

Oferta organizacji

studniówki



FONTANNA CZEKOLADOWA
przy podpisaniu umowy
do końca października 2024

GRATIS

+ 48 22 574 20 20
+ 48 22 574 20 10
warszawa@hotellord.pl
www.HotelLord.pl

Hotel Lord ★★★★★
Al. Krakowska 218
02-219 Warszawa

oferta

Co nas wyróżnia?

możliwość indywidualnego skomponowania menu
specjalne menu dla gości na diecie wegetariańskiej
kuchnia pod pieczę wyjątkowego Szefa Kuchni
3 sale bankietowe do wyboru
możliwość wyboru aranżacji świetlnej sali
dekoracja kwiatowa stołów
przekąski zimne i napoje bez limitów ilościowych
lampka wina musującego na aperitif
profesjonalna obsługa kelnerska
dedykowana opieka i nadzór nad studniówką
pracownicy ochrony na wyłączność imprezy
możliwość przeprowadzenia próby poloneza przed studniówką - gratis

Atrakcyjne pakiety menu do wyboru:

CLASSIC
PREMIUM
EXCLUSIVE

Gwarantowane korzyści:

1 pracownik ochrony na każde 100 osób – **GRATIS!**
(dotyczy pakietu PREMIUM i EXCLUSIVE)
Pakiet CLASSIC koszt 1 pracownika ochrony to 800 zł)

10 miejsc parkingowych – **GRATIS!**
(dotyczy wszystkich pakietów)

przy studniówkach powyżej 200 os. – **FOTOBUDKA 360° GRATIS!**
(dotyczy pakietu PREMIUM i EXCLUSIVE, do 3 godzin)

przy studniówkach powyżej 200 os. - **menu 5 zł taniej**
(dotyczy wszystkich pakietów)

RABAT 50% dla nauczycieli i rodziców w pakiecie EXCLUSIVE:

- od 60 do 100 osób pełnopłatnych + 10 osób z rabatem
- od 101 do 200 osób pełnopłatnych + 15 osób z rabatem
- powyżej 201 osób pełnopłatnych + 20 osób z rabatem





Powierzchnia
 **350 m²**

SALA WITRAŻOWA



parkiet 130 m²



od 110 do 200 os.



od 96 do 156 os.



Powierzchnia
 **543 m²**

SALA WITRAŻOWA + SALE LUSTRZANE



parkiet 130 m²



od 200 do 400 os.



od 156 do 300 os.



www.HotelLord.pl



e-mail: Warszawa@HotelLord.pl

tel. +48 22 574 20 20

tel. +48 22 574 20 10



Powierzchnia

 **334m²**

SALA KRYSZTAŁOWA



parkiet 125 m²



od 100 do 180 os.



od 96 do 156 os.

*możliwość zmiany krzeseł sali Kryształowej na białe, za dodatkową opłatą 15 zł / krzesło



Powierzchnia

 **180m²**

SALA WIDOKOWA



parkiet 55 m²



od 50 do 90 os.



od 48 do 84 os.

menu

CLASSIC

PREMIUM

EXCLUSIVE

dania serwowane	zupa	1 danie do wyboru	1 danie do wyboru	1 danie do wyboru
	II danie z dodatkami	1 danie do wyboru	1 danie do wyboru	1 danie do wyboru
	deser	-	-	1 rodzaj do wyboru
na stołach	napoje zimne	woda i soki	woda i soki	woda i soki
zimny bufet	sałatki	3 rodzaje do wyboru	3 rodzaje do wyboru	3 rodzaje do wyboru
	pieczywo mieszane + masła smakowe	tak	tak	tak
	półmiski świeżych warzyw +sosy	tak	tak	tak
	przekąski zimne	6 rodzajów do wyboru	7 rodzajów do wyboru	8 rodzajów do wyboru
ciepły bufet do 2h	II danie ciepłe +dodatki	-	-	2 dania do wyboru
	zupa lub danie kokilkowe	1 danie do wyboru	2 dania do wyboru	2 dania do wyboru
bufet deserowy	desery	4 rodzaje do wyboru	5 rodzajów do wyboru	6 rodzajów do wyboru
	owoce	3 rodzaje do wyboru	4 rodzaje do wyboru	5 rodzajów do wyboru
	napoje ciepłe	kawa + herbata	kawa + herbata	kawa + herbata
	napoje gazowane	3 rodzaje	3 rodzaje	4 rodzaje





