



## 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

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Świece i żywe kwiaty w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 90 PLN za osobę

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

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

*E-Mail: [imprezy@hotelarkadia.pl](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)*



## Oferta Komunijna

W naszej ofercie przygotowaliśmy cztery możliwości wyboru potraw na przyjęcie komunijne. W podanych propozycjach wybór obiad jest wspólny natomiast każda propozycja różni się ilością zimnych przystawek, sałatek oraz czasem trwania opcji serwowania nielimitowanych napojów

### Menu Szafirowe – 149 PLN za osobę

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

### Menu Szmaragdowe – 169 PLN za osobę

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

### Menu Rubinowe – 189 PLN za osobę

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

### Menu Diamentowe – 209 PLN za osobę

Zawiera w sobie 7 przekąsek zimnych, 3 sałatki oraz **nieograniczony czas 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

Toskański krem z pomidorów z grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łazankami i natką pietruszki

### Dania Główne

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

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

Udo z kaczki confit z sosem wiśniowo - żurawinowym

Pieczony filec z łososia na azjatyckim sosie z limonki i trawy cytrynowej

*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](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)*



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

Puree ziemniaczane z koperkiem  
Ziemniaki au Gratin w śmietanie z ziołami zapieczone pod serem  
Kopytka z wody  
Kapusta młoda z koperkiem lub buraczki glazurowane  
Bukiet surówek ( surówka z kapusty czerwonej, z marchewki oraz Coleslaw )  
Brokuły i młoda marchewka na parze polane masłem ziołowym

## **Przekąski zimne ( ilość według wybranej opcji Menu )**

Półmisek wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych Szefa Kuchni  
Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem  
Indyk pieczony przybrany owocami w galarecie z Malagą  
Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym  
Babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką  
Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem  
Sajgonki ze świeżymi warzywami podane ze słodkim sosem chili  
Wegański pasztet z soczewicy  
Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą  
Wybór jajek faszerowanych ( z majonezem, z pastą łososiową, z pieczarkami)  
Deską serów z orzechami i winogronami ( Brie, ser niebieski, Camembert, Gouda )



### **Sałatki ( dwie do wyboru )**

Sałatka Grecka

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka

Sałatka z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

Sałatka makaronowa z Chorizo, oliwkami i pomidorkami koktajlowymi

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

### **Dodatki**

Warzywa marynowane

Wybór pieczywa, masło

### **Desery**

Patery ciast domowych

Patery owoców sezonowych

### **Napoje zimnie i ciepłe**

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Wybór soków owocowych 100%: pomarańczowy, jabłkowy

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

### **Napoje gazowane ( dla Menu Szafirowego, Szmaragdowego i Rubinowego dopłata 15 PLN za osobę )**

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

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

Chrupiące kąski z kurczaka

Pulpeciki drobiowe lub cielęce w sosie koperkowym lub pomidorowym

Sznycelek z kurczaka

Kotleciki mielone

### **Do tych dań proponujemy:**

Ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, brokuł z małą marchewką 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](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)*



**Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery**

Tort komunijny o dowolnym smaku

10 PLN za porcję

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

16 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

16 PLN za porcję

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

12 PLN za porcję

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

9 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff

17 PLN za porcję

Ragoût z cielęciny z kurkami

18 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanym placku z sałatką z ogórka kiszzonego

24 PLN za porcję

Chrupiące placki ziemniaczane z łososiem wędzonym oraz kawiozem

28 PLN za porcję

Krewetki królewskie smażone na maśle z czosnkiem i natką pietruszki podane na duszonym szpinaku z Fetą

32 PLN za porcję

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

32 PLN za porcję ( min. 30 osób )



## Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

### Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	60,00 PLN
Luksusowa 0,5l	60,00 PLN
Żubrówka biała 0,5l	60,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	60,00 PLN

### Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	70,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie
Absolut Blue 0.5l	75,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0.5l	75,00 PLN * na zamówienie

### Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	50,00 PLN	White/Red
Imiglikos, Grecja, półsłodkie	40,00 PLN	White/Red
Sutter Home Moscato, Kalifornia, słodkie	40,00 PLN	White
Santa Carolina Sauvignon, Chile, wytrawne	80,00 PLN	White
Santa Carolina Carmenere, Chile, wytrawne	80,00 PLN	Red

### Wina musujące:

Michalangelo	25,00 PLN
Martini Asti	65,00 PLN

### Szampan:

Moet Chandon Brut	250,00 PLN
-------------------	------------