



## Witamy w hotelu Arkadia

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje te także ważne 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 wewnątrz sprawią, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

	<b>Menu Szmaragdowe 265 PLN</b>	<b>Menu Złote 285 PLN</b>	<b>Menu Platynowe 315 PLN</b>
Zupa	1 do wyboru	2 do wyboru	2 do wyboru
Danie Główne	Tak	Tak	Tak
Danie kokilkowe	Tak	1 do wyboru	Tak
Deser	Brak		Tak
II Danie Główne	Brak	Tak	Tak
Danie nad ranem	Tak	Tak	Tak
Zakąski zimne	7 do wyboru	7 do wyboru	8 do wyboru
Sałatki	2 do wyboru	2 do wyboru	3 do wyboru
Ciasto	Tak	Tak	Tak
Owoce	Tak	Tak	Tak
Napoje ciepłe i zimne	Tak	Tak	Tak



## W CENIE ZAPEWNIAMY

- ✓ *Czerwony dywan dla Młodej Pary przed wejściem do hotelu*
- ✓ *Tradycyjne powitanie zdobnym chlebem i solą*
- ✓ *Lampkę wina musującego na powitanie*
- ✓ *Parkiet taneczny*
- ✓ *Stoły prostokątne*
- ✓ *Pokrowce na krzesła*
- ✓ *Porcelanową zastawę i eleganckie sztucce*
- ✓ *Rozłożenie winietek według specyfikacji Młodej Pary*
- ✓ *Świece w stołach*
- ✓ *Oświetlenie Sali LED z możliwością wyboru koloru*
- ✓ *Wykwintne menu*
- ✓ *Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych przez cały czas trwania wesela*
- ✓ *Obsługa kelnerska*
- ✓ *Klimatyzację*
- ✓ *Sztalugę do tablicy z rozmieszczeniem gości*
- ✓ *Wysokie krzeselka dla najmłodszych gości*
- ✓ *Pokój Superior dla Pary Młodej (dla przyjęć powyżej 40 osób dorosłych)*
- ✓ *10% zniżki na przyjęcie okolicznościowe obowiązującej przez rok od daty przyjęcia weselnego*
- ✓ *Specjalną cenę pokoi dla gości weselnych – 135 PLN za osobę ze śniadaniem*
- ✓ *Szatnię dla Gości weselnych Parking dla Gości weselnych*
- ✓ *Specjalny rabat dla dzieci w wieku 4-12 lat 50% ceny, młodsze dzieci gościmy bezpłatnie*
- ✓ *Możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez opłaty korkowej (dla przyjęć powyżej 40 osób dorosłych) Możliwość zakupu alkoholu w cenie hurtowej powyżej 60 butelek*

## ZUPA

- ❖ Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem z makaronem i warzywami
- ❖ Aksamitny krem z kalafiora z prażonymi migdałami i czarnuszką
- ❖ Krem grzybowy z łazankami i oliwą pietruszkową
- ❖ Krem Toskański pomidorowo-bazyliowy z grzankami ziołowymi
- ❖ Tradycyjne pachnące majerankiem flaki po warszawsku
- ❖ Krem brokułowo-szpinakowy z prażonymi migdałami

## DANIE GŁÓWNE

*1 do wyboru, drugie danie główne do wyboru – 20 PLN za osobę*

- ❖ Marynowana w ziołach polędwiczka wieprzowa sous vide na sosie tymiankowym z ziemniakami Gratin i grillowanymi sezonowymi warzywami
- ❖ Konfitowane udo z kaczki na sosie żurawinowym podane z ziemniaczanymi gnocci i pieczonym jabłkiem faszerowanym modrą kapustą
- ❖ Zraz schabowy Arkadia nadziany grzybami na sosie rozmarynowym z ziołowym puree ziemniaczanym oraz fasolką szparagową i marchewką otuloną bekonem
- ❖ Galantyna z kurczaka faszerowana świeżymi warzywami podana na sosie pomidorowo-bazyliowym z ziołowym puree ziemniaczanym i marchewką glazurowaną w miodzie
- ❖ Tradycyjny zraz wołowy zawijany z ogórkiem kiszonym i bekonem w sosie z suszonych grzybów podany z kluskami śląskimi i buraczkami na ciepło

