



Nic, naprawdę nic
nie jest warte życia
oprócz miłości.

*Dietrich
Bonhoeffer*

ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA

PAKIET PERŁOWY

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

Tradycyjna rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie

Coleślaw, Kapusta zasmażana, Buraczki marynowane

BUFET ZIMNY (WYSTAWIANY PO UROCZYSTEJ KOLACJI)

Pikantne śledzie w pomidorach

Śledzie w oleju lnianym z cebulą i kaparami

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 buraków z kozim serem

SAŁATKI

Salatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstręgiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Salatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Salatka grecka

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto: sernik, szarlotka, krucha tarta z owocami sezonowymi

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

CENA: 230PLN/1os

PAKIET SREBRNY

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z indyka z włoskimi dodatkami

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

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie

Coleślaw, Warzywa sezonowe z masłem cytrynowym,

Kapusta modra

BUFET ZIMNY (WYSTAWIANY PO UROCZYSTEJ KOLACJI)

Pikantne śledzie w pomidorach

Śledzie w oleju lnianym z cebulą i kaparami

Karczek pieczony w majeranku i czosnku

Schab z wędzoną śliwką

Galantyna z kaczki z sosem żurawinowym

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie

z octem balsamicznym

Tymbaliki z kurczaka

Carpaccio z buraków z kozim serem

SAŁATKI

Salatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstręgiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Salatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Salatka grecka

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto: sernik, szarlotka, krucha tarta z owocami sezonowymi

Sezonowe owoce krojone

DANIE GORĄCE I

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

DANIE GORĄCE II

Filet z kurczaka z fetą i szpinakiem na risotto buraczanym

DANIE GORĄCE III

Żur Jurajski, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

CENA: 280PLN/1os

PAKIET ŻŁOTY

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego rostbefu z salsą paprykową

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem
lub Krem z kukurydzy z grzanką z pate z wątróbki

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z kurkami, ziemniaki gratin,
pieczony brokuł

DESER

Sernik z białą czekoladą i sorbetem malinowym

BUFET ZIMNY (WYSTAWIANY PO UROCZYSTEJ KOLACJI)

Pikantne śledzie w pomidorach

Śledzie w oleju lnianym z cebulą i kaparami

Karczek pieczony w majeranku i czosnku

Schab z wędzoną śliwką

Galantyna z kaczki z sosem żurawinowym

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie
z octem balsamicznym

Tymbaliki z kurczaka

Bakłażan z ricottą

Selekcja tatarów: z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka

SAŁATKI

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstręgiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Sałatka nicejska

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Zupa Minestrone

Filet z dorsza w maślanym sosie cytrynowo - limonkowym

Ravioli z ricottą i szpinakiem w emulsji szałwiowej

Confitowane udko z kaczki z jabłkami

Gotowane ziemniaki z masłem i natką pietruszki/Gnocchi

Fasolka szparagowa z boczkiem i cebulą

Glazurowane buraczki w miodzie

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto: sernik, szarlotka, krucha tarta z owocami sezonowymi

Desery: Pana Cotta z sosem malinowym, Tiramisu

Sezonowe owoce krojone

DANIE GORAĆE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Bogracz węgierski, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

CENA: 320PLN/1os

PAKIET DIAMENTOWY

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Pescaccio z łososia z selerem naciowym

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem

lub Krem grzybowy z kasztanami

DANIE GŁÓWNE

Kaczka po polsku z sosem żurawinowym, kopytka z oscypkiem,
czerwona kapusta

DESER

Mus z białej czekolady, brownie orzechowe, ciepła piana
z czekolady

BUFET ZIMNY (WYSTAWIANY PO UROCZYSTEJ KOLACJI)

Pikantne śledzie w pomidorach

Śledzie w oleju lnianym z cebulą i kaparami

Marynowane plastry tuńczyka w sosie ponzu z glonami wakame

Łosoś sous-vide z chrzanem i jabłkami

Pieczony rostbef z salsą paprykową

Cielęcina Wellington z trufkami, sos kaparowy

Hummus z pieczonym kalafiozem, owocami granatu i chipsami
z tortilli

Bakłażan z ricottą

Selekcja tatarów: z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka

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

SAŁATKI

Sałatka nicejska z tuńczykiem i dressingiem musztardowym

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstręgiem

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Krem z pieczonych pomidorów z wędzoną papryką

