

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

# 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 *przekasek*

Uzupetniane do 2 h

## PROPOZYCJA I

Śledzie w oleju i śledzie w musztardzie  
Platter pieczonych mięs i polskich wędlin  
Tymbaliki 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 mussem 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 wyłączość 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

Eskalopki 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  
Colestaw, 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 uzupełnienia 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 **90 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 **12 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 - Marcei 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.

### *anulacja*

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:**  
wplacone zaliczki nie ulegają zwrotowi.

Za anulowanie zamówienia uznaje się również  
zmianę daty realizacji zamówienia.

## DZIAŁ SPRZEDAŻY

**Milena Szymańska**

m.szumańska@hotelczestochowa.com

Telefon 570 89 91 29

**Marcin Włodarczyk**

m.wlodarczyk@hotelczestochowa.com

Telefon 530 67 71 31

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

# ARCHE VITA

RESTAURACJA

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

+48 34 34 74 074

[sprzedaz@hotelczestochowa.com](mailto:sprzedaz@hotelczestochowa.com)

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



**ARCHE**  
HOTEL CZĘSTOCHOWA