

ARCHE HOTEL

SALE KONFERENCYJNE | PROPOZYCJE MENU

PRZERWY KAWOWE | PAKIET NAPOI

OPEN BARY | ATRAKCJE

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA





JURA ZACZYNA SIĘ TUTAJ... IDEALNE MIEJSCE NA TWOJĄ KONFERENCJĘ!

Zapraszamy do organizacji konferencji, szkoleń i spotkań biznesowych w Hotelu Arche w Częstochowie – nowoczesnym obiekcie położonym w zacisznym centrum miasta, u wrót malowniczej Jury Krakowsko-Częstochowskiej.

Oferujemy przestronne sale konferencyjne, wyposażone w nowoczesny sprzęt multimedialny, które zapewnią komfortowe warunki zarówno dla kameralnych spotkań, jak i dużych wydarzeń biznesowych.

Połączenie profesjonalnego zaplecza z wyjątkowym otoczeniem przyrody sprawia, że każda konferencja staje się nie tylko efektywna, ale i inspirująca.

Zapraszamy do współpracy.

Cena noclegu zawiera:

- śniadania w formie bufetu
- nieograniczony dostęp do WiFi
- dostęp do strefy relaksu: 2 sauny

Check in: 14:00

Check out: 10:00

SALE KONFERENCYJNE

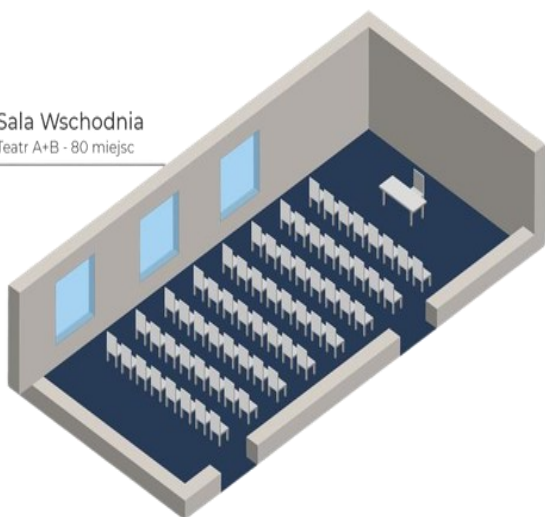
ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA



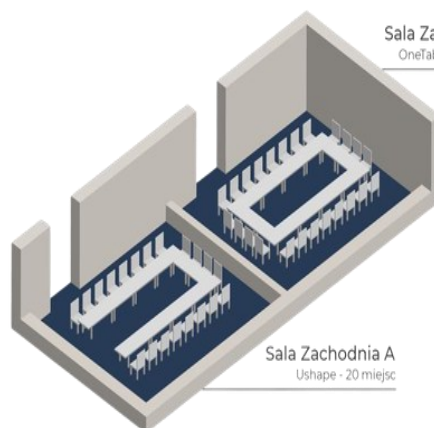
SALE KONFERENCYJNE ZACHODNIA I WSCHODNIA



Sala Wschodnia
Teatr A+B - 80 miejsc



Sala Zachodnia B
OneTable - 24 miejsca

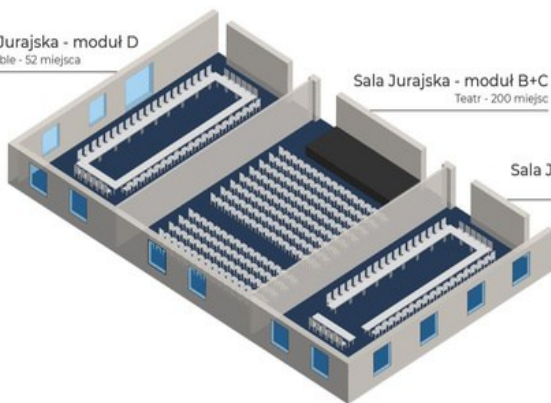


Sala Zachodnia A
Ushape - 20 miejsc

WIZUALIZACJE SALA JURAJSKA



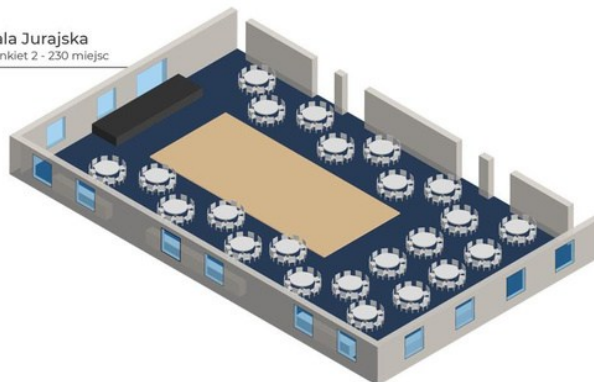
Sala Jurajska - moduł D
One Table - 52 miejsca



