



ARCHE
HOTEL

CZĘSTOCHOWA

★★★★

Wesele Twoich Marzeń

CZTEROGWIAZDKOWY HOTEL ARCHE W CZĘSTOCHOWIE

Nic, naprawdę nic nie jest warte życia oprócz miłości.

Dietrich Bonhoeffer



HARMONIJNA CAŁOŚĆ
DBAŁOŚĆ O DETALE
GUSTOWNE DODATKI
PROSTOTA I MINIMALIZM
KREATYWNOŚĆ
KAMERALNA ATMOSFERA
NIEPOWTARZALNY WIECZÓR
WYTWORNE PRZYJĘCIE
WYJĄTKOWE WSPOMNIENIE NA CAŁE ŻYCIE

OFERUJEMY

- ◆ Jurajską Salę Balową z wyjściem na ogród
- ◆ Przyjęcie bankietowe w nowoczesnych i eleganckich wnętrzach
- ◆ Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- ◆ Czerwony dywan
- ◆ Sprzęt multimedialny
- ◆ Rozkładany parkiet
- ◆ Niepowtarzalne menu
- ◆ Bufety tematyczne
- ◆ Chleb i sól na powitanie
- ◆ 126 komfortowych pokoi
- ◆ Wczesny check in i późny check out w miarę dostępności pokoi
- ◆ Wstęp do strefy relaksu dla Gości Pary Młodej nocujących w Arche Hotel****

Romantyczne pakiety ślubne

PAKIET „LOVE STORY”

UROCZYSTA KOLACJA

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem

Lub

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Pieczone udko z kurczaka nadziewane grzybami

Kotlet wieprzowy panierowany z pieczarkami z patelni

Tradycyjna rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie

Mizeria, Sałatka z marchwi i jabłek,

Kapusta modra

BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Śledzie podawane w oliwie z cebulką oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Wybór pieczonych mięs i tradycyjnych, polskich wędlin

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem, majerankiem i musem chrzanowym

Tymbaliki z kurczaka

SAŁATKI

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Sałaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamiczny, jogurtowy z koperkiem

Oliwy smakowe

Wybór pieczywa i butek

Masło smakowe, Pickle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto (5 rodzajów)

Sezonowe owoce krojone

DANIA GORĄCE

SERWOWANE PÓŹNYM WIECZOREM

Wolno pieczony karczek w miodzie z wędzona śliwką,

ziemniakami gratin, fasolką szparagową

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna

CENA: 180 PLN/1os

PAKIET „CASABLANCA”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Rostbef po angielsku z sałatką z jabłka i selera z majonezem

truflowym

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem

Lub

Krem z wędzonych pomidorów, mini bruschetta

DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Kotlet szwajcarski z szynką i serem

Udko kurczaka nadziewane grzybami z sosem grzybowym

Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, Kluski śląskie

Mizeria, Sałatka z marchwi i jabłek, Sałatka z selera i orzechów

Warzywa sezonowe z masłem cytrynowym, Kapusta modra

BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Śledzie podawane w oliwie z cebulką oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Deska serów, konfitura żurawinowa

Wybór pieczonych mięs i tradycyjnych, polskich wędlin

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem i majerankiem, krem chrzanowy

Tymbaliki drobiowe

SAŁATKI

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Sałaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamiczny, jogurtowy z koperkiem

Oliwy smakowe, Pieczywo, Masło smakowe

Pikle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto (5 rodzajów)

Sezonowe owoce krojone

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Fricasse de poulet – duszone delikatne mięso kurczę z młodymi

cebulkami i pieczarkami, ryż basmati

DANIE GORĄCE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Żur Jurański, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna

CENA: 245 PLN/1os

PAKIET „HISTORIA PEWNEJ MIŁOŚCI”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli podane z rukolą i kremem chrzanowym

ZUPA

Delikatne consommé z kurczaka zagrodowego z warzywami brunoise i domowymi kluseczkami ziołowymi

Lub

Krem z zielonego groszku z miętą kokosem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z kurki, ziemniakami gratin, włoską kapustą i kosztelami

Deser

Sernik z białą czekoladą i sorbetem malinowym

BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Śledzie podawane w oliwie z cebulką oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Deska serów, konfitura żurawinowa

Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem i majerankiem, krem chrzanowy