zupy

Bulion z kluseczkami drobiowymi
Rosół królewski z makaronem
Aromatyczny żurek z jajkiem i wędliną lub białą kiełbasą
Grzybowa pachnąca lasem z łazankami
Krem z porów z aromatycznym boczkiem
Krem z papryki z refleksami śmietany
Krem z zielonego groszku aromatyzowany miętą
Zupa gulaszowa z warzywami
Zupa curry z kurczaka z mleczkiem kokosowym
Barszcz czerwony z pasztecikiem

ZUPY WEGETARIAŃSKIE

Krem z zielonego groszku z concase pomidorowym
Zupa borowikowa z łazankami
Zupa brokułowa z ricottą
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
Krem z brokułów z prażonymi płatkami migdałowymi
Krem z borowików z groszkiem ptysiowym
Krem z pomidorów aromatyzowanych bazylią z grzankami
Cebulowa z grzanką w akompaniamencie papryki
Krem z cukinii z prażonymi pestkami
Zupa kurkowa z makaronem
Krem z dyni z imbirem
Aksamitny krem z warzyw
Zupa neapolitańska
Zupa minestrone



dania główne

- Pierś kurczaka faszerowana serem camembert w plastrach bekonu
- Grillowane kotleciki drobiowe z bekonem, zapieczone serem
- Pieczona rolada z piersi indyka faszerowana żurawiną, serwowana z brzoskwinią i ananasem
- Pierś z kurczaka w sosie zielonego pieprzu
- Pierś z kurczaka faszerowana serem i pieczarkami
- Aromatyczna pierś kurczaka nadziewana fetą i suszonymi pomidorami
- Mix grillowanych mięs z sosem kremowym (polędwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka, schab)
- Polędwiczki wieprzowe w sosie napoli
- Eskalopki wieprzowe z tymiankiem w delikatnym sosie śmietanowym z kurkami
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w bekonie z masłem czosnkowym, podane z sosem jogurtowym
- Polędwiczka w cieście francuskim
- Polędwiczki wieprzowe z grzybami leśnymi
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i liśćmi szpinaku na sosie z sera gorgonzola
- Schab pieczony w sosie własnym | Schab pieczony w sosie myśliwskim
- Schab po szwajcarsku z serem i szynką
- Płatki indyka w sosie serowym
- Curry z indyka z kolorową papryką, bakłażanem i cukinią
- Polędwiczka z indyka w chrupiącym cieście serowym i sosie pomidorowo-ziołowym
- Cannelloni faszerowane mięsem w sosie pomidorowym

DANIA PREMIUM – dopłata 15 zł / os.

- Pieczony dorsz w sosie koperkowym
- Łosoś marynowany z liśćmi roszponki

DANIA GŁÓWNE WEGETARIAŃSKIE

- Pappardelle w śmietanowym sosie pesto | Penne ze szpinakiem i serem pleśniowym
- Faszerowane szpinakiem muszelki makaronowe | Lazania szpinakowa
- Spaghetti z cukinią w sosie pomidorowym | Ravioli z borowikami w sosie śmietanowym
- Cannelloni ze szpinakiem i serem ricotta
- Pierogi ze szpinakiem i serem feta
- Cukinia faszerowana pieczarkami, zapieczona z serem
- Smażony ser Camembert z żurawiną | Grillowany ser halloumi z warzywami
- Placuszki z cukinii z grillowanym serem
- Zapieczone pieczarki faszerowane
- Omlet z warzywami





dodatki do dań głównych

WARZYWNE

Salsa paprykowa | Pepperonata (sos z papryk w sosie pomidorowym) | Warzywa w cukinii | Warzywa grillowane
Mini marchewki karmelizowane | Bukiet warzyw (marchew, brokuł, kalafior) | Marchewki z groszkiem
Kalafior z wody | Fasolka szparagowa | Brokuły z płatkami migdałów | Buraczki w miodzie | Szpinak duszony

