

OFERTA

ślubna



ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA



MIEJSCE

Czterogwiazdkowy Arche Hotel Częstochowa to
miejsce,

w którym Twoje wymarzone przyjęcie weselne
nabierze niepowtarzalnego charakteru.

Dzięki naszej pasji i doświadczeniu,
doskonałej organizacji i gustownym dodatkom
wszystkie przyjęcia weselne w naszym hotelu mają niezwykłą,
kameralną i jednocześnie wytworną atmosferę.

Wzajemne zaufanie, troska o komfort i serdeczność,
którymi Was obdarujemy podczas dnia ślubu,
będą Wam towarzyszyć przez całe życie, niczym dobra wróżba.

Ten dzień ma być Waszym najpiękniejszym i my o to zadbamy!



SALA JURAJSKA

Jurajska Sala Balowa
to elegancka przestrzeń,
w której można puścić wodze fantazji.

Sprawdzą się w niej zarówno dekoracje
i scenografie w stylu glamour, luxury
jak również te bardziej naturalne w stylu
boho, czy rustykalne.

Sala jest w pełni klimatyzowana i posiada
miejsce nawet dla 220 gości.

Bezpośrednio przy sali znajduje się zielony
taras z namiotem i strefą chilloutu,
którą możecie również sami dodatkowo
zaaranżować.

Tutaj też można zorganizować atrakcję
„kolorowe dymy”
jak również postawić kwiatową ściankę
z parasolkami do zdjęć.

**Nasza Jurajska Sala Balowa
to miejsce idealne na organizację przyjęć
zarówno dla 50, 100 czy nawet 220 osób.**

CEREMONIA ZAŚLUBIN

ze sztuką w tle



Jeśli marzysz o ceremonii zaślubin w plenerze...
to Twoje marzenie, właśnie się spełnia!
Zorganizujemy dla Ciebie piękną uroczystość zaślubin
zarówno na naszym zielonym tarasie tuż przy Sali Balowej
jak również elegancką ceremonię w naszej Galerii Sztuki
z obrazami z uznanego polskiego artysty Tomasza Lubaszki.

Wynajęcie Foyer lub zielonego tarasu
na ceremonię cywilną - 1500 zł

PAKIET *perłowy*

CENA: 390 zł/osoba



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 wieprzowej
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 z salsą z kopru włoskiego,
dressinglem limonkowo – cytrynowym
i owocami 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

Wolno gotowana szynka wieprzowa,
puree ziemniaczano – musztardowe,
pieczony kalafior, sos beszamelowy

DANIE GORĄCE II

Barszcz czerwony z tartą cebulową

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PAKIET *srebrny*

CENA: 480 zł/osoba



UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z indyka z włoskimi dodatkami,
aromatyzowane oliwą truflową i parmezanem

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem
lub Krem z wędzonych pomidorów, mini bruschetta

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Kotlet de'volaille

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym

Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

Kotlet szwajcarski z szynką i serem

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie
Colesław, Warzywa sezonowe z masłem cytrynowym,
Kapusta modra

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

Pasztet domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie
z octem balsamicznym

Tymbaliki z kurczaka

Carpaccio z batatów z salsą z kopru włoskiego,
dressingiem limonkowo – cytrynowym i owocami 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

Wolno gotowane poliki wołowe, puree ziemniaczane,
szpinak, pomidory koktajlowe

DANIE GORĄCE II

Medaliony z indyka duszone w sosie Neapoli Picante,
domowe gnocchi

DANIE GORĄCE III

Żur Jurajski, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PAKIET

z loty

CENA: 520 zł/osoba



UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego rostbefu z salsą paprykową

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem
Lub Consomme wołowe, kołduny z mięsem wołowym

DANIE GŁÓWNE serwowane

Polędwiczka wieprzowa Wellington,
puree ziemniaczano – truflowe, pieczony brokuł

DESER

Gorące Brownie z lodami, karmelizowane orzechy

BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Łosoś sous – vide z chrzanem i jabłkami
Tradycyjne śledzie z cebulą
Deska dojrzewających wędlin
Oliwki z tapenadą i suszonymi pomidorami
Tymbaliki z kurczaka
Selekcja tatarów: z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka
Carpaccio z batatów z salsą z kopru włoskiego,
dressinglem limonkowo – cytrynowym i owocami granatu
Selekcja lokalnych serów z żurawiną
Hummus z pieczonym kalafiem i chipsami z tortilli

