

OFERTA

opieki gości



ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA



UROCZYSTOŚCI

Eleganckie, urządzone zgodnie z obowiązującymi trendami wnętrza Arche Hotelu Częstochowa, to idealna przestrzeń do organizacji przyjęć okolicznościowych – wykwintnych bankietów, spotkań rodzinnych oraz kameralnych przyjęć ślubnych. Dołożymy wszelkich starań, aby było doskonale, abyście spełnili swe marzenia o idealnym przyjęciu. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację uroczystości, bowiem tworzymy je z pasją i zaangażowaniem, a nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

www.hotelczestochowa.com/przyjecia

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

menu serwowane

PROPOZYCJA I

ZUPA

Krem kalafiorowy z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE

Rolada z indyka z suszonymi pomidorami,
gnocchi i kremowym sosem szpinakowym

DESER

Beza Pavlova z sezonowymi owocami

125 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA II

ZUPA

Krem z cukinii z pistacjami

DANIE GŁÓWNE

Łosoś z makaronem grandine
i sezonowymi grzybami

DESER

Sernik nowojorski

135 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA

Pieczony rostbef z salsą
z pieczonej papryki

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa a'la Wellington,
puree ziemniaczane, sos z kapeluszy borowików,
pieczony brokuł

DESER

Tiramisu

160 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKA

Vitello tonato cielęcina z musem
tuńczykowym i kaparami

ZUPA

Consomme wołowe z pierożkami z wołowiną

DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki, fondant ziemniaczany,
duszona czerwona kapusta z Porto

DESER

Crème Caramel z rodzynkami
marynowanymi w rumie

215 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

menu półmiskowe

PROPOZYCJA V

OBIAD PODAWANY PÓŁMISKOWO

Rosół z makaronem
Rolada wołowa z sosem własnym
Udko z kurczaka faszerowane grzybami
Schab panierowany
Kluski śląskie, Puree ziemniaczane
Kapusta czerwona
Warzywa z masłem

DESER

Panna Cotta z musem z malin

145 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA VI

OBIAD PODAWANY PÓŁMISKOWO

Zupa toskańska
Udo z kaczki
Kotlet szwajcarski
Medaliony z indyka
Kluski śląskie, puree ziemniaczane
Kapusta czerwona
Buraczki glazurowane
Warzywa z masłem

DESER

Tiramisu

170 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)



ZESTAWY *przekas*

Uzupełniane do 2 h

PROPOZYCJA I

Śledzie w oleju i śledzie w musztardzie
Platter pieczonych mięs i polskich wędlin
Tymbali drobiowe
Sałatka Cesar lub tradycyjna jarzynowa
Sałatka w stylu greckim
(pomidory, ogórek, oliwki, feta, papryka)
Sałatka z brokułem i łososiem
Carpaccio z batatów z kozim serem i koprem włoskim

Smarowidła:
Hummus, pasta z suszonych pomidorów
Wybór pieczywa
Masło

110 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA II

Gravlax z łosiosia z piklami
Pieczony rostbef z pastą z suszonych pomidorów
Ruloniki wieprzowe z musem chrzanowym w galarecie
Sałatka nicejska (ziemniaki, fasolka szparagowa,
jajko, sałata, tuńczyk, oliwki, pomidory)
Sałatka z indykiem marynowanym
w occie balsamicznym, sezonowe warzywa
Sałatka Cesar
Carpaccio z buraków z panna cottą
z koziego sera i rukolą

Smarowidła:
Hummus, pasta z suszonych pomidorów
Wybór pieczywa
Masło

130 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

MENU

dla dzieci

Dzieci do lat 3 (nie liczone)
Dzieci od 4 do 12 lat (liczone 50%)

Rosółek z makaronem
Chrupiące nuggetsy z frytkami i surówką z marchewki
Lody z owocami
Dania wieczorne dla dzieci
Makaron z sosem pomidorowym
Naleśniki



PROPOZYCJE

dań gorących

Żurek z białą kielbasą i jajkiem **27 zł/osoba**
Barszcz czerwony z pasztecikiem
z kapustą i grzybami (2szt) **25 zł/osoba**
Boeuf Stroganow **45 zł/osoba**
Polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy,
ziemniaki puree, brokuły **65 zł/osoba**
Risotto grzybowe **45 zł/osoba**

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

OFERTA

uzupełniająca

Tort z cukierni Consonni 25 zł/porcja
(porcja tortu liczona jest również dla dzieci)
Standardowe porcje tortów: 10, 14, 20, 24.