Tymbaliki drobiowe

Salatki

Salatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Salatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Bufet z sałatami i dodatkami

Salaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamico, jogurtowy z koperkiem

Oliwa smakowa

Wybór Pieczywa i butek, Masło smakowe

Pikle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Zupa cebulowa z grzankami

Filet z pstrąga w maślanym sosie cytrynowym

Indyk Ala Strogonof

Wolno pieczony karczek wieprzowy, sos z zielonym pieprzem

Gotowane ziemniaki z masłem i natką pietruszki/Ryż pieczony

Fasolka szparagowa z boczkiem i szalotką/Glazurowane buraczki w miodzie

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym

Domowa Szarlotka, sos waniliowy

Czekoladowe ciasto z wiśniami

Sezonowe owoce krojone

DANIE GORAŻE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Domowe flaki wołowe, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

CENA: 275 PLN/1os

PAKIET „ROMEO I JULIA”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z cytrynowym zabaione, kielkami rukoli i czerwonym kawiozem z łososia

ZUPA

Rosół z wielu mięs, domowy makaron

Lub Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym

DANIE GŁÓWNE

Kaczka po polsku, chutney z czerwonej kapusty, ziemniaki fondant, wiśnia

DESER

Ciastko migdałowe Financiers z białą czekoladą, malinami i lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Śledzie podawane w oliwie z cebulką oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Marynowany łosoś w buraczkach

Wędzony pstrąg w dymie klonowym z kremem chrzanowym i galaretką cytrynową

Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas

Wybór mięs pieczonych (karkówka z śliwką, indyk z morelami)

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Galaretki z golonki z czosnkiem i majerankiem

Tatar wołowy

Torcik z mozzarelli, pieczonej papryki i grillowanej cukinii z pesto oliwkowym

SAŁATKI

Salatka nicejska z tuńczykiem i dressingiem musztardowym

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Salaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamico, jogurtowy z koperkiem

Oliwy: oliwy smakowe, Wybór Pieczywa i butek

Masło smakowe, Pickle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z krokietem z kapusta i grzybami

Łosoś w sosie pomidorowym z octem malinowym

Golonka glazurowana w miodzie, kapusta zasmażana

Polędwiczka wieprzowa na ragout grzybowym, w sosie z czerwonego wina

Gotowane młode ziemniaki z koperkiem / Puree pietruszkowe

Zielona warzywa sezonowe z masłem cytrynowym/ Glazurowana marchewka

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym

Szarlotka, Sernik

Ciastko czekoladowo-kawowe Opera

Owoce krojone sezonowe

KOLACJA SERWOWANA

Stek z rostbefu z sosem z zielonego pieprzu, pieczony ziemniak, fasolka

DANIE GORAŻE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Boeuf Strogonow z kluseczkami półfrancuskimi

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

CENA: 305 PLN/1os



OFERTA NA NAPOJE I ALKOHOLE

Soki 1l 10zł,

Napoje gazowane 0,2l 6zł

Wódka Wyborowa 0,5l – 70zł / 0,7l – 100zł

Wódka Finlandia 0,5l – 80zł / 0,7l – 110zł

Wódka Absolut 0,5l – 80zł / 0,7l – 110zł

Wino białe / czerwone house – 50zł

Opłata za obsługę własnego alkoholu:

do 100 osób 15zł/osoba

100 i więcej osób 10zł/osoba

OFERTA NA NOCLEGI

Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem 240zł
(50 pokoi i więcej)

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Uroczyste śniadanie lub niedzielny brunch

Tort ślubny z cukierni Connsoni

Bufety tematyczne

Parowozik z pieczonymi kasztanami i grzany winem

Stacja Sushi

Artystyczny Słodki Bufet

Drink Bar

Animatory dla dzieci

Pokaz fajerwerków

Oprawa florystyczna

Aranżacja strefy chilloutu

Roll bar prosecco

Spektakl baniek mydlanych



Serdecznie zapraszam

Szymańska Milena

Specjalista ds. bankietów

Tel. 531 550 042

m.szymanska@hotelczestochowa.com

Arche Hotel Częstochowa

42-200 Oleńki, ul. Oleńki 20

tel. 34/ 34 74 074, 530 388 477,

sprzedaz@hotelczestochowa.com

www.hotelczestochowa.com

ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA