

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
- Świece i żywe kwiaty w stole
- Odpowiednia aranżacja stołów
- Serwetki z płócienne lub flizelinowe
- Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie
- 50% zniżka dla dzieci do lat 12



Oferta na przyjęcia okolicznościowe

Poniżej przedstawiamy trzy propozycje menu. Różnią się one ilością i rodzajem potraw do wyboru oraz ofertą napojów alkoholowych i bezalkoholowych

Menu nr 1 – 145 PLN za osobę

Zawiera w sobie do zupę, 4 przekąski zimne, drugie danie, 2 sałatki, deser
oraz 4 godziny serwowania napojów niegazowanych

Menu nr 2 – 160 PLN za osobę

Zawiera w sobie zupę, 5 przekąsek zimnych, drugie danie, 2 sałatki, deser
oraz 6 godzin serwowania napojów niegazowanych

Menu nr 3 – 180 PLN za osobę

Zawiera w sobie zupę, 5 przekąsek zimnych, drugie danie, 2 sałatki, ciasta i owoce
oraz nieograniczony czas serwowania napojów
niegazowanych oraz gazowanych



Menu nr I – 140 PLN za osobę

Zupa (2 do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Krem pieczarkowy z łazankami i natką pietruszki
- Toskański krem pomidorowy z grzankami

Drugie danie (1 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 (2 do wyboru)

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

Przekąski zimne (4 do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillową pierśią kurzą i warzywami
- Babeczki z łososiem wędzonym i twarogiem z rzodkiewką
- 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 i grzankami
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mini mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z kurczakiem, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- 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
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

Dodatki (wszystko w standardzie)

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło

Desery (1 do wyboru)

- Patery ciast (150g/os)
- 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
- Pólmiski 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 w cenie 7 zł/but
lub oferta bez limitu 15 zł/os



Menu nr 2 – 155 PLN za osobę

Zupa (2 do wyboru)

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

Drugie danie (1 do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa gotowana w niskiej temperaturze na lekkim sosie tymiankowym
- Soczysta pierś z kurczaka z ruszty na sosie Tzatziki
- Klasyczny kotlet De Volaille zawijany z masłem pietruszkowym i/lub serem
- Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym
- Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym
- Sandacz sauté z sosem kurkowym

Dodatki do dania głównego (2 do wyboru)

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

Przekąski zimne (5 do wyboru)

- Pótmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillową pierśią kurzą i warzywami
- Babeczki z łososiem wędzonym i twarogiem z rzodkiewką
- 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 i grzankami
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mini mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorami ogórkiem marynowanym i prażoną cebulą
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i rukolą
- Sałatka z serem kozim, gruszką i orzechami włoskimi
- 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
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

Dodatki (wszystko w standardzie)

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło

Desery (1 do wyboru)

- Patery ciast (150g/os)
- 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
- Pótmiski 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 w cenie 7 zł/but
lub oferta bez limitu 15 zł/os



Menu nr 3 – 180 PLN za osobę

Zupa (2 do wyboru)

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

Drugie danie (1 do wyboru)

- Medaliony z polędwiczki wieprzowej otulone szynką dojrzewającą podane z sosem kurkowym
- Filet z kurczaka nadziewany serem, szpinakiem i suszonymi pomidorami podany na sosie Tzatziki
- Udo z kaczki confit na sosie wiśniowo - żurawinowym
- Sakiewka wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi na sosie kurkowym
- Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym
- Pieczony filet z łososia na sosie cytrusowym

Dodatki do dania głównego (2 do wyboru)

- Kremowe puree z koperkiem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Gratin dauphinois – pyszne ziemniaki zapieczone 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 (6 do wyboru)

- Pótmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Tatar wołowy z tradycyjnymi piklami
- Wybór jajek faszerowanych
- 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
- Babeczki z łososiem wędzonym i twarogiem z rzodkiewką
- Krewetki z tempurze ze słodkim sosem chili
- Sandacz faszerowany warzywami w szafranowym auszpiku
- 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 mini mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z kurczakiem, sałatą lodową, pomidorami
- ogórkiem marynowanym i prażoną cebulą
- Carpaccio z pieczonego buraka z serem feta i rukolą
- Arabski Tabbouleh (bulgur, pomidory, ogórek, natka i mięta)
- 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 z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

Dodatki (wszystko w standardzie)

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło

Desery

- Patery ciast (150g/os)
- Patery owoców sezonowych (150 g/os)

Napoje bez ograniczeń przez 6 h

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

Napoje bez ograniczeń

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



Propozycje dodatkowe

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe lub zimne podawane w trakcie lub pod koniec przyjęcia:

Boeuf Strogonoff
17 PLN za osobę

Ragoût z cielęciny z kurkami
18 PLN za osobę

Warzywa zapiekane w beszamelu pod serową skorupką
18 PLN za osobę

Borowiki duszone w śmietanie
20 PLN za osobę

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych placuszkach z sałatką z ogórka kiszzonego
24 PLN za osobę

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

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

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

Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia nasza Szef kuchni przygotowuje 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



Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

| | |
|----------------------|-----------|
| Czysty Krupnik 0,5l. | 45,00 PLN |
| Wyborowa 0,5l. | 50,00 PLN |
| Luksusowa 0,5l. | 50,00 PLN |
| Żubrówka biała 0,5l. | 50,00 PLN |
| Stock Prestige 0,5l. | 50,00 PLN |

Wódki Premium:

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Finlandia 0.5l. | 60,00 PLN |
| Stumbras Centenary | 60,00 PLN * na zamówienie |
| Absolut Blue 0.5l. | 65,00 PLN * na zamówienie |
| Ostoya 0.5l. | 70,00 PLN * na zamówienie |

Wina:

| | | |
|---|-----------|-----------|
| Reggiate, Włochy półwytrawne | 40,00 PLN | White/Red |
| Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne | 45,00 PLN | White/Red |
| Imiglikos, Grecja, półsłodkie | 35,00 PLN | White/Red |
| Sutter Home Moscato, Kalifornia, słodkie | 40,00 PLN | White |
| Torre Aldea Rioja, Hiszpania, wytrawne | 50,00 PLN | White/Red |
| 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 | 55,00 PLN |

Szampan:

| | |
|--------------|------------|
| Moet Chandon | 250,00 PLN |
|--------------|------------|