



CZĘSTOCHOWA

★★★★

# *Oferta świąteczna*

## DLA FIRM

2024

Eleganckie wnętrza Arche Hotelu Częstochowa, to idealna przestrzeń do organizacji firmowych spotkań – wykwintnych bankietów oraz świątecznych kolacji. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację Waszej “wigilii” firmowej lub noworocznego spotkania, bowiem stworzymy je z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszej uroczystości.

[www.hotelczestochowa.com](http://www.hotelczestochowa.com)

## FIRMOWE WIGILIE 2024

### ŚWIĄTECZNA KOLACJA BUFETOWA

Barszcz czerwony lub zupa grzybowa  
Dorsz w cieście piwnym lub karp  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Kapusta z grochem  
Kasza z grzybami  
Sernik świąteczny

**uzupełniani do 2h 110,00zł/os**

*(101,85zł / os netto)*

**uzupełniani do 4h 120,00zł/os**

*(111,11zł / os netto)*

### ŚWIĄTECZNE MENU - ZIMNA PŁYTA:

Śledzie ze śmietaną  
Śledzie na ostro w sosie pomidorowym  
Dorsz z warzywami  
Wegański pasztet z grzybów  
Wędzony pstrąg  
Galantyna z kaczki z żurawiną  
Sałatka jarzynowa  
Jabłecznik  
Makowiec

**uzupełniani do 2h 85,00zł/os**

*(78,70zł / os netto)*

**uzupełniani do 4h 115,00zł/os**

*(106,48zł / os netto)*

### ZIMNA PŁYTA

Śledzie w oleju lnianym z cebulą  
Śledzie w musztardzie  
Mięsa pieczone:  
Karkówka w majeranku  
Indyk w ziołach  
Schab pieczony  
Paszтет mięsny  
Terrina s sandacza z marynowanymi grzybami  
Paszтет z burakami marynowanymi  
Galantyna z kaczki z żurawiną  
Karp w galarecie  
Mus czekoladowy z pomarańczą  
Trifle orzechowe  
Sernik

**uzupełniani do 2h 95,00zł/os**

*(87,96 zł / os netto)*

**uzupełniani do 4h 145,00zł/os**

*(134,26zł / os netto)*

#### WAŻNE INFORMACJE:

Zamówienia można składać: mailowo: [sprzedaz@hotelczestochowa.com](mailto:sprzedaz@hotelczestochowa.com) | telefonicznie: 34 34 74 074

# FIRMOWE WIGILIE 2024

## ŚWIĄTECZNE MENU SERWOWANE:

### PRZYSTAWKI

Plastry marynowanego w soli okonia, sałatka z grejpfruta i kopru włoskiego	32,00zł (29,62zł netto)
Matjas marynowany w borowikach, sałatka z pieczonych ziemniaków, ogórek kiszony	25,00zł (23,14zł netto)
Wędzony węgorz, ananas, kwaśna śmietana	45,00zł (41,66zł netto)
Terrina z kaczki, jarmuż, rodzynki	35,00zł (32,40zł netto)
Rilletes z wędzonego jurajskiego pstrąga, marynowane borowiki, piana z kwaśnej śmietany	49,00zł (41,66zł netto)
Śledź korzenny, sałatka z jabłka z kwaśną śmietaną	25,00zł (23,14zł netto)
Pierogi z kapustą i grzybami (3szt)	17,00zł (15,74zł netto)

### ZUPY

Bulion rybny, pierożki rybne	25,00zł (23,14zł netto)
Bulion grzybowy z pierożkami grzybowymi	27,00zł (25,00zł netto)
Barszcz czerwony na domowym zakwasie, paszteciki z kapustą i grzybami	25,00zł (23,15zł netto)
Krem z borowików	29,00zł (26,85zł netto)
Zupa rybna	35,00zł (32,40zł netto)

# FIRMOWE WIGILIE 2024

## DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza, emulsja ziemniaczana z aromatyzowanym borowikiem, uszka z kapistą i grzybami, szyjki rakowe	65,00zł (60,18zł netto)
Filet z jurajskiego pstrąga na kopytkach z makiem i wanilią, sałata rzymska	59,00zł (54,62zł netto)
Duszone żebro wołowe w czerwonym winie, kremowe puree ziemniaczane, rosłonka, wędzony węgorz	75,00zł (69,44zł netto)
Filet z kaczki marynowany w jałowcu, kapusta czerwona, puree z rodzynek, ziemniaki confi	68,00zł (62,96zł netto)
Tortellini z borowikiem, oscypek, kapusta kiszona	45,00zł (41,67zł netto)
Filet z karpia, kapusta z grochem, puree ziemniaczane	59,00zł (54,62zł netto)
Filet z sandacza, emulsja ziemniaczano-szafranowa, pierożki z kapustą i grzybami	45,00zł (41,67zł netto)
Pieczony dorsz, pierożki z ziemniakami i białym serem, sos cebulowy	60,00zł (55,55zł netto)