SKROBIOWE

Ziemniaki Gratin | Ziemniaki z wody z koperkiem | Ziemniaki pieczone | Frytki | Ziemniaki cząstki
Ziemniaki puree | Ziemniaki czosnkowe | Ryż biały | Ryż biały z dzikim | Gnocchi ziemniaczane | Kluseczki śląskie

SURÓWKI

Surówka z marchwii z pomarańczą | Surówka z pora | Surówka z selera z ananasem | Biała kapusta Colesław
Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami | Surówka z kapusty pekińskiej z pomidorkami
Surówka z białej rzodkwi | Sałata lodowa z rzodkiewką i szczypiorkiem | Surówka z kolorowych sałat

dania kokilkowe

Kurczak curry | Potrawka z kurczaka z zielonym pieprzem i ryżem | Kurczak z warzywami zielonymi
Ragout z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem i śmietanką | Fusilli z kurczakiem
Forszmak z piersi kurczaka z brokułami i kaparami w śmietanie
Kurczak orientalny w sosie słodko-kwaśnym
Wieprzowina z marchewką i tymiankiem w sosie z pomidorami pelati | Wieprzowina po burgundzku
Beef Stroganow | Cielęcina po szambelańsku | Indyk w paprykowym trio z ananasem

DANIA KOKILKOWE WEGETARIAŃSKIE

Boczniaki w sosie kremowym | Pieczarki w śmietanie | Gulasz paprykowo-cukiniowy z pomidorami pelati
Ratatouille | Bukiet warzyw w sosie serowym



zimne przekąski

Roladki z łososia z musem szczypiorkowym
Panierowane fileciki z kurczaka z dipem meksykańskim
Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i guacamole
Ciabatta z grillowanym kurczakiem i kolorową papryką
Pieczone mięsa i wędliny z dodatkiem leśnych owoców i ziół
Galantyna wieprzowa zawijana z omletem pieczarkowym
Zawijasy wieprzowe z suszonymi owocami i musem drobiowym
Szynka "podkomorzy" w postaci roladek rukolowo-kaparowych
Wrapy z szynką i serem, sałata lodową i sosem remulada
Chrupiąca tortilla z cielęciną i warzywami
Zielone szparagi zawinięte w pieczonym rostbefie z serkiem czosnkowym | Schab po warszawsku
Involtini z bakłażana z ziołami, pomidorami suszonymi i serem gorgonzola
Półmiski wędlin i aromatycznych mięs pieczonych
Pasztesy z marynowanymi kurkami
Roladki z łososia wędzonego w cieście koperkowym | Indyk w maladze z owocami
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
Rolada z sandacza z oliwkami | Sajgonki faszerowane mięsem i warzywami | Naleśniki meksykańskie
Półmisek różności wiejskich ze świeżym chrzanem | Ruloniki z szynki na paście jajecznej w zielonej sałacie
Pasztesy w kolorowych galaretach z dodatkiem grzybów leśnych
Rożki schabowe faszerowane pastą brokułową
Crostoni z tuńczykiem i suszonymi pomidorami
Piramidki drobiowe z groszkiem zielonym na kolorowych sałatach