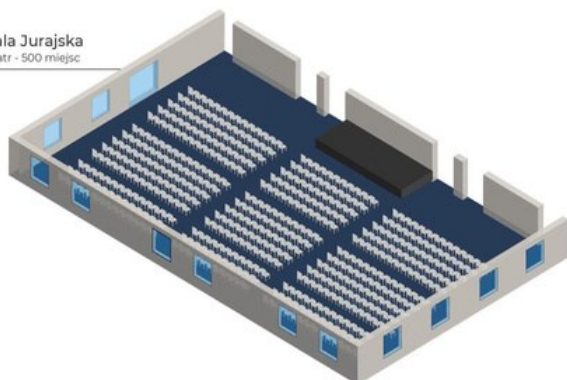
Sala Jurajska - moduł B+C
Teatr - 200 miejsc

Sala Jurajska -
U-shape

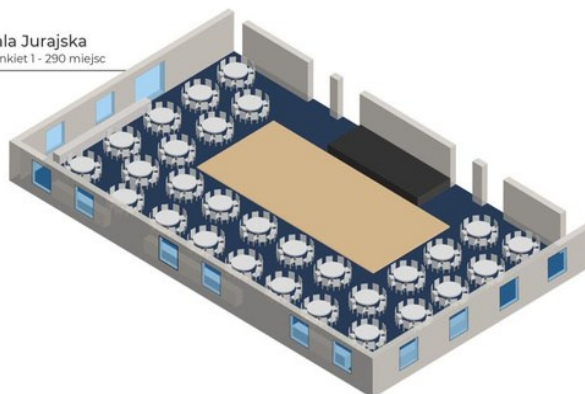
Sala Jurajska
Bankiet 2 - 230 miejsc



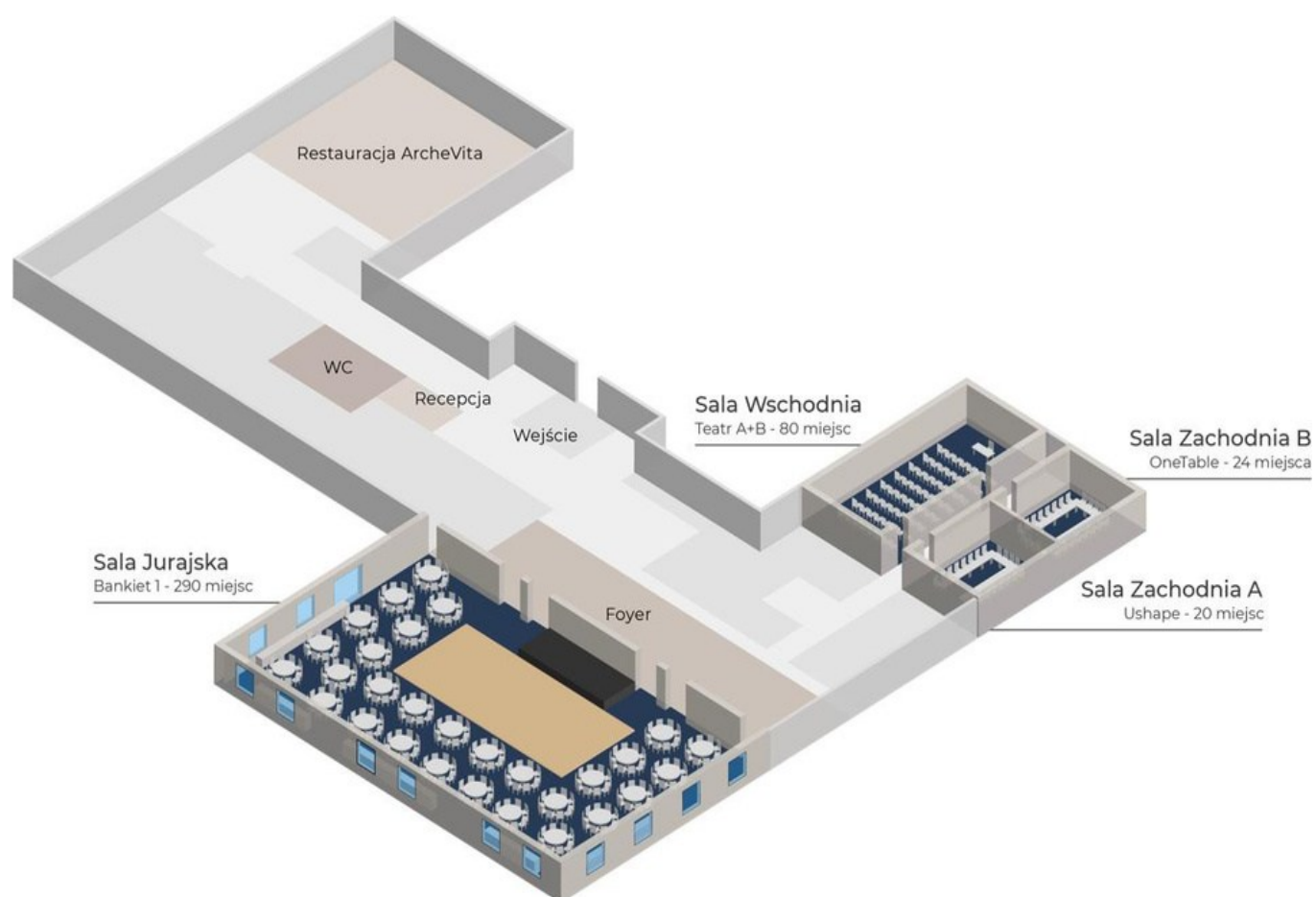
Sala Jurajska
Teatr - 500 miejsc



Sala Jurajska
Bankiet 1 - 290 miejsc



WIZUALIZACJA CAŁY PARTER



WYNAJEM

SAL KONFERENCYJNYCH

Liczba osób w sali oraz czas trwania wynajmu	Cena netto	Wielkość sali
DO 20 OSÓB, DO 4 GODZIN	1500	SALA O POWIERZCHNI 50m ²
DO 50 OSÓB, DO 4 GODZIN	2000	SALA O POWIERZCHNI 100m ²
DO 100 OSÓB, DO 4 GODZIN	2500	SALA O POWIERZCHNI 120 -170m ²
POWYŻEJ 100 OSÓB, DO 4 GODZIN	6000	SALA O POWIERZCHNI 571m ²
DO 20 OSÓB, CAŁY DZIEŃ	2000	SALA O POWIERZCHNI 50m ²
DO 50 OSÓB, CAŁY DZIEŃ	3000	SALA O POWIERZCHNI 100m ²
DO 100 OSÓB, CAŁY DZIEŃ	6000	SALA O POWIERZCHNI 120 -170m ²
POWYŻEJ 100 OSÓB, CAŁY DZIEŃ	8000	SALA O POWIERZCHNI 571m ²

PROPOZYCJE **MENU**

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA





MENU

SERWOWANE

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

PRZYSTAWKA

1. Rostbef podwędzany z piklowaną dynią piżmową, kremem chrzanowym i czarną gorczycą, pieczywo maślane
2. Śledź wędzony, sałatka z ziemniaka pieczonego, ogórek kiszony, chips z jarmużu, kwaśna śmietana, oliwa szczypiorkowa
3. Cannelloni z grzybami, emulsja grzybowa, dziki brokuł

ZUPA

1. Krem z pomidora z mozzarellą
2. Vegan – Krem grzybowy z kasztanami
3. Krem z Dynii

DANIE GŁÓWNE

1. Rolada wołowa, puree ziemniaczane, kapusta czerwona
2. Assiette wieprzowy, polędwiczka, boczek, żeberka, prasowane gnocchi, sałatka sezonowa
3. Filet z Dorady, ziemniaki hasselback, por, oliwa truflowa
4. Vegan – Wellington Warzywny z sezonową sałatką

DESER

1. Fondant
2. Cream Brulee
3. Vegan: Pieczone brzoskwinie z kremem patissiere

Menu w wersji 1-daniowej - 70zł/ 64,81zł netto/ os. (danie główne)

Menu w wersji 2-daniowej - 90zł/ 83,33zł netto/ os. (zupa, danie główne)

Menu w wersji 3-daniowej - 125zł/ 111,11zł netto/ os. (przystawka lub deser, zupa, danie główne)

Menu w wersji 4-daniowej - 145zł/ 134,26zł netto/ os. (przystawka, zupa, danie główne, deser)