SALATKI

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

BUFET DESEROWY

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

BUFET GORĄCY

Buteczki Bao z szarpaną wieprzowiną i warzywami julienne
Ravioli z ricottą i szpinakiem w emulsji szalwiowej
Gnocchi w sosie pesto

DANIE GORĄCE I

Udko z kaczki po polsku z sosem żurawinowym,
domowe speatzle, pieczone jabłko

DANIE GORĄCE II

Bogracz węgierski, pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

PAKIET

Half Wedding

Kameralne przyjęcie na 6 godzin

CENA: 350 zł/osoba



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

SAŁATKI

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

Oferta Half Wedding nie dotyczy przyjęć organizowanych w soboty

POPRAWINY

opcja I

NIEDZIELNY BRUNCH W FORMIE SZWEDZKIEGO BUFETU

CZAS TRWANIA 5 GODZIN
CENA 240zł/ osoba

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
boczkem
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

opcja II

TRADYCYJNE POPRAWINY OD GODZINY 14:00 / 15:00

CZAS TRWANIA 8 GODZIN
CENA 310zł/osoba

DANIA GORĄCE

Żurek jurajski
Sznycel wieprzowy, puree ziemniaczane,
grillowana sałatka włoska z dressingiem z jabłka i
cytryny
lub Bitki wołowe, babka ziemniaczana, buraczki z
chrzanem

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
boczkem
Tabbouleh
Pieczywo, masło

DESERY

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

DANIA GORĄCE 2 DO WYBORU

Assiette wieprzowe, ziemniaki au gratin,
karmelizowane jabłko
Risotto z burakiem i kozim serem
Gnocchi z grzybami i mascarpone
Chili con carne
Bogracz węgierski
Strogonow z kluseczkami francuskimi
Pikantna zupa meksykańska

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

OFERTA

dodatkowa

PRZEKĄSKI FINGER FOOD PODAWANE PODCZAS ŻYCZEŃ

Pate z drobiowych wątróbek z marmoladą ze śliwek
Łosoś Gravalax z kremowym serkiem i glonami wakame
Arancini z borowikami i majonezem truflowym

Cena 25zł/osoba

DESERY

Beza Pavlova z truskawkami, rabarborem
i kremem śmietankowym

Cena 22zł/ porcja

Pave czekoladowe, galaretka z grejpfruta i pomarańcza,
sos cappuccino, lody śmietankowe

Cena 25zł/ porcja



STÓŁ WIEJSKI

Szynka chłopska

Selekcja kielbas polskich – kielbasa górska,
kielbasa krucha, kaszanki

Domowy pasztet z piklami

Polskie sery dojrzewające – Bursztyn, Lazur, Rubin

Baleron wiśniowy

Szynka Szefa Kuchni

Boczek marynowany w soli i ziołach

Domowy smalec

Marynaty

Kwaśnica w kociołku

Cena 55zł/osoba (minimalne zamówienie 50 osób)



STACJA SUSHI Z LIVE COOKING

Nigiri z tuńczykiem i łososiem

Sashimi z tuńczyka, łososa i serioli

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 ibir, sos sojowy

Cena 85zł/osoba

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 65zł/osoba

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 55zł/osoba

LIVE COOKING CREPS SUZETTE

Nalesniki Suzette z pomarańczami i karmelem

Cena 45zł/osoba

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 75zł/osoba

OFERTA *dodatkowa*

TORT ŚLUBNY Z LOKALNEJ CUKIERNI CONSONI Z WŁOSKIMI TRADYCJAMI : 25 zł / porcja 120g

Dostępne smaki:

Mascarpone z letnimi owocami

Śmietankowy z owocami lata

Szwarcwaldzki: ciemny biszkopt, naturalna śmietana,
wiśnie z wiśniówki

SŁODKI BUFET Z LOKALNEJ CUKIERNI CONSONNI Z WŁOSKIMI TRADYCJAMI : 65zł / osoba

Oferta zawiera około 12 rodzajów ciast oraz deserów
przygotowanych przez cukiernię Consonni



OBSŁUGA WŁASNEGO TORTU : 5zł/osoba

OBSŁUGA WŁASNEGO SŁODKIEGO BUFETU : 5zł/osoba

PROSECCO VAN

Uroczy Prosecco Van do Waszej dyspozycji
z kieliszkami z najlepszym Prosecco

Opcja Only Prosecco - Wynajem na 4 godziny 3500zł
Opcja Prosecco & Aperol – Wynajem na 4 godziny 4000zł
(W cenie 180 kieliszków Prosecco)