ZIMNE PRZEKĄSKI WEGETARIAŃSKIE

Grillowane warzywa w słodkiej papryce z sosem country relish | Jaja faszerowane pastami na pierzynie z kiełków
Przysmaki serowe z chrupiącymi tostami | Mozzarella zawijana w grillowanym bakłażanie z sosem pesto
Ptysie faszerowane musami z jaj
Domowe paszteciki z suszonymi pomidorami, bazylią i oliwkami
Cukinie faszerowane serem feta, suszonymi pomidorami i oliwkami z sosem jogurtowym
Bruschetta z suszonymi pomidorami, salsą paprykową i smażonymi pieczarkami
Deska serów gatunkowych z chrupiącymi krakersami i winogronami
Zapiekanie mini quiche smakowe z Creme Fraiche | Pomidorki koktajlowe z mozzarellą i bazylią



sałatki

Sałatka brokułowa z grillowanym kurczakiem, serem feta, suszonymi pomidorami i sosem jogurtowym

Sałatka z grillowanej piersi kurczaka, świeżego ogórka i papryki w jogurtowym sosie curry

Sałatka curry z kurczakiem i ananasem

Sałatka ze świeżego szpinaku z grillowanym kurczakiem, pieczonym bekonem, parmezanem i grzankami

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem

Sałatka andaluzyjska z szynką, selerem naciowym, serem żółtym i sosem awokado

Sałatka brokułowa z szynką i jajkiem

Sałatka z bobu, salami i szynki z sosem winegret

Sałatka z karczochów i szynki

Sałatka z wieprzowiną w sezamie, makaronem, chilli i kiełkami sojowymi

Sałatka toskańska z boczkiem i fasolką szparagową i sosem winegret

Sałatka frize z kurkami i wędzoną pierśią kaczki

Sałatka z tuńczyka z kiełkami słonecznika i jajkami przepiórczymi

Sałatka nicejska

Sałatka z paluszków krabowych i ananasa

SALAŃKI WEGETARIAŃSKIE

Sałatka jarzynowa

Sałatka grecka

Sałatka z cukinii z balsamicznym winegret, świeżymi ziołami i parmezanem

Sałatka perłowa z marynowanego selera i kukurydzy

Pomidory z mozzarellą i awokado skąpane w oliwie ziołowej

Sałatka z kuskusu, fety i brokuł z prażonymi orzechami nerkowca

Sałatka rzymska z marynowanych warzyw z sosem majonezowo-musztardowym

Sałatka capri z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i bazylią





desery

Sernik z czekoladą | Sernik z wiśniami | Sorbet owocowy
Torcik jogurtowy z brzoskwinia | Torcik gruszkowy
Torcik czekoladowy | Torcik bezowy a'la Pavlova
Duet czekoladowo-waniliowy z pieczonymi płatkami
migdałów Tiramisu | Panna cotta
Mus czekoladowy z orzechami | Mus waniliowy
Trufle czekoladowe | Szarlotka
Sycylijskie ciastko cytrynowe | Ciasteczka kremowe
Tarta owocowa | Tarta z czekoladą i owocami
Kolorowe galaretki owocowe z gwiazdką śmietany

desery serwowane

Parfait lodowe z owocami
Lody z owocami i bitą śmietaną
Lody waniliowe z gorącymi malinami lub wiśniami

owoce filetowane lub w całości

Jabłka | Banany | Mandarynki | Grapefruity | Arbuzy | Ananasy
Melony | Pomarańcze | Winogrona

napoje

Kawa | Herbata | Woda | Soki | Pepsi | Mirinda | 7 Up | Pepsi Max

Menu

exclusive

Szef Kuchni poleca

serwowana zupa

Krem z dyni z imbirem

serwowane danie główne

Półdzwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami i liśćmi szpinaku na sosie z sera gorgonzola podane zgnocchi ziemniaczanymi w sosie z sera błękitnego i bukietem warzyw

serwowany deser

Lody z gorącymi malinami

zimny bufet – przekąski, sałatki

Pieczone mięsa i wędliny z dodatkiem leśnych owoców i ziół
Galantyna wieprzowa zawijana z omletem pieczarkowym
Roladki z łososia wędzonego w cieście koperkowym
Pasztesy w kolorowych galaretach z dodatkiem grzybów leśnych
Panierowane fileciki z kurczaka z dipem meksykańskim
Szynka "podkomorzy" w postaci roladek rukolowo-kaparowych
Wrapy z szynką i serem, sałatą lodową i sosem remulada
Tortilla z grillowanym kurczakiem, warzywami i guacamole

