



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 krzesła

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 130 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)

- Polędwiczka wieprzowa Sous Vide na sosie tymiankowym
- 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 lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- 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 filec 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
- Jabłecznic 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)

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej otulone szynką dojrzewającą 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
- Grillowany filec z łososia na sosie cytrusowym

Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- 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 filec 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 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 (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 160 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

Drugie danie (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi podana z sosem kurkowym
- Filet z kurczaka nadziewany serem, szpinakiem i suszonymi pomidorami podany na sosie Tzatziki
- Połówka kaczki 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 lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Ziemniaki au Gratin – zapieczone w śmietanie z serem
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- 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 grillową pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Krewetki grillowane ze słodkim sosem chili
- Sandacz faszerowany warzywami

- 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)

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 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

- 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 kęski 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