

Regent Warsaw Hotel

PAKIET  
STUDNIÓWKOWY



2025

Regent Warsaw Hotel

## SALA BALOWA



Liczba osób: 180 miejsc  
siedzących  
Powierzchnia: 385 m<sup>2</sup>  
Wysokość: 4,5 m  
Parkiet: 40 m<sup>2</sup>

Pakiet zawiera:

- napoje zimne: woda, soki owocowe, pepsi, pepsi max, mirinda, 7 up, lemoniada
- napoje gorące: kawa i herbata z dodatkami
- 10 miejsc parkingowych dla organizatorów
- 50% zniżki dla nauczycieli (min. 100 osób)
- fachową pomoc w organizacji wydarzenia
- szatnia dla Gości
- przyległe Foyer
- dwa rzutniki plus dwa ekrany na sali
- flipchart elektroniczny do dyspozycji
- możliwość wyświetlenia logo szkoły
- dwa kolory oświetlenia (wrzosowy i niebieski)

Regent Warsaw Hotel

## MENU I



BUFET,  
PRZYSTAWKI,  
DESERY,  
DANIA GORĄCE  
DOSTĘPNE  
PRZEZ 8 GODZIN

### *Przystawki:*

- Tacos z kurczakiem curry, warzywami i kwaśną śmietaną
- Wrap z wędzonym łososiem, z kremowym serkiem koperkowym, świeżym ogórkiem i rukolą
- Roladki warzywne z sosem śliwkowym i vege kurczakiem/vege, vegan
- Sałatka caprese z pomidorami i grillowanymi warzywami, pesto/vege
- Roladki z kurczaka z pistacjami i oliwkami
- Mix sałat z warzywami i dressingami
- Sałatka grecka z serem feta i oliwkami/vege
- Sałatka tajska z wołowiną, chilli i orzechami
- Świeże pieczywo, masło

### *Zupy:*

- Krem z białych warzyw z grzanką orzechową/vege, vegan
- Pad thai z chrupiącymi warzywami i krewetkami koktajlowymi lub kurczakiem

# Regent Warsaw Hotel

## MENU I



BUFET,  
PRZYSTAWKI,  
DESERY,  
DANIA GORĄCE  
DOSTĘPNE  
PRZEZ 8 GODZIN

### *Dania główne:*

- Duszone udko indyka w sosie rozmarynowym
- Skrzydełka kurczaka w stylu Buffalo
- Wege burgery z sosem rancheros i warzywami/vege, vegan
- Gnocchi z chorizo i sosem pomidorowym
- Pieczone ziemniaki z rozmarynem/vege
- Corn-dog
- Chili sin carne/vege, vegan
- Mix gotowanych na parze warzyw/ vegan

### *Desery:*

- Waniliowa panna cotta z malinami
- Mus bananowo-czekoladowy
- Sezonowe owoce
- Crumble jabłkowe
- Mini tarty cytrynowe

*Cena: 275 zł za osobę*

Regent Warsaw Hotel

## MENU II



ZUPA I DANIE GŁÓWNE  
SERWOWANE  
-DO WYBORU

BUFET DOSTĘPNY PO  
KOLACJI SERWOWANEJ  
- PRZEZ 8 GODZIN

[regent-warsaw.com](http://regent-warsaw.com)

### *Zupa serwowana*

- Krem z dyni, maliny, imbir/vege, vegan
- Bulion z kurczaka, warzywa, makaron domowy
- Tom kha gai, kurczak, krewetka, kolendra
- Krem z zielonego groszku, grzanki miętowe, podsuszane pomidory/vege, vegan
- Krem z kalafiora, ziemia z orzeszków nerkowca, grzanki czosnkowe /vege, vegan

### *Danie główne serwowane*

- Grillowana pierś kurczaka, kopytka szpinakowe, glazurowana imbirem marchewka, sos tymiankowy
- Pierś indyka sous-vide, gratin ziemniaczana, wstążki cukini, sos estragonowy
- Ravioli ze szpiankiem, ricotta, sos arabiata, grillowane warzywa, parmezan/vege
- Pieczony łosoś, jarmuż, risotto pietruszkowe, sos lemonkowy
- Makaron udon, warzywa z woka, kietki soi, sos teryjaki/vege, vegan

### *Zupy:*

- Zupa kokosowa z grzybami mun i kolendrą/vege, vegan
- Żurek z kiełbasą, suszonymi grzybami i majerankiem

# Regent Warsaw Hotel

## MENU II



### *Dania główne:*

- Kurczak tikka masala, śmietana, kolendra
- Mini burger z serem, pomidorem, korniszonem i sosem majo
- Ravioli z grzybami, sos śmietanowo-ziołowy/vege
- Indyk z grillowanymi warzywami
- Mini marchewki z miodem i masłem
- Ryż basmati z trawą cytrynową i kaffirem/vege, vegan

### *Przystawki:*

- Grillowane warzywa z domowym pesto i prażonymi orzechami/vege, vegan
- Quesadilla z musem z czerwonej fasoli, szarpana wieprzowina BBQ
- Sałatka z makaronu ryżowego, warzyw, orzeszków ziemnych/vege,vegan
- Mini tarta ze szpinakiem, serem feta i konfiturą malinową
- Wrapy z kurczakiem w panko, świeżymi warzywami
- Wrapy ze świeżymi warzywami, ziołowym serkiem i salsą pomidorową/vege
- Świeże pieczywo, masło w różnych smakach

### *Desery:*

- Mini beza z kremem mascarpone z marakują
- Brownie z orzechami
- Sałatka owocowa
- Pudding z tapioki z musem truskawkowym
- Ciastko W-Z

*Cena: 299 zł za osobę*

Regent Warsaw Hotel

DODATKOWO  
POLECAMY



**ROSTBEEF SOUS-VIDE z sosami:** z czerwonego wina, z musztardy francuskiej, chrzanowym, płatki soli morskiej  
- 35 zł/osobę

**SPAGHETTI A' LA CHITARA**  
z kurczakiem przygotowywane w kręgu sera bursztyn  
- 30 zł/osobę

**STACJA SUSHI:** Nigiri, Maki, Sashimi, imbir, wasabi, sos sojowy, chilli-czosnek, sos śliwkowy, krakersy z krewetek  
- 65 zł/osobę

**STACJA Z LODAMI:**  
wybór lodów: truskawkowe, czekoladowe, waniliowe, słony karmel i sorbet cytrynowy,  
-wafelki, wiśnie, brzoskwinie i frużelina jagodowa  
-płatki czekolady, sos malinowy -  
25 zł/osobę

**TORT** śmietankowy z owocami lub duet czekoladowy  
- 25 zł/osobę

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT 8% lub 23%

Regent Warsaw Hotel

KONTAKT



ul. Belwederska 23,  
00-761 Warszawa  
tel. 22 558 10 11

[regent-event@regentwarsaw.com](mailto:regent-event@regentwarsaw.com)



[regent-warsaw.com](http://regent-warsaw.com)