Sałatka curry z kurczakiem i ananasem | Sałatka grecka
Sałatka capri z pomidorem, mozzarellą, oliwkami i bazylią
Pieczywo mieszane oraz masła smakowe

ciepły bufet - dania ciepłe oraz dodatki

Mix grillowanych mięs z sosem kremowym
(półdzwiczka wieprzowa, pierś z kurczaka, schab)
Półdzwiczki wieprzowe w sosie napoli

dodatki: Ryż biały z dzikim | Ziemniaki pieczone
Warzywa grillowane | Mini marchewki karmelizowane

ciepły bufet - zupa i danie kokilkowe

Bulion z kluseczkami drobiowymi, Zupa gulaszowa

bufet deserowy - desery, owoce, napoje

Sernik z czekoladą | Torcik bezowy a'la Pavlova
Ciasta domowe | Tiramisu | Mus czekoladowy z orzechami
Torcik jogurtowy z brzoskwinia

owoce: Banany | Mandarynki | Grapefruity
Ananasy | Winogrona

napoje : Woda | Soki | Pepsi | Mirinda | 7 Up
Pepsi Max

Kawa z ekspresu oraz wybór herbat smakowych

dodatkowo

TEMATYCZNE LIVECOOKING (dodatkowo płatne)

do wyboru:

kuchnia włoska - wspaniałe kolory, aromatyczne zapachy, różnorodność przypraw i świeżych składników to kwintesencja kuchni włoskiej w wykonaniu naszego Szefa kuchni.

kuchnia azjatycka - kuchnia niezwykle aromatyczna, pełna warzyw i ryżu. Zdrowa i smaczna opcja dla tych, którzy chcą poznać nowe, oryginalne smaki orientu.

kuchnia polska - tradycyjne polskie smaki, które nasz SzeF kuchni ubiera w nowoczesną, barwną formę, idealną nawet dla największych smakoszy.

sushi - najważniejszy element tradycyjnej kuchni Japonii. Łączenie charakterystycznych w niej składników jest sztuką i prawdziwym rarytasem dla podniebienia.

gofry z owocami - pyszna, słodka opcja dla smakoszy kruchych wafli z bitą śmietaną, udekorowanych świeżymi owocami i wieloma dodatkami do wyboru.

lody tajskie - NOWOŚĆ! - niezwykle oryginalny deser, przygotowywany na zimnej płycie, zwijany w efektowne rurki. Niesamowity smak, połączony z jego wyjątkowym wykonaniem, jest niewątpliwie opcją wartą wyboru.