MENU

BUFETOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

BUFET SZEFA KUCHNI I

Zalewajka Częstochowska
Krem z dyniowy z amaretto
Udziec drobiowy nadziewany chorizo
Biała ryba gotowana na parze/ velouté
z owoców morza
Spaghetti aglio olio z pieczoną papryką
i parmezanem
Sezonowewarzywaw maśle migdałowym
Ziemniaki zasmażane z boczkiem i ziołami
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA
105zł/ osoba
97,22zł netto
VAT: 8%

BUFET SZEFA KUCHNI II

Krupnik z kaszą mazurską i pulpetami
Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków
z tymiankiem i grzybami
Wieprzowina w sosie myśliwskim
Dorsz pieczony po baskijsku
Lasagne al forno
Brokuły w sosie parmezanowym
Puree ziemniaczane z prażoną cebulką
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA
105zł/ osoba
97,22zł netto
VAT: 8%



MENU

BUFETOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

BUFET SZEFA KUCHNI III

Rosół z kluskami spaetzle z warzywami jullienne
Krem kalafiora z miso
Kurczak tika masala (pita)
Chili con carne z wołowiną
Wegańskie bolognese
Ryż jaśminowy
Smażone warzywa po tajsku
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

105zł/ osoba

97,22zł netto

VAT: 8%

BUFET SZEFA KUCHNI IV

Aromatyczne zupa
Danie mięsne
Danie rybne
Danie wegetariańskie
Dodatek skrobiowy
Dodatek warzywny
Bufet sałat do samodzielnego komponowania
Wybór ciast

CENA

95zł/ osoba

87,96zł netto

VAT: 8%

GALA

DINNER

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

PROPOZYCJA I

PRZYSTAWKI

- Marynowany łosoś w soli morskiej i cukrze, sałatka z kopru włoskiego i selera naciowego
- Pastrami z rostbefu, salsa z pieczonej papryki, bazylii
- Plastry pieczonego fileta z indyka marynowanego w ziołach Prowansalskich, pesto z suszonych pomidorów i bazylii
- Sałatka z pieczonych buraków i dyni piżmowej, marynowane tofu w sosie sojowym, cykoria, orzechy pekan
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka Nicejska z krewetkami
- Sałatka z smażonym serem Hallumi, dressing wiśniowy, rozszponka, orzechy włoskie
- Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

- Tajska zupa z krewetkami i kurczakiem
- Pieczone uda z kurczaka w sosie chimichuri
- Policzki wołowe wolno gotowane, purée ziemniaczane karmelizowana szalotka
- Filet z dorsza Atlantycznego w cieście piwnym, ciepły sos Tatarski
- Pirogi ukraińskie z duszoną cebulą
- Wegański „kurczak” w sosie z kapeluszów borowików, bób
- Pieczone młode ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem
- Blanszowane warzywa sezonowe z masłem pietruszkowym

DESERY

- Dulce de leche–flankarmelowy
- Ciasto czekoladowe Brownies
- Ciasto z wiśniami

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKI

- Carpaccio z pieczonego buraka w miodzie i oliwie z oliwek, marynowane tofu w sosie sojowym, śliwka węgierka, orzechy włoskie
- Szyńka dojrzewająca z salsą z melona i pomarańczy, rukola, parmezan
- Zielona sałatka z brokułem, smażonym serem Hallumi i wędzonym łososiem na ciepło,
- Pieczony seler w cieście chlebowym, salsa z zielonego ogórka i selera naciowego, segmenty grejpfruta, sos aromatyzowany czarnym bzem
- Sałatka z makaronu Penne z suszonym pomidorem, czarne oliwki, Salami Napoli, pestki słonecznika
- Plastry polędwiczki wieprzowej w sosie tuńczykowym, mix sezonowych sałat, capary
- Pieczony kalafior w oleju kokosowym, humus kalafiorowy, owoce granatu, orzechy Pekan
- Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

- Toksańska zupa z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
- Wolno gotowana szynka wieprzowa w sosie miodowo-musztardowym, pieczony kalafior
- Filet z łososia w sosie aglio z grillowaną papryką
- Ravioli z riccotą i szpinakiem, masło szalwiowe, świeży szpinak
- Kasza pęczak z boczniakiem i pesto z zielonej pietruszki z ziarnami słonecznika
- Blanszowany brokuł z palonym masłem i prażonym migdałem

DESERY

- Panna Cotta
- Tiramisu
- Tarta z owocami leśnymi

CENA

do 2 godzin: 130 zł/ 120,37zł netto/ os.

do 4 godzin: 190 zł/ 175,92zł netto/ os.

do 6 godzin: 230 zł/ 212,96zł netto/ os.

GALA

DINNER

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

PROPOZYCJA III

• PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy z piklami podany na grzance czosnkowej
- Śledzie marynowane w cebuli i kaparach
- Śledzie marynowane w pomidorach i sosie BBQ
- Śledzie marynowane w musztardzie i miodzie
- Plastry pieczonego indyka z salsą z caparów i kiszonych ogórków, sałata dębowa
- Sałatka z cykorią, pieconą gruszką, sos z sera gorgonzola, orzechy włoskie
- Humus z pieczonej papryki, ser Hallumi, grillowana papryka, prażone migdały
- Carpaccio z wędzonej piersi kaczey, pieczone żółte i czerwone buraki, mus z koziego sera
- Sałatka z makaronu Fusiliz czarnymi oliwkami i gotowanym w oliwie tuńczykiem, młody szpinak, prażony słonecznik
- Wybór pieczywa i masła

DANIA CIEPŁE

- Żurek Staropolski
- Pieczone udko kaczę z sosem żurawinowym, kasza bulgur z majerankiem
- Pieczony filet z sandacza w sosie muślinowym, szyjki rakowe
- Rolada wołowa z boczkiem i kiszonym ogórkiem, czerwona kapusta
- Gołąbki z dziczyzną z sosem z leśnych grzybów aromatyzowanych jałowcem
- Pierogi z kapustą i grzybami, oliwa borowikowa, pietruszka
- Kopytka z oscypkiem na maśle klarowanym
- Blanszowany kalafior z bułką na maśle

DESERY

- Budyń z sosem truskawkowym
- Sernik ze skórką pomarańczową
- Ciasto Sacher

PROPOZYCJA IV

PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy na grzance
- Pesacjusz łososia z salsą z selera naciowego i zielonego ogórka, rukola
- Vege tatar z preparowanym ryżem
- Plastry wędzonego rosbefu w dymie jabłkowym z salsą z pieczonej papryki i kaparów
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z gruszką gotowaną w czerwonym winie, cykoria sos z sera gorgonzola, orzechy pekan
- Śledzie na 3 sposoby
- Zielona sałatka z brokułem, smażonym serem hallumi i wędzonym pstrągiem Jurajskim

DANIA CIEPŁE

- Krem Kalafiorowy aromatyzowany truflą
- Policzki wołowe wolno gotowane, karmelizowana szalotka
- Eskalopki z indyka duszone w białym winie i pomidorach z pesto pietruszkowym
- Pieczony filet z łososia w sosie muslinowoszpinalowym i caparami
- Pierogi Ukraińskie z skarmelizowaną cebulą
- Vegańskazapiekanka makaronowa z grillowanymi warzywami
- Pieczone plastry młodych ziemniaków z rozmarynem i tymiankiem
- Blanszowany bukiet sezonowych warzyw z masłem cytrynowym

DESERY

- Mus czekoladowy z pomarańczą
- Ciasto z wiśniami
- Tarta jabłkowa z kremem waniliowym

CENA

do 2 godzin: 130 zł/ 120,37zł netto/ os.

do 4 godzin: 190 zł/ 175,92zł netto/ os.

do 6 godzin: 230 zł/ 212,96zł netto/ os.

