



Witamy w hotelu Arkadia

Propozycje na przyjęcia okolicznościowe

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu komunii w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia 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 naszym hotelu przy każdym przyjęciu zapewniamy:

Muzykę w tle

Żywe kwiaty w stole

Odpowiednią aranżacją stołów

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Czas trwania przyjęcia do godziny 22.00 bezpłatnie

Serwetki o fakturze lnu białe lub écru

Bezpłatne zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami

Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergię

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 120 PLN za dziecko



Propozycje menu

Menu Szmaragdowe – 189 PLN za osobę

Zawiera w sobie 4 przekąski zimne, 2 sałatki oraz 3 godziny serwowania napojów niegazowanych

Menu Rubinowe – 209 PLN za osobę

Zawiera w sobie 6 przekąsek zimnych, 2 sałatki oraz 5 godzin serwowania napojów niegazowanych

Menu Diamentowe – 249 PLN za osobę

Zawiera w sobie 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, owoce filetowe w bufecie, ozdobne pokrowce na krzesła oraz 7 godzin serwowania napojów niegazowanych oraz gazowanych

Propozycja Menu

Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem podany z makaronem i warzywami

Tradycyjne pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

Aksamitny krem z kalafiora podany z chrupiącymi grzankami i czarnuszką

Toskański krem z pomidorów z ziołowymi grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łazankami i natką pietruszki

Dania Główne (jedno do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej gotowanej w niskiej temperaturze na lekkim sosem tymiankowym

Sakiewka wieprzowa faszerowana duszonymi pieczarkami na sosie kurkowym

Pierś z kurczaka nadziana szpinakiem, serem greckim i suszonymi pomidorami na sosie Tzatziki

Klasyczny kotlet De Volaille zawijany z masłem pietruszkowym i/lub serem

Confit z uda z kaczki z sosem wiśniowo - żurawinowym

Chrupiące wegetariańskie Falafele na sosie Tzatziki

Wegańska pieczona cukinia faszerowana duszonymi warzywami



Dodatki do dania głównego (jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzywny)

Puree ziemniaczane z koperkiem / ziemniaki opiekane / ziemniaki z wody
Ziemniaki au Gratin w śmietanie ze świeżymi ziołami zapieczone pod serem
Kopytka podsmażane
Kapusta młoda z koperkiem/ kapusta zasmażana / buraki glazurowane
Bukiet surówek (surówka z kapusty czerwonej, białej oraz z marchewki)
Bukiet warzyw na parze z ziołowym masłem (brokuł, kalafior, marchew)

Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji Menu)

Półmisek wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych Szefa Kuchni
Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem
Kurczak faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami
Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem
Tortilla ze szpinakiem, Pesto i suszonymi pomidorami
Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką
Śledź w oleju rzepakowym z siekaną cebulą
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Wegetariański pasztet z soczewicy
Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym
Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami
Sajgonki wegetariańskie podane ze słodkim sosem chili
Wybór jajek faszerowanych (z majonezem, z pastą łososiową, z pieczarkami)
Deska serów z orzechami i winogronami



Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka Grecka z serem Feta

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka

Sałatka z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

Arabski Tabbouleh z bulgurem, natką pietruszki i świeżymi warzywami

Sałatka Włoska z kuleczkami mozzarelli, oliwkami, koktajlowymi pomidorkami i oliwą bazyliową

Dodatki

Warzywa marynowane

Wybór pieczywa, masło, żurawina

Desery

Patery ciast domowych (150 g/os) w cenie

Owoce filetowane (150 g/os) 14 PLN/os lub
w menu Diamentowym w cenie

Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy

Woda gazowana w butelkach, woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach

Napoje gazowane (dla menu Szmaragdowego i Rubinowego dopłata 20 PLN za osobę)

Coca Cola, Fanta, Sprite

Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia możemy przygotować dania sugerowane przez Rodziców lub możecie Państwo skorzystać propozycji Szefa Kuchni:

Chrupiące kąski z kurczaka

Pulpeciki w sosie pomidorowym

Sznycelek z kurczaka

Do tych dań proponujemy:

Ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, brokuł z małą marchewką na parze



Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort okolicznościowy:

Śmietana z mascarpone z maliną / truskawką / borówką / brzoskwinia, czekoladowy, bezowy z owocami

14 PLN za porcję

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

22 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

22 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka

10 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z piklami (10 dkg)

15 PLN za porcję

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

9 PLN za 1 szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

14 PLN za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

14 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff

21 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego

37 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego

38 PLN za osobę (min. 25 osób)

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie

od 35 PLN za porcję



Opcje dodatkowe

FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała. W cenę wliczono owoce, rurki, wafelki, pianki

<u>Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe</u>	<u>8 zł/krzesło</u>
<u>Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką</u>	<u>bukiet 100 – 180 zł</u> (wazony wysokie Martini)
<u>Wynajem projektora z ekranem</u>	<u>250 zł</u>
<u>Wynajem automatycznego ekspresu do kawy</u>	<u>450 zł</u>

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	60,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	60,00 PLN
Dzika Kaczka 0,5l	60,00 PLN * na zamówienie

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	75,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie

Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	60,00 PLN	White/Red
Imiglikos, Grecja, półsłodkie	50,00 PLN	White/Red

Wina musujące:

Michalangelo	25,00 PLN
Martini Asti	70,00 PLN



Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie w **godzinach 13.00 – 21.00** gdzie nasz personel przyjmie zamówienie na organizację przyjęcia potwierdzoną wpłatą **bezzwrotnego zadatku w wysokości 800 PLN**.
2. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
3. **7 dni przed datą przyjęcia trzeba wybrać menu** (osobiście podczas wizyty w hotelu lub mailowo na adres imprezy@hotelarkadia.pl)
4. **7 dni przed datą przyjęcia trzeba podać liczbę gości** (dorosłych, dzieci 4-12 lat oraz dzieci do 3 lat)
5. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotowuje podliczenie ostatecznego kosztu przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia) i przekazuje je Państwu (mailowo lub osobiście na spotkaniu w hotelu lub telefonicznie)
6. **Najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem trzeba opłacić całkowity koszt przyjęcia** (osobiście w recepcji hotelu lub u obsługi kelnerskiej kartą lub gotówką lub przelewem na nasze konto)
7. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące) pozostałego po zakończonym przyjęciu (we własne pojemniki lub dostarczone przez restaurację)
8. Modyfikacje kosztu przyjęcia:
 - i. własny tort: + 5zł/osobę
 - ii. własny alkohol: + 10zł/osobę dorosłą
 - iii. przyjęcie dla mniej niż 20 osób dorosłych: +10%
 - iv. przyjęcie w dzień świąteczny i ustawowo wolny od pracy: +20%
9. Dbając o zapewnienie jak najwyższego poziomu obsługi do każdego przyjęcia doliczana jest 10% opłata za serwis.