



Witamy w hotelu Arkadia

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć okolicznościowych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje przyjęcia weselne, komunijne i okolicznościowe dlatego, mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszej ofercie przyjęć okolicznościowych obowiązuje zasada, aby wszelkie potrzebne udanej imprezie elementy były już zawarte w ofercie i w ten sposób w cenę każdego menu wliczona jest już:

profesjonalna obsługa kelnerska

ozdobne pokrowce na krzesa

świece i żywe kwiaty w stole

odpowiednia aranżacja stołów

serwetki płócienne lub flizelinowe

dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

50% zniżka dla dzieci do lat 12



Propozycja menu 135 PLN od osoby

Zupa (dwie do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami i Pesto

Drugie danie (jedno do wyboru)

- Złocisty kotlet schabowy z kością
- Pierś z kurczaka w parmezanowo – ziołowej skorupce
- Plastry pieczonej karkówki z sosem babuni
- Klasyczny kotlet De Volaille zawijany z masłem pietruszkowym i/lub serem
- Medaliony z piersi indyka na sosie żurawinowym
- Pieczony w ziołach pstrąg z delikatnym sosem chrzanowym

Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Ziemniaki au Gratin – zapieczone w śmietanie z serem
- Ryż curry z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (cztery do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillową pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańską z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

Dodatki (wszystko w standardzie)

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

Desery (jeden do wyboru)

- Patery ciast
- Crème Brûlée
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów
- Tarta z owocami sezonowymi
- Sernik z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym
- Puchar lodowy Arkadia
- Półmiski owoców sezonowych

Napoje bez ograniczeń przez 4 h

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite – dopłata 6 zł/os

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Propozycja menu 150 PLN od osoby

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Pikantny krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni

Drugie danie (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym
- Soczysta pierś z kurczaka z rusztu na sosie Tzatziki
- Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym
- Zrazy wołowe duszone we własnym sosie z suszonymi grzybami
- Sandacz sauté z sosem kurkowym

Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Ziemniaki au Gratin – zapieczone w śmietanie z serem
- Ryż curry z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (pięć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillowaną pierś kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, czwika

Desery (jeden do wyboru)

- Patery ciast
- Crème Brûlée
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów
- Tarta z owocami sezonowymi
- Sernik z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym
- Puchar lodowy Arkadia
- Półmiski owoców sezonowych

Napoje bez ograniczeń przez 6 h

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite – dopłata 6 zł/os

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Propozycja menu 170 PLN od osoby

Zupa (dwie do wyboru)

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Pikantny krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni
- Różyczki z łososia na placuszkach z cukinii
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

Drugie danie (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa otulona szynką dojrzewającą z sosem kurkowym
- Filet z kurczaka nadziewany serem, szpinakiem i suszonymi pomidorami podany na sosie Tzatziki
- Połówka kaczkę berberyjskiej pieczonej z jabłkami z sosem Porto
- Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym
- Zrazy wołowe duszone we własnym sosie z suszonymi grzybami
- Grillowany filet z łososia na sosie cytrusowym

Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Ziemniaki au Gratin – zapieczone w śmietanie z serem
- Kopytka z wody lub smażone
- Ryż curry z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (sześć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Plastry rostbefu zawinięte z orzechami, bazylią i parmezanem
- Tatar wołowy z tradycyjnymi piklami
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillowaną pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Krewetki grillowane ze słodkim sosem chili
- Sandacz faszerowany warzywami

Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

Desery

- Patery ciast
- Patery owoców sezonowych

Napoje bez ograniczeń

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- Coca Cola, Fanta, Sprite

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Propozycje dodatkowe

Tort okolicznościowy o dowolnym smaku oraz dekoracji (klasyczny, marcepanowy etc.)
7 PLN za osobę

Do każdej oferty proponujemy dodatkowe danie ciepłe podawane w trakcie lub pod koniec przyjęcia

Boeuf Strogonoff
14 PLN za osobę

Ragoût z cielęciny z kurkami
14 PLN za osobę

Warzywa zapiekane w beszamelu pod skorupką z sera Grana Padano
14 PLN za osobę

Borowiki duszone w śmietanie
14 PLN za osobę

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanym placku z sałatką z ogórka kiszzonego
18 PLN za osobę

Chrupiące placki ziemniaczane z łososiem wędzonym oraz kawiozem
20 PLN za osobę

Krewetki królewskie smażone na maśle z czosnkiem i natką pietruszki podane na duszonym szpinaku z Fetą
24 PLN za osobę

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego
24 PLN za osobę (min. 30 osób)

Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia nasza Szef kuchni przygotuje osobne dania ciepłe według sugestii rodziców Nasze propozycje dań dla dzieci

Chrupiące kąski z polędwiczek z kurczaka
Pulpeciki drobiowe bądź cielęce podane w sosie koperkowym
Sznycelek z kurczaka
Mini kotleciki mielone

Do każdego dania dla dzieci proponujemy:
ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, warzywa na parze

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l.	40,00 PLN
Luksusowa 0,5l.	40,00 PLN
Żołądkowa Gorzka de Luxe 0,5l.	40,00 PLN
Czysty Krupnik 0,5l.	40,00 PLN
Żubrówka biała 0,5l.	40,00 PLN
Stock Prestige 0,5l.	40,00 PLN

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l.	45,00 PLN
Stumbras Centenary	45,00 PLN * na zamówienie
Absolut Blue 0.5l.	50,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0.5l.	55,00 PLN * na zamówienie

Wina:

Kumala półwytrawne	30,00 PLN	White/Red
Marani Telavouri półwytrawne	35,00 PLN	White/Red
Imiglikos półsłodkie	25,00 PLN	White/Red
Sutter Home Moscato słodkie	35,00 PLN	White
Torre Aldea Rioja wytrawne	50,00 PLN	White/Red
Santa Carolina Sauvignon wytrawne	70,00 PLN	White
Santa Carolina Carmenerere wytrawne	70,00 PLN	Red

Wina musujące:

Michalangelo	25,00 PLN
Martini Asti	45,00 PLN

Szampan:

Moet Chandon	200,00 PLN
--------------	------------