MENU

GRILLOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

PROPOZYCJA 1

(czas uzupełniania do 4h)

Żurek
Kiełbasa/ kaszanka
Tornado z boczkiem i ziołami
Burger wołowy
Dorada grillowana
Szaszłyki drobiowe z warzywami
Halloumi z grilla
Grillowana cukinia z fetą i tymiankiem
Grillowana sałata rzymska z sosem cesar
Tzatziki
Ziemniaki z gzikiem
Smalec, ogórek kiszony
Sos bbq
Ketchup
Musztarda
Masło czosnkowe
Pieczywo
Liście sałaty z cytrusami
Chleb ze smalcem

CENA

180 zł brutto/ os.

167 zł netto/ os.

VAT: 8%

PROPOZYCJA 2

(czas uzupełniania do 4h)

Żurek
Kiełbasa biała/śląska
Kaszanka z kiszoną kapustą
Karczek marynowany w piwie
Szaszłyki drobiowe/szaszłyki wieprzowe
Oscypek z żurawiną
Sałatka szwedzka
Tzatziki
Colesław
Sałatka z cytrusami
Musztarda
Ketchup
Sos czosnkowy
Chleb ze smalcem

CENA

150 zł brutto/ os.

139 zł netto/ os.

VAT: 8%



MENU

FINGER FOOD

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

SŁODKIE

Panna cotta / malinowe coulis

Krem waniliowy

Eton mess

Sernik z limonką

Mini szarlotka

Trufle czekoladowe

CENA

17 zł brutto/ szt.

15,74 zł netto/ szt.

VAT: 8%

SŁONE

Marynowany arbuz z glonami wakame

Grillowany halloumi, sałata rzymska, awokado

Plastry rostbefu, rukolą, suszony pomidor

Profiterole z pastą serową

Crossanty z szynką dojrzewającą salsą mango i popcorn'em

CENA

17 zł brutto/ szt.

15,74 zł netto/ szt.

VAT: 8%

PRZERWY
KAWOWE

PAKIETY NAPOI
OPEN BARY

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA



PRZERWY

KAWOWE

(rezerwacje grupowe – minimum 10 osób)

Przerwy kawowe	do 2 h	do 4 h	do 8 h
Kawa, herbata, woda, soki	35zł 28,46zł netto	45zł 36,59zł netto	60zł 48,78zł netto
Konferencyjny niezbędnik: babka piaskowa, bajaderki, mini bezy, ciasto marchewkowe	20zł 18,52zł netto	30zł 27,78zł netto	40zł 37,04zł netto
Owoce filetowane	30zł 27,78zł netto	45zł 41,67zł netto	60zł 55,56zł netto
Owoce w całości	20zł 18,52zł netto	30zł 27,78zł netto	40zł 37,04zł netto
Ciasto 1 rodzaj: szarlotka	25zł 23,15zł netto	40zł 37,04zł netto	50zł 46,30zł netto
Ciasto 5 rodzajów: sernik, szarlotka, ptysie, bajaderki, mini bezy	35zł 32,41zł netto	45zł 41,67zł netto	70zł 64,81zł netto

Przerwy kawowe	do 2 h	do 4 h	do 8 h
PAKIET KAWOWY BASIC Kawa, herbata, woda, soki + Konferencyjny niezbędnik podany jednorazowo (czas trwania przerwy 30 minut)	45zł 36,98zł netto		
Tortilla z pieczonym kurczakiem, papryką i kolendrą (2szt/ os)		25zł 23,15zł netto	
Bagietka pszenna i wieloziarnista z szynką i pomidorem, serem żółtym i ogórkiem, pastą hummus i pieczoną papryką (2 szt/ os)		30zł 27,78zł netto	
Domowa granola, jogurt naturalny, suszone owoce, orzechy (1szt/ os)		15zł 13,89zł netto	
Owocowe smoothie (100ml/ os)		15zł 13,89zł netto	
Shot warzywny pomidor, seler, chilli / pietruszka, jabłko, mięta (100ml/ os)		15zł 13,89zł netto	
Słone muffiny ze szpinakiem i fetą (2szt/ os)		20zł 18,52zł netto	
Słone muffiny z szynką i ananasem (2szt/ os)		20zł 18,52zł netto	

WELCOME DRINKI & SOFTY

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

WELCOME DRINKI

Wino musujące z likierem	20zł/ 16,26zł netto osoba
Drink na bazie wódki, ginu, prosecco (2 składniki)	24zł/ 19,51zł netto osoba
Koktajl na bazie dowolnego alkoholu (3 składniki)	29zł/ 23,57zł netto osoba