## II DANIE GŁÓWNE

*1 do wyboru, drugie danie gorące do wyboru – 20 PLN za osobę*

- ❖ Golonka wieprzowa pieczona w syropie klonowym z puree ziemniaczano-chrzanowym i kapustą duszoną z wędzonką
- ❖ Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie Marinara z rozmarynem, brokułami na parze z masłem ziołowym i puree ziemniaczano-selerowym
- ❖ Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i węgierską sałatką z ogórka kiszzonego Rolada z kurczaka faszerowana grzybami na sosie kurkowym
- ❖ Wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie z warzywami podana z kremowym puree ziemniaczanym



## LUB danie serwowane przez kucharzy na Sali:

- ❖ Pieczona w całości szynka wieprzowa z bogatym sosem z leśnych grzybów, wiejską kaszą i sałatką z ogórka kiszzonego

## DESER SERWOWANY

*1 do wyboru, drugi deser do wyboru – 12 PLN za osobę*

- ❖ Ciepły jabłecznik podany z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną
- ❖ Puszysty sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym
- ❖ Puchar lodowy Arkadia ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- ❖ Lody śmietankowe z ciepłym sosem z leśnych malin
- ❖ Aksamitne Crème Brûlée z chrupiącą cukrową skorupką

## DANIE GORAĆE KOKILKOWE

*1 do wyboru, drugie danie gorące kokilkowe do wyboru – 10 PLN*

- ❖ Bouef Strogonow z pieczarkami
- ❖ Ragoût z wieprzowiny z cebulkami i papryką
- ❖ Kurczak w potrawce z kurkami
- ❖ Gulasz węgierski z wędzoną papryką

## ZUPA NA POKRZEPIENIE NAD RANEM

*1 do wyboru, druga zupa do wyboru – 7 PLN*

- ❖ Karminowy barszcz czerwony z pasztecikiem
- ❖ Tęgi żur na wędzonce z jajkiem i grzybami suszonymi
- ❖ Kwaśnica podhalańska z prażonymi bekonem
- ❖ Krem z zielonego groszku z serem owczym i miętą
- ❖ Zupa meksykańska z fasolą i chili

## DANIA BEZMIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE

- ❖ Łosoś z pieca na sosie cytrusowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw na parze (+10)



PLN/os.)

- ❖ Pieczony filet z sandacza na sosie grzybowym z ziemniaczanym puree i fasolką szparagową
- ❖ Kotleciki z ciecierzycy w sosie pomidorowo-bazyliowym, kaszą bulgur i warzywami grillowanymi
- ❖ Panierowany camembert z talarkami ziemniaczanymi i bukietem warzyw na parze
- ❖ Pieczona cukinia nadziewana Ratatouille podana z kuskusem z oliwą bazyliową
- ❖ Tagliatelle z grzybami leśnymi i serem Grana Padano
- ❖ Papryka faszerowana ryżem z warzywami z pieca z sosem pomidorowo-rozmarynowym

## DANIA DLA DZIECI

- ❖ Domowy rosół z makaronem
- ❖ Zupa pomidorowa z makaronem
- ❖ Chrupiące kąski z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- ❖ Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym z ziemniakami i mizerią
- ❖ Sznycelek z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki
- ❖ Naleśniki z serem na słodko i bitą śmietaną

Jeżeli dzieci mają osobny stół dla siebie w cenie wliczamy również: wybór ciasteczek i chrupiących przekąsek, owoce oraz ciasto, napoje niegazowane i woda