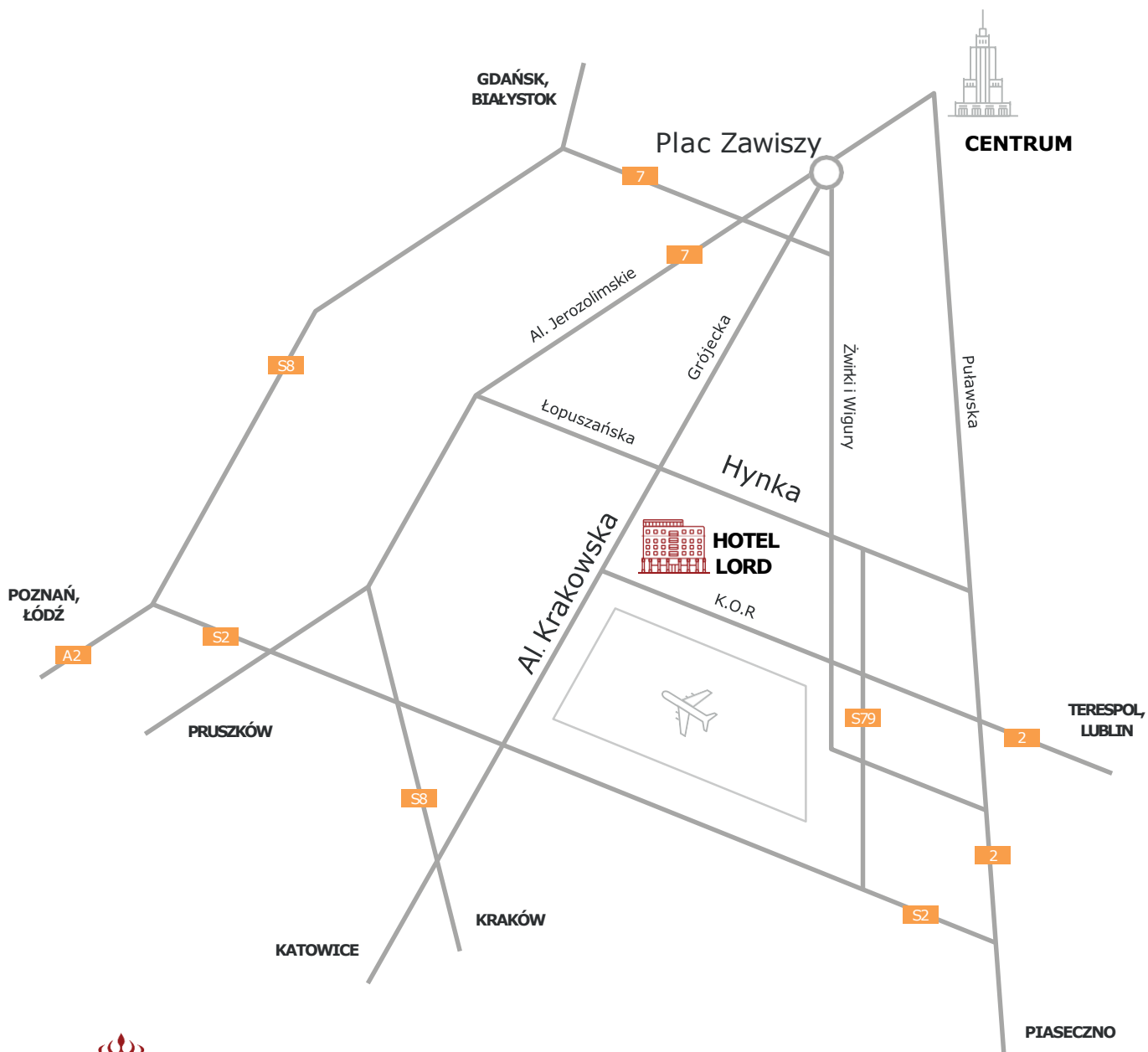
Ilość osób	Czas trwania	Cena
do 50	2h	1200 zł
od 50 - 100	2h	1550 zł
od 100 - 150	2,5h	1890 zł
od 150	2,5h	2200 zł

PROPONUJEMY RÓWNIEŻ:

fontanna czekoladowa - słodka atrakcja z ciepłą, płynną czekoladą, spływającą kaskadami z fontanny, w której można zanurzać świeże owoce dołączone do zestawu
1200 zł (przyjęcia do 100 os.) / **1500 zł** (przyjęcia powyżej 100 osób)

DJ - zapewni profesjonalną obsługę muzyczną i pozytywną atmosferę całej imprezy / **3000 zł**





Al. Krakowska 218, 02-219 Warszawa

Dział Sprzedaży

e-mail: warszawa@hotellord.pl
 tel. 22 574 20 10 / 22 574 20 20
 9.00 – 17.00

Iwona Maliszewska

I.Maliszewska@HotelLord.pl 609 601 541

Konrad Mikuta

K.Mikuta@HotelLord.pl 691 678 125