SOFTY PROPOZYCJA I

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

do 2 h - 45 zł/ 36,58zł netto
do 4 h - 69 zł/ 56,09zł netto
do 6 h - 85 zł/ 69,10zł netto
do 8 h - 99 zł/ 80,48zł netto

SOFTY PROPOZYCJA 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 - 60 zł/ 48,78zł netto
do 4 h - 90 zł/ 73,17zł netto
do 6 h - 115 zł/ 93,50zł netto
do 8 h – 145zł/ 117,88zł netto

OPEN BARY

(rezerwacje grupowe – minimum 15 osób)

OPEN BAR PROPOZYCJA I

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

do 2 h - 120 zł/ 97,56zł netto
do 4 h - 160 zł/ 130,08zł netto
do 6 h - 190 zł/ 154,47zł netto
do 8 h - 215 zł/ 174,79zł netto

OPEN BAR PROPOZYCJA II

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
Wybór herbat
Woda niegazowana i gazowana w dzbankach
Soki owocowe w dzbankach
Napoje gazowane 0,2l (2szt. /os.)
Wódka Ostoya na stołach lub w bufetach
Wino białe i czerwone w stołach lub na bufetach
Whisky Jack Daniels
Piwo Żywiec lane

do 2 h - 165 zł/ 134,14zł netto
do 4 h - 215 zł/ 174,79zł netto
do 6 h - 245 zł/ 199,18zł netto
do 8 h - 275 zł/ 223,57zł netto

OPEN BAR PROPOZYCJA III

Kawa z ekspresu, mleko krowie i wegańskie
Wybór herbat
Woda niegazowana i gazowana w dzbankach
Soki owocowe w dzbankach
Napoje gazowane 0,2l bez ograniczeń
Wódka Ostoya na stołach lub w bufetach
Wino białe i czerwone w stołach lub na bufetach
Obsługa barmańska kolorowych alkoholi:
Whisky: JackDaniel's, Jameson, Chivas 12
Rum Bacardi, Gin Beefeater, Prosecco, Aperol
Piwo Żywiec lane bez ograniczeń
Piwo bezalkoholowe

do 2 h - 185 zł/ 150,40zł netto
do 4 h - 245 zł/ 199,18zł netto
do 6 h - 295 zł/ 239,83zł netto
do 8 h - 325 zł/ 264,22zł netto

ALKOHOLE

PROPOZYCJE ALKOHOLI ROZLICZANYCH WEDŁE SPOŻYCIA

Wino housowe Nos Racines 0,75l	90 zł
Prosecco 0,75l	95 zł
Wódka Ostoya 0,5l	90 zł
Wódka Dwór 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 (rollbar)	650 zł
Napoje gazowane 0,2l	12 zł

OPŁATA KORKOWA (grupy od 30 osób)

Powyżej 100 osób	25zł/ osoba
Do 100 osób	30 zł/ osoba

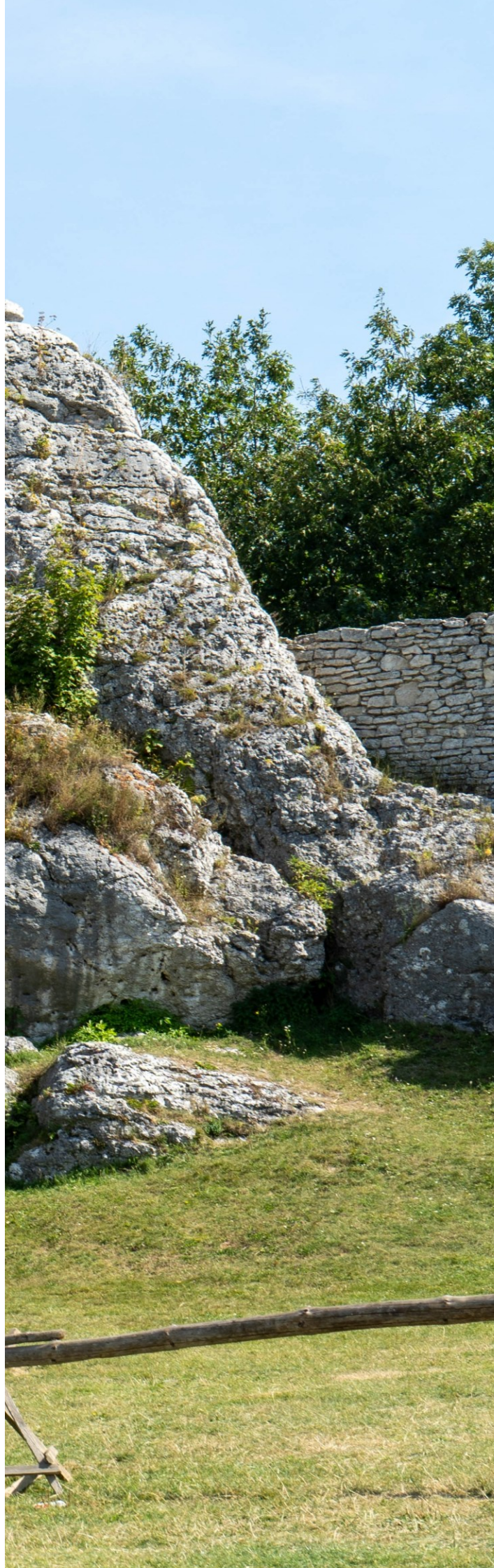
Podane ceny są cenami brutto (23% VAT)

AKTYWNA JURA

OFERTA WYBRANYCH ATRAKCJI

Podane ceny za atrakcje są orientacyjne.
W przypadku zainteresowania, którąś
z atrakcji wrócimy do Państwa
z indywidualną wyceną dla wskazanej przez
Państwa liczby osób.

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA



OFF-ROAD

(rezerwacje grupowe – minimum 6 osób)

POZA DROGĄ

Jazda OFF ROAD W dosłownym tłumaczeniu „off – road” oznacza „poza drogą”, trzymanie się z dala od utartych, asfaltowych szlaków. Jazda za kierownicą samochodu terenowego to pełna adrenaliny przygoda dla prawdziwych twardzieli i twardzielek, którym nie straszne są woda, piach i błoto.

W zależności od wybranej lokalizacji jazdy realizowane są w terenie lub na specjalnie przygotowanym torze OFF ROAD. Samochody terenowe, którymi realizowane są jazdy to specjalnie zmodyfikowane auta seryjne, przystosowane do trudnych warunków i wymagających tras. Napęd 4x4, potężna moc silnika i wysokie zawieszenie sprawiają, że dla tych pojazdów praktycznie nie ma trasy nie do pokonania.

Wyprawy samochodami terenowymi to atrakcja uniwersalna, niezależna od pory roku oraz warunków pogodowych i zawsze udana.

Samochód Land Rover Discovery : 2 200 zł netto/ + 23% VAT (załoga 3-4 osób)

Liczba uczestników: 20 – 100 osób

Dostępna również oferta Experience. Trzy typy maszyn : 4x4 off road, Quady ATV, RZR UTV.

AKADEMIA GOLFA W ROSA GOLF CLUB

(rezerwacje grupowe – minimum 10 osób, maksymalnie 120 osób)

SPĘDŹ WYJĄTKOWY DZIEŃ NA JEDNYM Z NAJPIĘKNIEJSZYCH PÓL GOLFOWYCH W POLSCE - ROSA GOLF CLUB, ODDALONYM OD NASZEGO HOTELU O 20 MINUT JAZDY SAMOCHODEM

PROGRAM AKADEMII GOLFA

Omówienie podstaw gry w golfa,
prezentacja i objaśnienie sprzętu.

Nauczanie i prezentacja swingu:
ćwiczenia doskonalące, gra z mat na
drivingrange, korekta błędów.

Nauczanie krótkiej gry:
podstawy gry z bunkra, gra z bunkra do
celów, chippingi pitching.

Nauczanie puttingu:
objaśnienie techniki, ćwiczenia
wprowadzające, ćwiczenia puttingu.

Konkurs –mini turniej golfowy na putting
green dla wszystkich uczestników

Ogłoszenie wyników –wręczenie
ewentualnych nagród

KOSZT ORGANIZACJI AKADEMII GOLFA

KOSZT ORGANIZACJI AKADEMII GOLFA	
Akademia 2-godzinna dla 10 osób	2100 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 10 osób	3150 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 20 osób	3800 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 20 osób	5500 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 30 osób	5500 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 30 osób	8300 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 40 osób	7400 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 40 osób	11000 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 50 osób	9200 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 50 osób	13800 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 60 osób	11000 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 60 osób	16500 zł netto
Akademia 2-godzinna dla 70 osób	12850 zł netto
Akademia 3-godzinna dla 70 osób	19300 zł netto

Dla grup powyżej 70 osób obowiązuje wycena indywidualna

Ceny nie zawierają kosztu transportu na pole golfowe Rosa Golf Club (14km)

Pole golfowe jest dostępne od połowy kwietnia do połowy października



WARSZTATY BARMAŃSKIE

(rezerwacje grupowe – minimum 30 osób)

PYSZNE DRINKI I DOBRE WSPOMNIENIA

Niezapomnianą przygodę w świecie koktajli! Warsztaty barmańskie to wyjątkowa okazja, by nauczyć się sztuki tworzenia pysznych, kolorowych drinków pod okiem profesjonalnych barmanów. Zapewniamy pełne wyposażenie, wysokiej jakości produkty i fachową obsługę, która poprowadzi Was przez wszystkie etapy barmańskiej sztuki.

Podczas warsztatów:

Poznacie historię i składniki najpopularniejszych koktajli.

Dowiecie się, jak używać sprzętu barmańskiego i dobierać odpowiednie szkło do każdego drinka.

Nauczymy Was, jak samodzielnie przygotowywać klasyczne drinki.

Stworzycie własne kompozycje smakowe, eksperymentując z różnymi składnikami.

Na koniec czeka na Was mini konkurs barmański z nagrodami dla najlepszych barmanów, co sprawi, że rywalizacja i zabawa będą na najwyższym poziomie!

To nie tylko nauka, ale także mnóstwo radości i pozytywnej energii – idealna zabawa na męski event, która połączy wszystkich w świetnej atmosferze!

Kompletny sprzęt na indywidualne stanowisko, każde stanowisko wykonuje po 2-3 koktajle.