## ZIMNE ZAKĄSKI MIĘSNE

- ❖ Tradycyjne sakiewki z pieczonego schabu z farszem chrzanowym
- ❖ Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami
- ❖ Tortilla z pieczonym kurczakiem, papryką, cukinią i serem z sosem meksykańskim
- ❖ Terrina z szynki z warzywami i jajkiem w galarecie pietruszkowej
- ❖ Galantyna z kurczaka z pistacjami
- ❖ Indyk gotowany metodą sous vide przybrany świeżymi owocami i galaretą z Malagi
- ❖ Pótmisek domowych wędlin wędzonych, mięs pieczonych oraz pasztetów



- ❖ Tatar z najlepszej polskiej wołowiny z piklami, marynowanymi pieczarkami i cebulką – 165 PLN za półmisek dla ok. 10os.

## ZIMNE ZAKĄSKI RYBNE

- ❖ Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i serem białym z rzodkiewką
- ❖ Wędzony w wiśniowym dymie łosoś w galarecie szafranowej
- ❖ Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili
- ❖ Tymbaliki z wędzonego pstrąga z marynowanymi warzywami
- ❖ Sandacz faszerowany warzywami w galarecie szczypiorkowej
- ❖ Śledź pod pierzynką z jajka, jabłek i cebuli w sosie śmietanowym Śledź marynowany w cebuli i oleju rzepakowym
- ❖ Śledź w miodzie z zasmażaną cebulką
- ❖ Tatar z łososia z kaparami, cebulką dymką, koperkiem i oliwą cytrynową na toście – 170 PLN za półmisek dla ok.10os.

## ZIMNE ZAKĄSKI BEZMIĘSNE

- ❖ Jajka faszerowane kolorowymi pastami
- ❖ Papryczki czereśniowe faszerowane serem
- ❖ Roladki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem
- ❖ Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami
- ❖ Pieczarki faszerowane
- ❖ Vol-au-vent z sałatką z grzybów marynowanych
- ❖ Tortilla z grillowanymi paprykami, bakłażanem i mozzarellą z pikantnym sosem
- ❖ Deska polskich serów z winogronami i orzechami

## SAŁATKI

- ❖ Tradycyjna sałatka jarzynowa
- ❖ Sałatka grecka z serem Feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulką i



oregano

- ❖ Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem, ananase i brzoskwinia
- ❖ Niemiecka sałatka ziemniaczana z czerwoną cebulą i prażonym bekonem
- ❖ Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i oliwą bazyliową
- ❖ Sałatka z pomidorów koktajlowych z Fetą, granatem, sałatą strzępiastą w dressingu z syropem klonowym
- ❖ Sałata Cezar z pieczonym kurczakiem, chrupiącymi grzankami, serem Grana Padano i dressingiem anchois
- ❖ Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami, cukinią i pomidorkami cherry
- ❖ Sałatka Gyros z kurczakiem, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- ❖ Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami koktajlowymi z Vinaigrette

## DODATKI

- ❖ Wybór sosów do mięs i ryb (tzatziki, żurawinowy) Marynaty (papryka, ogórki, grzyby)
- ❖ Wybór świeżego pieczywa, masło

## DESERY

- ❖ Wyborne ciasta domowe na paterach w stołach lub w bufecie – 100g/os
- ❖ Paterę sezonowych owoców filetowanych i w całości w bufecie – 100g/os

## TORT

- ❖ Tort o dowolnym smaku prostokątny lub piętrowy – 14 PLN/porcja
- ❖ Przybranie tortu żywymi bądź jadalnymi kwiatami – 100 – 250 PLN w zależności o rodzaju kwiatów
- ❖ Opłata za serwowanie tortu klienta – 250 PLN

## NAPOJE

- ❖ Wino musujące – kieliszek na powitanie
- ❖ Soki owocowe – pomarańczowy, jabłkowy
- ❖ Woda mineralna z cytryną, miętą i lodem w dzbankach Napoje gazowane – Coca Cola, Cola Zero na życzenie, Fanta, Sprite, woda gazowana, kawa naturalna lub rozpuszczalna z dodatkami w bufecie
- ❖ Herbata naturalna i smakowa Earl Grey, miętowa, zielona, hibiskus