OŚWIETLENIE SALI LISTWAMI LED : 150 zł / szt

Dostępne 10 listew

STREFA ZABAW DLA DZIECI : 500zł

Z namiotem Tipi, poduszczkami,
pluszkami i kolorowankami

OFERTA NA NOCLEGI

Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem 360zł

OFERTA

napoje i alkohole

OPEN BAR – alkohole podawane na stoły (czas trwania 10 – 12 godzin)

Wódka / wino / piwo, napoje gazowane

Cena 185,00 / osoba

OPEN BAR Z OBSŁUGĄ BARMĄSKĄ

na wszystkich alkoholach:

Wódka / gin/ rum/ whisky/ Prosecco

Cena 120zł osoba

(Minimalne zamówienie dla 40 osób)

ALKOHOLE ORAZ NAPOJE GAZOWANE

ROZLICZANE WEDŁE SPOŻYCIA

Napoje gazowane 0,2l : 12 zł

Napoje gazowane 0,8l : 25 zł

Wódka Ostoya 0,5l – 110zł

Wódka Finlandia 0,5l - 130 zł

Wino białe i czerwone house - 90 zł

Prosecco 0,75l - 90 zł

Prosecco Van od 3500 do 4000 zł

OPŁATA KORKOWA

ZA OBSŁUGĘ DOSTARCZONEGO WE WŁASNYM ZAKRESIE ALKOHOLU

do 100 osób 30zł/osoba,

powyżej 100 osób 25zł osoba

Usługa mycia szkła dla barmana 7zł/osoba





OPRAWA *florystyczna*

ŚLUBNE DODATKI

Kolorowe obrusy

Cena za wynajem 90zł/szt.

Kolory obrusów do wyboru:

miodowe, czarne, czarne cekinowe

Złote podtalerze

Cena za wynajem 5zł/szt.

OPRAWA MUZYCZNA CEREMONII ZAŚLUBIN

Kwartet smyczkowy

z Filharmonii Śląskiej 3700zł

POLECANE

firmy

Florysta Mateusz Glica	698 898 249
Nasza Pracownia - pracownia florystyczna Izabela Lizurej	605 325 579
Clivia Kwiaty, Jarosław Świerko	504 069 901
Papeteria ślubna Soap Bubble Aleksandra Czernia	516 503 099
DJ Paster Waldemar Pasternak	603 138 986
Superstar Weddings Wedding Planner Alina Adamczyk	790 605 608
Wedding design Wedding Planner Częstochowa Dagmara Kubara	509 669 732
Drink - Bar Champion Bartender Quality Robert Piasecki	577 540 860
Fotografia ślubna – Marcelli Chrzuszc	504 478 889
Filmy ślubne Bottega Film Studio Aleksandra Sęk	731 540 422
Fotografia ślubna Michał Chola	726 163 700
Personalizowane ślubne ścianki do zdjęć oraz aranżacje plenerowe Klaudia Dziubin dekoracje	501 410 375



W CENIE PRZYJĘCIA

zapewniamy

Opiekę profesjonalnego konsultanta ślubnego do dnia realizacji przyjęcia

Opiekę szefa bankietów w dniu realizacji przyjęcia

Nocleg w apartamencie w noc przyjęcia

Czerwony dywan przed wejściem do hotelu

Powitalny kieliszek Prosecco dla wszystkich Gości

Chleb i sól na powitanie Pary Młodej

Wczesny check in i późny check out w miarę możliwości

Możliwość skorzystania ze sprzętu multimedialnego (ekran, projektor)

Profesjonalny, stały serwis kelnerski – 1 kelner na 18 osób

Wynajem sali do godziny 5:00

Degustacja 5 wybranych potraw weselnych dla 4 osób

Podróż poślubna – Voucher do sieci hoteli Arche w całej Polsce

Nocleg w apartamencie w dniu realizacji przyjęcia dla Pary Młodej

INFORMACJE

uzupełniające

Maksymalny czas imprezy do godziny 5:00

Rozpoczęcie każdej, następnej godziny – 1000zł

Niniejsza oferta obowiązuje dla przyjęć ślubnych organizowanych dla minimum 40 osób.

Zapraszamy do kontaktu

Milena Szymańska
m.szymanska@hotelczestochowa.com
Telefon 570 899 129

Patrycja Warwas
p.warwas@hotelczestochowa.com
Telefon 530 992 291



ARCHE

HOTEL CZĘSTOCHOWA

Arche Hotel Częstochowa
ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa

+48 34 34 74 074
rezerwacja@hotelczestochowa.com
sprzedaz@hotelczestochowa.com