hotelu Narvil zapewniamy pełne zaplecze multimedialne – ekran, projektor oraz unikalne efekty wizualne dzięki szerokim możliwościom podświetlenia sufitu. Na Państwa życzenie możemy również zająć się logistyką, w tym organizacją transportu Uczestników wydarzenia.

Przygotowujemy indywidualne wyceny oprawy muzycznej oraz atrakcji dodatkowych, takich jak fotobudka, usługi fotografa czy glambot, który pozwala uchwycić wyjątkowe ujęcia w stylu czerwonego dywanu.

Jesteśmy elastyczni i otwarci na wszelkie pomysły – zrealizujemy każde rozwiązanie, aby wydarzenie w Hotelu Narvil było w pełni dopasowane do oczekiwań i niezapomniane dla wszystkich Gości.







---

# ZAKWATEROWANIE

## *Gości*

---



# ZAKWATEROWANIE

Dla Państwa gości oferujemy specjalne ceny noclegów. Podane kwoty dotyczą noclegu dla dwóch osób w pokoju dwuosobowym.

- ✓ Pokój standardowy 660 PLN
- ✓ Pokój Superior 1010 PLN
- ✓ Apartament 1095 PLN
- ✓ Apartament Deluxe 1195 PLN

W cenie pokoju zawarte jest śniadanie (od poniedziałku do piątku w godz. 07:00-10:00 oraz w sobotę i niedzielę w godz. 08:00-11:00), wstęp na basen, saunę, salę fitness oraz wi-fi. Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 16:00, a kończy o godz. 12:00 następnego dnia. Do rachunku doliczana jest opłata klimatyczna na rzecz Urzędu Miasta i Gminy Serock w wysokości 2.17 PLN od osoby za każdą dobę pobytu.









# WARUNKI REZERWACJI

## Warunki oferty

Jeśli nastąpi zmiana lub anulacja części oryginalnego zamówienia, hotel zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszej oferty. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen w przypadku zmiany wysokości podatku VAT. Dostępność Sali na przygotowania do przyjęcia – do potwierdzenia w zależności od terminu wydarzenia. Hotel dopuszcza możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby Gości o 10% nie później niż na 10 dni przed datą przyjęcia. Informacja ta powinna zostać przekazana hotelowi w formie pisemnej. Na mniej niż 10 dni przed datą imprezy nie ma możliwości zmniejszenia liczby Gości.

## Warunki płatności

W czasie 7-dniowej rezerwacji wstępnej hotel wymaga podpisania umowy oraz wpłacenia zaliczki w wysokości 30% w ciągu kolejnych 7 dni. Na 6 miesięcy przed datą przyjęcia hotel wymaga wpłaty w wysokości 20%. Na 10 dni przed datą przyjęcia hotel wymaga wpłaty pozostałej kwoty wynikającej z wartości zamówienia.

Wszelkie zamówienia przekraczające wartość przedpłaty muszą zostać uregulowane przed wyjazdem z hotelu.

## Warunki anulacji

Zaliczka 30% jest bezzwrotna i nie podlega anulacji oraz przeniesienia na inne zamówienia. W przypadku anulacji na mniej niż 10 dni przed datą przyjęcia hotel obciąży klienta kwotą anulacji w wysokości 100% wartości zamówienia.





## HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

+48 22 566 10 06

[rezerwacje@hotelnarvil.pl](mailto:rezerwacje@hotelnarvil.pl)

[www.hotelnarvil.pl](http://www.hotelnarvil.pl)