Łosoś na ratatouille warzywnym

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie

Polędwiczka wieprzowa z ragout grzybowym

Gnocchi, Puree z ziemniaków z koperkiem, Glazurowane warzywa

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Ciasto: sernik, szarlotka, krucha tarta z owocami sezonowymi

Desery: Pana cotta z sosem malinowym, Tiramisu, Trifle

z musem mango

Sezonowe owoce krojone

ATRAKCJA KULINARNA - CARVING

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

DANIE GORAĆE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Francuska zupa cebulowa

NAPOJE

Kawa, herbata, woda, soki owocowe

CENA: 360PLN/1os

POPRAWINY OPCJA I

NIEDZIELNY BRUNCH W FORMIE BUFETU SZWEDZKIEGO
CZAS TRWANIA MAKSYMALNIE 5 GODZIN
CZAS UZUPEŁNIANIA BUFETU 2 GODZINY

DANIA GORAŃCE

Żurek jurajski
Duszony schab z cebulką
Dorsz z salsą pomidorową
Kurczak z sosem tajskim i sezamem
Makaron penne z sosem pesto, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi
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
Indyk z morelami
Śledzie z suszonymi pomidorami i kaparami
Mini Mozzarella z marynowanymi malinowymi pomidorkami koktajlowymi i tapenadą
Sałatka ziemniaczana z boczkiem
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

CENA: 155 PLN/1os

POPRAWINY OPCJA II

TRADYCYJNE POPRAWINY
CZAS TRWANIA MAKSYMALNIE 8 GODZIN

OBIAD SERWOWANY

Żurek jurajski
Sznycel wieprzowy, pieczone ziemniaki z rozmarynem, włoska kapusta z kosztelami
lub Polędwiczka wieprzowa, piernik ziemniaczany, glazurowana sałata rzymska, sos kurkowy

PRZEKĄSKI

Marynowana pierś kaczki w anyżu i gorczycy z musem chrzanowo – żurawinowym
Talerz włoskich wędlin i serów
Indyk z morelami
Śledzie z suszonymi pomidorami i kaparami
Mini Mozzarella z marynowanymi malinowymi pomidorkami koktajlowymi i tapenadą
Sałatka ziemniaczana z boczkiem
Liście sałat z cytrusami, awokado i chrupiącym boczkiem
Tabbouleh
(Bufet uzupełniany przez 4 godziny)

DESERY

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

DANIA GORAŃCE 2 DO WYBORU

Gulasz drobiowy z ziemniaczanym rosti
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

CENA: 190 PLN/1os

OFERUJEMY

Jurajską Salę Balową z wyjściem na ogród
Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
Czerwony dywan
Sprzęt multimedialny
Rozkładany parkiet
Chleb i sól na powitanie
126 komfortowych pokoi
Apartament lub pokój o podwyższonym standardzie dla Nowożeńców (w miarę dostępności)
Powitalny kieliszek Prosecco dla Gości
Wczesny check in i późny check out w miarę dostępności pokoi

OFERTA NA NAPOJE I ALKOHOLE

Napoje gazowane 0,2l – 8zł
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 – 55zł

Opłata za obsługę własnego alkoholu:
do 100 osób 20zł/osoba
100 i więcej osób 15zł/osoba

OFERTA NA NOCLEGI

Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem 270zł

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Drink Bar
Animatorzy dla dzieci
Tort ślubny z cukierni Consonni – 17zł za porcję
Dostępne smaki: Śmietankowy z malinami lub z truskawkami, Szwarcwaldzki, Czarny Las
Słodki Bufet z cukierni Consonni – 35zł za osobę
Serwis własnego tortu – 3zł za osobę
Serwis własnego ciasta – 3zł za osobę
Oświetlenie sali listwami LED – 100zł za jedną listwę (dostępne 10 listew)

Maksymalny czas imprezy do godziny 5:00
Rozpoczęcie każdej, następnej godziny – 1000zł

Niniejsza oferta obowiązuje dla przyjęć ślubnych organizowanych dla minimum 50 osób.

Arche Hotel Częstochowa
42-200 Częstochowa | ul. Oleńki 20
T: 34/ 34 74 074 | M: 530 388 477
sprzedaz@hotelczestochowa.com
www.hotelczestochowa.com