## STOŁY TEMATYCZNE

- ❖ **STÓŁ WIEJSKI - 25 PLN za osobę (min. 1250 PLN)**  
Szynka podkomorze wędzona w całości z nogą, schab pieczone nadziewane śliwką i morelą, karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, boczek zawijany z ziołami, wiejski salceson ozorkowy, swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, paszтет z żurawiną, paszтет z grzybami, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, śliwki w occie, grzyby marynowane, chrzan, chleb wiejski
- ❖ **STÓŁ WEGETARIAŃSKI – 25 PLN za osobę (min. 1250 PLN)**  
Roladki z łososia wędzonego z serem ziołowym, paszтет z selera z warzywami, warzywa grillowane z Tapenadą i prażonymi pestkami dyni, tortilla z ogórkiem, pieczoną dynią, pomidorami i słonecznikiem, smalczyk z fasoli, azjatycka sałatka z makaronem ryżowym, warzywami i sosem sojowym z chili, arabski Tabbouleh z kuskusu, świeżych pomidorów, ogórka, papryki, natki i mięta
- ❖ **STÓŁ MINI DESERKÓW – 50szt., - 700 PLN, 75szt. – 950zł**  
Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta z malinami, Mus czekoladowy z wiśnią, Mus truskawkowy
- ❖ **BUFET GORĄCY Z PIEROGAMI – 23 PLN za osobę / 2h**  
Pierogi z duszonym mięsem, z domową kapustą i suszonymi grzybami, faszzerowane pieczarką, ruskie cebula duszona, prażony bekon, palone masło
- ❖ **BARMAN – 1100 PLN / 6h**  
Koszt uwzględnia osobę przygotowującą drinki, lód, owoce, zioła, napoje, odpowiednie szkło, rodzaj drinków ustalamy indywidualnie, alkohol zapewniają zleceniodawcy.
- ❖ **FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób**  
Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki





## POPRAWINY

Mamy możliwość przygotowania poprawin. Koszt ustalamy indywidualnie na podstawie potrzeb Pary Młodej

## DODATKOWE OPCJE

- ❖ Dekoracje kwiatowe ustalane indywidualnie z florystką – dekoracja kwiatowa na martinówce 120 – 200 PLN / Ikebana – 250 – 400 PLN
- ❖ Automatyczny ekspres do kawy w bufecie 350 PLN
- ❖ Animacje dla dzieci – 600 – 1000 PLN w zależności od rodzaju usług
- ❖ Organizacja ślubu w plenerze bądź Sali Lazurowej – 1500 PLN
- ❖ Wynajem projektora z ekranem – 250 PLN

## Ogólne warunki organizacji wesela

1. Jeżeli są Państwo zainteresowani organizacją przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na spotkanie codziennie w godzinach 13.00 – 21.00 gdzie nasz personel przygotowuje zamówienie na organizację wesela i rezerwację terminu potwierdzoną wpłatą zadatku w wysokości 1500 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 weselne należy wybrać na 14 dni przed przyjęciem i przestać mailowo na adres [imprezy@hotelarkadia.pl](mailto: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 10 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 telefonicznie bądź na spotkaniu w hotelu organizatorom.
7. Rozliczenie za przyjęcie następuje najpóźniej na 7 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.
9. Czas przyjęcia przewidziany jest na 9 godzin od momentu serwisu pierwszego obiadu. Istnieje możliwość przedłużenia czasu wesela.
10. Przy przyjęciach organizowanych w inne dni niż sobota, nie będące dniem świątecznym cena ulega zmniejszeniu o 15 PLN za osobę (z wyłączeniem sylwestra).
11. Ceny naszej oferty weselnej zostały przygotowane dla przyjęć powyżej 40 osób dorosłych, w wypadku przyjęć mniejszych obowiązuje o 10% wyższa cena.
12. Przy przyjęciach organizowanych w dni świąteczne również cena jest wyższa o 10% wartości zamówienia.