



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 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

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 / 100 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 filetowane w bufecie, ozdobne pokrowce na krzesła** 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

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)

Deskę słowiańskich 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 filetowe (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 Szafirowego, 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 proponycji Szefa Kuchni:

Chrupiące kąski z kurczaka

Pulpeciki w sosie pomidorowym

Sznyecelek 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 PLN/krzesło</u>
<u>Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką</u>	<u>bukiet 100 – 180 PLN</u> (wazonny wysokie Martini)
<u>Wynajem projektora z ekranem</u>	<u>250 PLN</u>
<u>Wynajem automatycznego ekspresu do kawy</u>	<u>390 PLN</u>

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	65,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	65,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 PLN * na zamówienie

Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	70,00 PLN	White/Red
Marani Telavuri, Gruzja półsłodkie	70,00 PLN	White/Red
Marani Kondoli, Gruzja, wytrawne	130,00 PLN	Red * na zamówienie
Marani Mtsvane, Gruzja, wytrawne	80,00 PLN	White * na zamówienie

Wina musujące:

Michalangelo, Polska, słodkie	50,00 PLN	White
Martini Asti, Włochy, słodkie	75,00 PLN	White
Martini Prosecco, Włochy, wytrawne	75,00 PLN	White * na zamówienie
Martini Brut Prosecco, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White * na zamówienie



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 przygotuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną wpłatą **zadatku w wysokości 500 PLN**.
2. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. **Menu** należy wybrać **na 14 dni przed datą przyjęcia** i przesłać najchętniej mailowo na adres imprezy@hotelarkadia.pl lub dostarczyć osobiście do Hotelu.
5. **Ostateczną liczbę osób dorosłych, dzieci 0-3 oraz dzieci 4-12 lat należy podać najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaze osobiście na spotkaniu w hotelu bądź telefonicznie organizatorom imprezy.
7. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje **najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem**.
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania może zapewnić Hotel.