



Witamy w hotelu Arkadia

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje tego rodzaju uroczystości, dlatego mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy.

Nasza wyśmienita kuchnia, profesjonalna i serdeczna obsługa oraz stylowy wystrój wnętrz sprawiają, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

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

Indywidualny nadzór nad weselem

Apartament dla nowożeńców gratis

Toast powitalny winem musującym

Klimatyzowana sala weselna z parkietem dębowym w jednym pomieszczeniu

Profesjonalny serwis i obsługa gości przez cały czas trwania przyjęcia

Ozdobne pokrowce na krzesła

Odpowiednia aranżacja stołów

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Miejsca parkingowe dla gości weselnych przed i za hotelem

Miejsca hotelowe dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach

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 I

185 PLN za osobę w sobotę / 175 PLN za osobę w inne dni

Na początek

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- Rosół z makaronem i warzywami
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Aksamitna zupa grzybowa z grzankami i oliwą pietruszkową
- Toskański krem z pomidorów z grzankami
- Zupa cebulowa z grzanką serową

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Bitki wieprzowe pod staropolskim sosem cebulowym
- Pieczona karkówka na sosie cygańskim
- Klasyczny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka z grilla na sosie Tzatziki lub bazyliowym

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Strogonoff wołowy
- Potrąwka z kurczaka z kurkami
- Węgierski gulasz wieprzowy z wędzoną papryką

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do dań ciepłych:

- Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (osiem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garnirowany owocami 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 serkiem kremowym
- Nózki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi 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 brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- 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
- 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

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe
- Wybór sosów zimnych, chrzan, czwikła

Desery

- Patery ciast

Napoje bez ograniczeń

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



Propozycja II

200 PLN za osobę w sobotę / 190 PLN za osobę w inne dni

Na początek

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- o Rosół z makaronem i warzywami
- o Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- o Zbójnicka zupa gulaszowa
- o Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki
- o Aksamitna zupa z brokułów i szpinaku z groszkiem ptysiowym
- o Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą bazyliową i grzankami
- o Tajska zupa Tom Kha z kurczakiem i makaronem ryżowym

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- o Polędwiczki otulona szynką dojrzewającą na sosie tymiankowym
- o Rolada z kurczaka z grzybami leśnymi i sosem podgrzybkowym
- o Sakiewki ze schabu faszerowane po polsku z sosem kurkowym
- o Filet z kurczaka z ricottą i szpinakiem w bazyliowym sosie

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- o Strogonoff wołowy
- o Potrawka z kurczaka z kurkami
- o Węgierski gulasz wieprzowy z wędzoną papryką
- o Ragout cielęce z warzywami

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- o Medaliony z piersi indyczej z sosem żurawinowym z Porto
- o Filet z kurczaka z grilla na sosie estragonowym lub Tzatziki
- o Golonka pieczona w miodzie
- o Pieczona karkówka wieprzowa na sosie cygańskim

V Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- o Barszcz czerwony z krockiem
- o Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- o Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do dań ciepłych:

- o Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- o Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- o Kopytka z wody lub smażone
- o Kluski śląskie
- o Szafranowy ryż z warzywami
- o Bukiet surówek
- o Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- o Mieszane sałaty z vinaigrette
- o Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (osiem do wyboru)

- o Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- o Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- o Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- o Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem

- o Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- o Wybór jajek faszerowanych
- o Tatar z najlepszej wołowiny z piklami
- o Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- o Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- o Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- o Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- o Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- o Różyczki z łososia na placuszkach z cukinii
- o Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- o Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- o Dorsz smażony pod greckim sosem
- o Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

Sałatki (trzy do wyboru)

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

Dodatki

- o Warzywa świeże i marynowane
- o Chleby mieszane, masła smakowe
- o Wybór sosów zimnych, chrzan, czwika

Desery

- o Patery ciast

Napoje bez ograniczeń

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



Propozycja III

230 PLN za osobę w sobotę / 220 PLN za osobę w inne dni

Na początek

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- Rosół z bażanta z makaronem i świeżym lubczykiem
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki
- Aksamitna zupa ze brokułów i szpinaku z groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą bazyliową i grzankami
- Tajska zupa rybna z krewetkami i trawą cytrynową

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Połowka pieczonej kaczki berberyjskiej z jabłkiem i sosem Porto
- Połędwiczki otulona szynką dojrzewającą na sosie tymiankowym
- Sakiewki wieprzowe faszerowane po polsku z sosem kurkowym
- Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym
- Gęsie udo duszone z warzywami na sosie z czerwonego wina

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Strogonoff wołowy
- Potrawka z kurczaka z kurkami
- Węgierski gulasz wieprzowy z wędzoną papryką
- Ragout cielęce z warzywami

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Płonąca szynka w całości podana na sali w akompaniamencie kaszy perłowej z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego
- Filet z kurczaka z grilla na sosie estragonowym lub Tzatziki
- Golonka pieczona w miodzie
- Pieczona karkówka wieprzowa na sosie cygańskim

V Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do dań ciepłych:

- Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

Przekąski zimne (osiem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garniowany owocami w winnej galarecie

- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Tatar z najlepszej wołowiny z piklami
- Carpaccio z połędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- 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 (trzy do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- 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
- 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

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe
- Wybór sosów zimnych, chrzan, czwikła

Desery

- Patery ciast i owoców sezonowych
- Tort weselny o dowolnym smaku i dekoracji

Napoje bez ograniczeń

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- Napoje gazowane: 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 weselny o dowolnym smaku oraz dekoracji (klasyczny, marcepanowy etc.)

7 PLN za osobę

Stół wiejski a w nim: Szynka z nogą wędzona w owocowym dymie, schaby pieczone nadziewane śliwką i morelą, karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, boczek zawijany z ziołami, wiejski salceson ozorkowy, swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, pasztet z żurawiną, pasztet z grzybami, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, śliwki w occie, grzyby marynowane, chrzan, chleb wiejski -14 zł/os

Fontanna czekoladowa w asyście świeżych porcjowanych owoców, rurek, wafli oraz pianek – 12 zł/os (przy min. 50 os.)

Barman serwujący drinki i koktajle na sali lub przy barze Pałacowym – koszt indywidualny do uzgodnienia

Pokaz fajerwerków – cena do uzgodnienia

Propozycje dla wegetarian

Grillowany łosoś norweski na sosie cytrynowo – maślanym

Pieczony filec z Soli z domowym Pesto na salsie pomidorowej

Filec z pstrągą potokowego z duszonymi w śmietanie porami

Pieczona papryka faszerowana ryżem z warzywami z sosem paprykowym

Klasyczne ratatouille ze świeżymi pomidorami, bakłażanem i cukinią

Pomidory pieczone ze szpinakiem i serem Feta

Gratin ze świeżych warzyw

Potrąka z grzybów leśnych

Tortilla z pieczonymi warzywami i serem

Tarta ze szpinakiem, serem kozim i pomidorkami cherry

Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia nasza Szef kuchni przygotowuje 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

Ceny zawarte w ofercie obowiązują dla przyjęć powyżej 50 osób

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