

OFERTA

świąteczna

ARCHE HOTEL
CZĘSTOCHOWA



MENU

rezerwacje grupowe – minimum 15 osób

KOLACJE SERWOWANE

Propozycja I - cena 90zł brutto (83,33zł netto) / osoba

Kompot z suszu

Barszcz czerwony z grzybowymi kołdunami

Drugie danie (jedno do wyboru)

• Filet z dorsza w panierce ziołowej z kremowym puree ziemniaczanym i ragout grzybowym

• Policzki wołowe w ciemnym piwie z czekoladą, puree z selera i dziki brokuł

• Ravioli z borowikami i emulsją ziołową

Propozycja II - cena 130zł brutto (120,37zł netto) / osoba

Kompot z suszu

Zupa grzybowa z paloną kaszą gryczaną

Konfitowany filet z halibuta, puree z selera z nutą wanilii,

glazurowane marchewki, sos z redukcji białego wina i kopru włoskiego

SŁODKIE BUFETY

Propozycja I - cena 35zł brutto (32,40zł netto) / osoba (podane jednorazowo)

Sernik

Makowiec

Szarlotka

Propozycja II - cena 45zł brutto (41,66zł netto) / osoba (podane jednorazowo)

Sernik z pomarańczą

Makowiec

Szarlotka

Piernikowa panna cotta

Tarta czekoladowa z korzenną śliwką



MENU

rezerwacje grupowe – minimum 15 osób

ZIMNA PŁYTA

Propozycja I - cena 65zł brutto (60,18zł netto) / osoba

Śledź po kaszubsku

Śledź w śmietanie

Ryba po grecku

Tatar z buraka z kozim serem

Galaretki z łososa

Sałatka ziemniaczana z ogórkiem kiszonym i marynowaną cebulą

Propozycja II - cena 90zł brutto (83,33 zł netto) / osoba

Terrina z sandacza

Persaccio z łososa z salsą z selera naciowego i zielonego ogórka

Śledzie w trzech smakach

Sałatka cesar

Plastry wędzonego rostbefu w dymie jabłkowym z salsą z pieczonej papryki i kaparów

Łosoś w galarecie

DANIA GORĄCE (JEDNO DO WYBORU)

55,00 zł brutto (50,92zł netto) / osoba

Pierogi z kapustą i grzybami

Risotto z grzybami leśnymi

Zupa gulaszowa

BUFET DAŃ CIEPŁYCH

podane jednorazowo 100,00 zł brutto (92,59zł netto)/osoba

Pierogi z kapustą i grzybami

Kapusta czerwona korzenna

Wołowina po burgundzku

Biała ryba w sosie cytrynowym

Ziołowe ziemniaki confit

ATRAKCJE

KULINARNE

Live Cooking

Stacja z pierogami

(3 szt/osobę)

30,00 zł brutto (27,77zł netto) /osoba

Stacja z pieczonym

udźcem wieprzowym

40,00 zł brutto (37,03zł netto) /osoba

Stacja z krewetkami

(3 szt/osobę)

45,00 zł brutto (36,58 zł netto)/osoba

Stacja z kaczką i jabłkami

55,00 zł brutto (50,92zł netto) /osoba

Naleśniki Suzette

35,00 zł brutto (32,40zł netto)/ porcja





OFERTA

DODATKOWA

**Dodatkowe atrakcje i udogodnienia
w ofercie świątecznej**
Ścianka do zdjęć w cenie organizacji
wigilii

**Noclegi dla Gości
w atrakcyjnych cenach**

**DJ oraz prowadzenie imprezy przez
konferansjera Jacka Wesołowskiego**
8500zł/netto

Oprawa muzyczna – DJ
4000zł/netto

**Pamiątkowe zdjęcie Monochrome
z firmową kopertą z logo**
od 2500zł/netto

Oprawa muzyczna Trio Flawless
od 3700zł/netto

**Wyjątkowy koncert kwartetu
smyczkowego Filharmonii Śląskiej**
4500zł/brutto



rezerwacje grupowe – minimum 15 osób

WELCOME DRINKI & SOFTY

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
Kompot z suszu

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 Chivas12 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)

DZIAŁ SPRZEDAŻY

Marcin Włodarczyk
mwlodarczyk@hotelczestochowa.com
+48 530 67 71 31

Emilia Szcześniak- Siewiera
eszczesniak-
siewiera@hotelczestochowa.com
+48 533 62 72 48

Patrycja Warwas
p.warwas@hotelczestochowa.com
+48 530 99 22 91