Korkowe – opcja dostępna w przypadku rezerwacji
powyżej 15 osób **25 zł/osoba dorosła**

Pokój 2-osobowy ze śniadaniem **380 zł/doba**
Pokój 1-osobowy ze śniadaniem **320 zł/doba**

Serwis ciast lub tortu dostarczonych przez klienta
(dotyczy również dzieci) **5 zł/osoba**

Mini słodki bufet:

sernik, szarlotka, owoce sezonowe filetowane,
kruche tarty z owocami, profiterolki,
mini bezy z owocami **45 zł/osoba**

Listwy ledowe 150 zł/szt

Dekoracje w cenie przyjęcia:

pokrowce na krzesła, białe materiałowe bankietówki,
pojedyncze kwiaty w wazonach, świeczniki

Opakowania jednorazowe 3 zł/szt

Rezerwacja mniejszej
sali bankietowej na wyłączność 1000 zł



OFERTA

dodatkowa

STACJA SUSHI

Nigiri z tuńczykiem i łososiem

Sashimi z tuńczyka, łososa

Maki z paluszkiem krabowym, z łososiem,
tuńczykiem, zielonym ogórkiem

Futomaki z tuńczykiem, paluszkiem krabowym,
łososiem, awokado

Hosomaki w tempurze z tuńczykiem i glonami wakame

Uromaki z krewetką w panco

Wasabi, marynowany imbir, sos sojowy

Cena 75 zł/osoba

Minimalne zamówienie 25 porcji

STACJA Z TATARAMI

**Tatary przygotowywane przez szefów kuchni
podczas trwania przyjęcia (czas trwania 1h)**

Tatar z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka,
tatar z łososa, tatar z tuńczyka

Cena 55 zł/osoba

Minimalne zamówienie 25 porcji



STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

Wybór dojrzewających serów oraz wędlin

Mozzarella di bufalla z pomidorami i świeżą bazylią

Carpaccio z ośmiornicy

Koktajl z krewetek

Ceviche – gotowany w cytrusach filet miecznika
z oliwą limonkową

Oliwki, salsa paprykowa, salsa pomidorowa,
paluszki grissini, grillowane bakłażany, pieczona papryka

Cena 45 zł/osoba

Minimalne zamówienie 25 porcji

LIVE COOKING CREPS SUZETTE

Naleśniki Suzette z pomarańczami i karmelem

Cena 35 zł/osoba

Minimalne zamówienie 25 porcji

LIVE COOKING STACJA WŁOSKA

Eskałopki z polędwiczki wieprzowej w sosie Neapoli
z domowymi Gnocchi i sosem pesto

Makaron Strazapretti z owocami morza – krewetki, mule

Cena 75 zł/osoba

Minimalne zamówienie 25 porcji



DODATKI DO PRZYJĘĆ

Kolorowe obrusy

Cena za wynajem **90 zł/szt.**

Kolory obrusów do wyboru:

miodowe, czarne, czarne cekinowe

Złote podtalerze

Cena za wynajem **5 zł/szt**

TWÓJ *piękny jubileusz*

**Czas trwania maksymalnie 8 godzin
oferta dla min.40os**



UROCZYSTA KOLACJA

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem
lub Krem z kalafiora z oliwą truflową

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami,
mozzarellą i sosem pesto
Kotlet szwajcarski z szynką i serem
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym
Medaliony z polędwiczki z sosem grzybowym
Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie
Colesław, Kapusta zasmażana,
Buraczki marynowane

BUFET ZIMNY

(Wystawiany po uroczystej kolacji)

Pikantne śledzie w pomidorach
Karczek pieczony w majeranku i czosnku
Schab z wędzoną śliwką
Galantyna drobiowa z sosem chrzanowym
Paszтет domowy z buraczkami
marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym
Tymbaliki z kurczaka
Carpaccio z batatów, salsa z kopru włoskiego
z dressingiem limonkowo – cytrynowym, owoce granatu

SALATKI

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem
Sałatka z brokułem, wędzonym łososiem
i sosem jogurtowym
Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem
Sałatka grecka
Masło, Wybór pieczywa
(Czas uzupełniania bufetu 6h)

BUFET DESEROWY

Mini serniki, Trufle, Mini bezy z owocami,
Tiramisu, Mini Creme Brulle, Profiterolki,
Tarty z owocami, Sezonowe owoce krojone