## DESERY

Tarta z bursznicy, lody śmietankowe	25,00zł (23,15zł netto)
Rolada makowa, sorbet jabłkowy aromatyzowany trawą żubrową, puree z rodzynek	25,00zł (23,15zł netto)
Strucla jabłkowa, kwaśna śmietana	25,00zł (23,15zł netto)
Sernik ze skórką pomarańczową na ciepło, mus cytrynowy	25,00zł (23,15 netto)

### WAŻNE INFORMACJE:

Zamówienia można składać: mailowo: [sprzedaz@hotelczestochowa.com](mailto:sprzedaz@hotelczestochowa.com) | telefonicznie: 34 34 74 074

# NAPOJE i ALKOHOL

## WELCOME DRINK

- Kieliszek wina lub prosecco **20zł** 16,26zł netto
- Drink na bazie wódki, ginu, prosecco **24zł** 19,51zł netto (2 składniki)
- Koktajl na bazie dowolnego alkoholu **29zł** 23,57zł netto (3 składniki)

## PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH 1

- Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
- Wybór herbat
- Woda niegazowana w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach

do 2 h	do 4h	do 6h	do 8h
39 zł	59 zł	75 zł	86 zł
31,71 zł netto	47,97 zł netto	60,98 zł netto	69,92 zł netto

## PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH 2

- Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
- Wybór herbat
- Woda niegazowana w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach
- Napoje gazowane 0,2l
- Lemoniada

do 2 h	do 4h	do 6h	do 8h
60 zł	90 zł	115 zł	145 zł
48,78 zł netto	73,17 zł netto	93,50 zł netto	117,88 zł netto

## ALKOHOL rozliczany zgodnie ze spożyciem

Wino housowe Nos Racines 0,75l	<b>90zł</b>	73,17zł netto
Prosecco 0,75l	<b>95zł</b>	77,24 zł netto
Wódka Wyborowa 0,5l	<b>125zł</b>	101,63zł netto
Wódka Finlandia 0,5l	<b>145zł</b>	117,89zł netto
Wódka Ostoya 0,5l	<b>160zł</b>	130,08zł netto
Wódka Sieraków Superior 0,7l	<b>320zł</b>	260,16zł netto
Whisky Ballantine's 0,7l	<b>180zł</b>	146,34zł netto
Whisky Jack Daniel's 0,7l	<b>260zł</b>	211,38zł netto
Whisky Jameson 0,7l	<b>280zł</b>	227,64zł netto
Whisky Chivas 12 y.o. 0,7l	<b>330zł</b>	268,29zł netto
Gin Beefeater 0,7l	<b>190zł</b>	154,47zł netto
Rum Bacardi 0,7l	<b>190zł</b>	154,47zł netto
Piwo Żywiec lager 20l (roll bar)	<b>440zł</b>	357,72 zł netto
Piwo Żywiec lager 40l (roll bar)	<b>650zł</b>	528,46 zł netto
Napoje gazowane 0,2l	<b>10zł</b>	8,13zł netto

## OPEN BAR - PROPOZYCJA 1

- Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
- Wybór herbat
- Woda niegazowana w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach
- Wódka Wyborowa w stołach lub bufetach
- Wino białe i czerwone w stołach lub bufetach

do 2 h	do 4h	do 6h	do 8h
100 zł	145 zł	175 zł	200 zł
81,30 zł netto	117,89 zł netto	142,28 zł netto	162,60 zł netto

## OPEN BAR - PROPOZYCJA 2

- Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
- Wybór herbat
- Woda gazowana i niegazowana w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach
- Napoje gazowane ( 2 szt. /os )
- Wino białe i czerwone w stołach lub bufetach
- Wódka Finlandia w stołach lub bufetach
- Whisky Ballantine's
- Piwo Żywiec lane (20l)

do 2 h	do 4h	do 6h	do 8h
150 zł	200 zł	230 zł	260 zł
121,95 zł netto	162,60 zł netto	186,99 zł netto	211,38 zł netto

## OPEN BAR - PROPOZYCJA 3

- Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
- Wybór herbat
- Woda gazowana i niegazowana w dzbankach
- Soki owocowe w dzbankach
- Napoje gazowane bez ograniczeń
- Wino białe i czerwone w stołach lub bufetach
- Wódka Ostoya w stołach lub bufetach
- Obsługa barmańska kolorowych alkoholi:  
Whisky: Jack Daniel's, Jameson, Chivas 12  
Rum Bacardi | Gin Beefeater | Prosecco | Aperol
- Piwo Żywiec lane bez ograniczeń
- Piwo bezalkoholowe

do 2 h	do 4h	do 6h	do 8h
170 zł	230 zł	280 zł	310 zł
138,21 zł netto	187,00 zł netto	227,64 zł netto	252,03 zł netto

## OPŁATA KORKOWA (grupy od 30os)

- Powyżej 100 os **20zł / os** 16,26zł netto
- Do 100os **30zł / os** 24,39zł netto