Czas trwania: do 2 godzin

Cena: od 165 zł netto/ osoba

Liczba uczestników: 30 - 70 osób

SCENE DO NOT CROSS

MORDERSTWO W HOTELU

(rezerwacje grupowe – min 10 max 100 osób)

INTERAKTYWNA GRA KRYMINALNA — TRZY WERSJE, JEDNA NAZWA

Goście hotelu stają się detektywami. Morderstwo zostaje popełnione na ich oczach - i to oni muszą je rozwiązać. Podzieleni na zespoły zbierają dowody, przesłuchują podejrzanych, łamią szyfry i ścigają się z czasem żeby jako pierwsi wskazać mordercę.

Gra toczy się w przestrzeniach hotelu - bar, restauracja, korytarze, recepcja - i zaburza rzeczywistość w sposób którego goście nie oczekują. Animatorzy są wśród nich od samego początku. Nikt nie wie kto jest postacią a kto zwykłym uczestnikiem.

Oferujemy trzy wersje tej samej gry - każda dopasowana do innej skali eventu, innego budżetu i innego poziomu teatralności. Wspólna jest nazwa, klimat i jakość.

Cena do 30 osób/ 4 animatorów: około 5500zł netto

Cena za 30-60 osób/ 8 animatorów: około 10 500 zł netto

Cena do 100 osób/ 12 animatorów: około 22 000 zł netto

Każda wersja zawiera pełny scenariusz i rekwizyty śledcze. Teczki śledcze dla każdego zespołu. Scenografię i dowody fizyczne, przeszkolonych animatorów i Game Masera.



TURNIEJ

1 Z DZIESIĘCIU

(rezerwacje grupowe – min 20 max 100 osób)

QUIZOWE STARCIE DRUŻYN – WIEDZA, REFLEKS, PRESJA GRUPY

PYTANIA SZYTE NA MIARĘ

Standardowe pytania obejmują wiedzę ogólną - historia, biologia, geografia, nauka. Pytania z założeniami są dostępne, ale presja i rywalizacja robią swoje.

To co wyróżnia ten format to możliwość przygotowania pytań razem z organizatorem, tematycznych, firmowych, produktowych lub branżowych. To sprawia że turniej staje się narzędziem, nie tylko rozrywką.

Liczba uczestników : Od 20 do 100 osób - gra jednoosobowa, w duecie lub drużynie.

Czas trwania : Od 1 do 3 godzin - zależnie od liczby rund i pytań.

Cena : 6500zł netto



MASZYNA

GOLDBERGA

(rezerwacje grupowe – minimum 25 osób)

KREATYWNY TEAMBUILDING KONSTRUKCYJNY – INDOOR LUB OUTDOOR

Nawet jeśli nikt z uczestników nie ma pojęcia o inżynierii, po tym wydarzeniu każdy poczuje się kreatywnym mechanikiem. Maszyna Goldberga to konstruktorski teambuilding, w którym fantazja jest równie ważna jak fizyka, a współpraca całej grupy jest jedyną drogą do sukcesu.

Grupy budują poszczególne sekcje ogromnej maszyny łańcuchowej. Każda sekcja musi współpracować z sąsiednimi - jak w grze w domino. Ruch wywołany na pierwszym stanowisku przechodzi przez wszystkie kolejne aż do spektakularnego finału, który odsłania kurtynę z logo firmy, hasłem konferencji lub dowolnym innym akcentem zamawiającego.

Każda maszyna zbudowana na naszych imprezach była inna. Ta zbudowana przez Państwa gości również będzie wyjątkowa

Liczba uczestników: od 25 do 80 osób

Czas trwania: od 2 do 3 godzin

Cena: 6000zł netto



WARUNKI REZERWACJI

1. Rezerwacje wstępne zakładane są na termin 7 dni na prośbę przesłaną mailowo.
2. W celu potwierdzenia i zagwarantowania rezerwacji konieczne jest podpisanie umowy oraz wpłacenie zadatku w wysokości 50% wartości zamówienia.
3. Wysokość odstępnego po podpisaniu umowy wynosi:
 - w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **do 90 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **30%** wartości wynagrodzenia
 - w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 89 dnia do 60 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **50%** wynagrodzenia
 - w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 59 dnia do 30 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **70%** wynagrodzenia
 - w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy **od 29 dnia do 7 dnia** przed rozpoczęciem pobytu – **90%** wynagrodzenia
 - w przypadku doręczenia Wykonawcy oświadczenia o całkowitym lub częściowym odstąpieniu od Umowy od 6 dnia przed rozpoczęciem pobytu do dnia rozpoczęcia pobytu oraz niewykorzystania rezerwacji – **100%** wynagrodzenia.



SZANOWNI PAŃSTWO

Mam nadzieję, że powyższa oferta spełnia Państwa oczekiwania i będziemy mieli przyjemność gościć Państwa w Arche Hotel Częstochowa.

W przypadku pytań, pozostaję do dyspozycji.

Z poważaniem,

Milena Szymańska

E: m.szymanska@hotelczestochowa.com

T: 570 89 91 29

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA
ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa
34 34 74 074 | sprzedaz@hotelczestochowa.com
www.hotelczestochowa.com

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOW
A