

UROCZYSTOŚCI

Eleganckie, urządzone zgodnie z obowiązującymi trendami wnętrza Arche Hotelu Częstochowa, to idealna przestrzeń do organizacji przyjęć okolicznościowych – wykwintnych bankietów, spotkań rodzinnych oraz zachwycających wesel. 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 stworzymy z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

www.hotelczestochowa.com/przyjecia

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

(MENU SERWOWANE)

PROPOZYCJA 1

ZUPA

Krem kalafiorowy

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka na kluseczkach gnocchi z włoskimi dodatkami

DESER

Tarta jabłkowa, mus cynamonowy

85 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA 2

ZUPA

Zupa krem z sezonowych warzyw

DANIE GŁÓWNE

Łosoś z kuskusem z Salami Picante, salsa z zielonej papryki

DESER

Sernik z kruszonką

95 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA 3

PRZYSTAWKA

Pieczony rostbef z salsą z pieczonej papryki

ZUPA

Zupa Minestrone z parmezanem

DANIE GŁÓWNE

Pośredniczka wieprzowa, puree ziemniaczane, sos z kapeluszy borowików, pieczony brokuł

DESER

Pistacjowe Tiramisu

120 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA 4

PRZYSTAWKA

Vitello tonato cielęcina z musem tuńczykowym i kaparami

ZUPA

Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki, gołąbki z kaszą i kaczką Confit, sos z czerwonej porzeczki

DESER

Crème Brûlée

165 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

(MENU SERWOWANE)

PROPOZYCJA 5 (obiad podany półmiskowo)

- Rosół z makaronem
- Rolada wotowa z sosem własnym
- Udko z kurczaka faszerowane grzybami
- Schab panierowany
- Kluski śląskie, Puree ziemniaczane
- Kapusta czerwona
- Warzywa z masłem
- Panna Cotta z musem z malin

110 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA 6 (obiad podany półmiskowo)

- Krem porowo – ziemniaczany
- Udo z kaczki
- Sznycel cielęcy
- Schab grillowany
- Kluski śląskie, puree ziemniaczane
- Kapusta czerwona
- Buraczki glazurowane
- Warzywa z masłem
- Panna Cotta z musem z malin

140 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

ZESTAWY PRZEKĄSEK

PROPOZYCJA 1

- Śledzie w oleju i śledzie w musztardzie
- Ryba po grecku
- Platter pieczonych mięs i polskich wędlin
- Tymbaliki drobiowe
- Sałatka Cesar
- Sałatka w stylu greckim
- Sałatka z brokułem i wędzonym kurczakiem
- Smarowidła: Hummus, pasta z suszonych pomidorów
- Wybór pieczywa
- Masto

85 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PROPOZYCJA 2

- Gravlax z łososia z piklami
- Pieczony rostbef z sałsa z pieczonej papryki
- Sałatka tabbouleh
- Terrina drobiowa z musztardowym dressingiem
- Sałatka Cesar
- Sałatka z wędzonym pstrągiem i karczochami
- Carpaccio z buraków z panna cottą z koziego sera i rukolą
- Smarowidła: Hummus, pasta z suszonych pomidorów
- Wybór pieczywa
- Masto

95 PLN | za osobę

Podane ceny są cenami brutto (8% VAT)

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJE DAŃ GORĄCYCH

- Żurek z białą kielbasą i jajkiem 25zł/porcja
- Barszcz czerwony z pasztecikiem 22zł/porcja
- Strogonoff 35zł/porcja
- Polędwiczka wieprzowa, sos grzybowy, ziemniaki puree, brokuły 42 zł/porcja
- Risotto z cukinią i pistacjami 38zł/porcja
- Agnolotti z dynią, pestkami dyni i prażonym ryżem 38zł/porcja

Podane ceny są cenami brutto (8%VAT)

PROPOZYCJE ALKOHOLI ZAMAWIANYCH INDYWIDUALNIE ALKOHOLE I NAPOJE LICZONE WEDLE SPOŻYCIA

- Wódka Wyborowa 0,5l 80zł/butelka
- Wódka Finlandia 0,5l 90zł/butelka
- Wino „House wine” białe 70zł/butelka
- Wino „House wine” czerwone 70zł/butelka
- Prosecco 70zł/ butelka
- Jack Daniels 0,7l 180zł/butelka
- Chivas 0,7l 190zł/butelka
- Soki owocowe 12zł/ 1l
- Napoje gazowane 0,2l 10zł/szt.
- Kawa lub herbata 10zł/szt. (możliwość wyboru tej opcji przy przyjęciach do 15 osób)

Podane ceny są cenami brutto (23% VAT)

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

PROPOZYCJE PAKIETU NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

- Kawa, herbata, soki owocowe , woda mineralna
- Pakiet uzupełniany do 2H 25zł/osoba
- Pakiet uzupełniany do 4H 35zł/osoba
- Pakiet uzupełniany do 8H 50zł/osoba

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

- Tort z cukierni Consonni 20zł/porcja (porcja tortu liczona jest również dla dzieci)
- Korkowe – obsługa własnego alkoholu 20zł/osoba dorosła
- Pokój 2-osobowy ze śniadaniem 330zł
- Pokój 1-osobowy ze śniadaniem 290zł
- Serwis ciast lub tortu dostarczonych przez klienta 5zł/osoba (dotyczy również dzieci)
- Mini słodki bufet : sernik, szarlotka, owoce sezonowe filetowane 35zł/osoba

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 Colesław
- Lody z owocami

Serdecznie zapraszam

Szymańska Milena

Telefon 531 550 042

Mail m.szymanska@hotelczestochowa.com