DANIE GORĄCE I

Żurek Jurajski z pieczywem

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

340 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

GARDEN PARTY

w naszym ogrodzie

Maksymalny czas trwania przyjęcia 5 godzin
Dania podane wyłącznie na bufecie

DANIA GORĄCE

Żurek jurajski
Duszony schab z cebulką
Łosoś z salsą pomidorową
Kurczak z sosem tajskim i sezamem
Ravioli z ricottą i szpinakiem
Kopytka, pieczone ziemniaki z rozmarynem, warzywa z masłem cytrynowym

PRZEKĄSKI

Marynowana pierś kaczki w anyżu i gorczycy z musem chrzanowo – żurawinowym
Talerz włoskich wędlin i serów
Ruloniki z indyka z bakaliami
Śledzie z suszonymi pomidorami i kaparami
Mini Mozzarella z marynowanymi malinowymi pomidorkami koktajlowymi i tapenadą
Liście sałat z cytrusami, awokado i chrupiącym boczkiem
Tabbouleh
Pieczywo, masło

DESERY

Jabłka karmelizowane w białym winie z kremem angielskim
Mini crème brulle z Grand Marnier, Tarta cytrynowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

250 zł/osoba

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

Oferta obowiązuje dla maksymalnie 18 osób.
Koszt przygotowania i wynajęcia namiotu 1000 zł.

PROPOZYCJE

napoi bezalkoholowych

PAKIET I

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

do 2 h	do 4 h	do 6 h	do 8 h
45 zł	69 zł	85 zł	99 zł

PAKIET II

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 4 h	do 6 h	do 8 h
60 zł	90 zł	115 zł	145 zł



PROPOZYCJE

alkoholi

Wino housowe Nos Racines 0,75l **90 zł**
Prosecco 0,75l **95 zł**
Wódka Ostoya 0,5l **160 zł**
Wódka Sieraków Superior 0,7l **320 zł**
Whisky Jack Daniel's 0,7l **260 zł**

Whisky Jameson 0,7l **280 zł**
Whisky Chivas 12 y.o. 0,7l **330 zł**
Piwo Żywiec lager 20l (roll bar) **650zł**
Napoje gazowane 0,2l **14 zł**

Podane ceny są cenami brutto (23% VAT)

POLECANE

firmy

Florysta Mateusz Glica	698 898 249
Dj Gatsby Piotr Łyczba	600 353 603
DJ Paster Waldemar Pasternak	603 138 986
Drink - Bar Champion Bartender Quality Robert Piasecki	577 540 860
Fotografia - Marcelli Chruszcz	504 478 889
Filmy z przyjęć - Bottega Film Studio Aleksandra Sęk	731 540 422
Fotografia - Michał Chola	726 163 700
Personalizowane ścianki do zdjęć oraz aranżacje plenerowe Klaudia Dziubin dekoracje	501 410 375



WARUNKI Rezerwacji i płatności

Rezerwacje wstępne zakładane są bezpłatnie na czas 7 dni

Przedpłata - I transza

W ciągu 7 dni od daty złożenia rezerwacji – 1000 zł brutto

Przedpłata - II transza

Przedpłata w wysokości 90% wartości zamówienia
(pomniejszona o kwotę 1000 zł)
płatna w terminie 30 dni przed datą rozpoczęcia przyjęcia

Rozliczenie przyjęcia

Pozostałe 10% plus ewentualne dodatkowe zamówienia
płatne w terminie 3 dni po zakończeniu realizacji kartą, gotówką lub przelewem.

WARUNKI anulacji

Po podpisaniu zamówienia **nie ma możliwości bezpłatnej anulacji** rezerwacji.

Zamawiający ma **prawo do częściowej bezkosztowej anulacji:**

- 20% wartości zamówienia w terminie do 30 dni przed datą rezerwacji
- 10% wartości zamówienia w terminie do 7 dni przed datą rezerwacji

W przypadku **całkowitej anulacji zamówienia:**

wpłacone zaliczki nie ulegają zwrotowi.

Za anulowanie zamówienia uznaje się również
zmianę daty realizacji zamówienia.

DZIAŁ SPRZEDAŻY

Milena Szymańska

m.szymanska@hotelczestochowa.com
Telefon 570 899 129

Marcin Włodarczyk

m.wlodarczyk@hotelczestochowa.com
Telefon 530 677 131

Zapraszamy do kontaktu od poniedziałku do piątku w godzinach 08:00 – 16:00.

ARCHEVITA

RESTAURACJA

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA,
ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa

+48 34 34 74 074
sprzedaz@arche.pl
www.hotelczestochowa.com



ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA