

OFERTA

komunijna



ARCHE
HOTEL CZĘSTOCHOWA



PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

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 tworzymy z pasją i zaangażowaniem, zaś nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

www.hotelczestochowa.com/przyjecia

MENU

okolicznościowe

ZUPA

Rosół z wielu mięs, domowy makaron

DANIE GŁÓWNE

(podawane w półmiskach)

Filet z indyka nadziewany szparagami i serem
camembert

Zrazy wołowe w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe z szynką Crudo i rukolą

Młode ziemniaki oprószone koprem

Młoda kapusta duszona z pomidorami

Bukiet sezonowych surówek

MENU

dla dzieci

ZUPA

Rosółek z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Panierowany filet z kurczaka, colesław, frytki

DESER DLA DZIECI

Gofry z owocami

DANIE GORĄCE (podane po południu)

Szaszłyki Drobiowe



MENU

bufetowe

SŁODKI BUFET (uzupełniany do 2h)

Monoporcje :

Mini sernik cytrynowy

Beza Pavlova z kremem chantille

Deser malinowy

Owoce

PAKIET NAPOI BEZALKOHOLOWYCH

Kawa i herbata

Woda w dzbankach

Soki owocowe w dzbankach

ZIMNE PRZEKĄSKI PODANE W STOŁACH

LUB NA BUFECIE (uzupełniany do 2h)

Carpaccio z pieczonego buraka z musem
z koziego sera i malinami

Salatka z pieczonym batatem, avocado i sosem aioli

Salatka Cesarska z grzankami pszennymi
i grillowanym indykiem

Deska ekologicznych wędlin z hotelowej wędzarni
z marynatami i piklami

Tartaletki z kurczakiem i warzywami

Tatar z marynowanego łososia w cytrusach
na kruchym cieście

Kosze pieczywa z hotelowej piekarni
Masło drożdżowe

DANIA

gorące

I DANIE

Ravioli ze szparagami z pesto szparagowym
i pistacjami

II DANIE

Barszcz czerwony z kołdunami z pstrągą i ziemniaków

360 zł/osoba

MOŻLIWE MODYFIKACJE

Ravioli ze szparagami z pesto szparagowym i
pistacjami

18 zł/porcja

Barszcz czerwony z kołdunami z pstrągą i ziemniaków

8 zł/porcja

OFERTA

uzupełniająca

TORT Z CUKIERNI CONSONNI

o wybranym smaku **25 zł/osoba**
(porcja liczona jest również od dzieci)

SERWIS CIAST LUB TORTU

dostarczonych przez klienta
5 zł/osoba (dotyczy również dzieci)

ZESTAW DODATKOWYCH PRZEKĄSEK

(podanych na stół)

Tatar z wołowiny

Łosoś Gravlax marynowany w burakach i żubrówce

Carpaccio z pieczonych buraków

z kozim serem i rukolą

65 zł/osoba

BUFET DESEROWY Z CUKIERNI CONSONNI

Ciasto Cappuccino

Deserki BlackBerry

Mini babeczki z truskawkami

Pop kule

75 zł/osoba

ALKOHOLE I NAPOJE

(zamawiane wedle spożycia)

Wino „House wine” białe **90 zł/butelka**

Wino „House wine” czerwone **90 zł/butelka**

Wódka Ostoya 0,5l **90 zł/butelka**

Prosecco podawane do tortu **95 zł/butelka**

Napoje gazowane:

Pepsi, 7-up, Mirinda 0,2l **12 zł/szt**

Obsługa własnego alkoholu

20 zł/osoba

ZAKWATEROWANIE

pokój dwuosobowy ze śniadaniem **390zł**

pokój jednoosobowy ze śniadaniem **320zł**



DODATKOWE

informacje

RABAT DLA DZIECI

Dzieci do lat 3 – **bezpłatnie**

Dzieci w wieku 4-12 lat – **50% rabatu**

Dzieci powyżej 12 roku życia – **pełnopłatne**

DEKORACJE (w cenie przyjęcia)

Pokrowce na krzesła

Białe materiałowe bankietówki

Pojedyncze kwiaty w wazonach

Świeczniki

WARUNKI

Rezerwacji i płatności

Rezerwacje wstępne zakładane są bezpłatnie na czas 7 dni

Przedpłata - I transza

W ciągu 7 dni od daty złożenia rezerwacji – 1000 zł brutto

Przedpłata - II transza

Przedpłata w wysokości 90% wartości zamówienia
(pomniejszona o kwotę 1000 zł)
płatna w terminie 30 dni przed datą rozpoczęcia przyjęcia

Rozliczenie przyjęcia

Pozostałe 10% plus ewentualne dodatkowe zamówienia
płatne w terminie 3 dni po zakończeniu realizacji kartą, gotówką lub przelewem.

WARUNKI

anulacji

Po podpisaniu zamówienia **nie ma możliwości bezpłatnej anulacji** rezerwacji.

Zamawiający ma **prawo do częściowej bezkosztowej anulacji:**

- 20% wartości zamówienia w terminie do 30 dni przed datą rezerwacji
- 10% wartości zamówienia w terminie do 7 dni przed datą rezerwacji

W przypadku **całkowitej anulacji zamówienia:**

wpłacone zaliczki nie ulegają zwrotowi.

Za anulowanie zamówienia uznaje się również
zmianę daty realizacji zamówienia.

Szanowni Państwo
Bardzo dziękujemy za zainteresowanie
usługami Arche Hotel Częstochowa.
Z przyjemnością przedstawiam ofertę
na organizację uroczystego przyjęcia.
Miło nam będzie gościć Państwa
w tym ważnym dla Państwa dniu.

ZAMÓWIENIE

ZAŁĄCZNIK NR DO UMOWY Z DNIA
PRZYJĘCIE
LICZBA OSÓB DOROSŁYCH.....
LICZBA DZIECI DO LAT 3
LICZBA DZIECI OD 4 DO 12 LAT.....
TERMIN.....
WYBRANA SALA.....

DZIAŁ SPRZEDAŻY

Natalia Sokołowska
+48 530 992 291
nsokolowska@hotelczestochowa.com

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

Zapraszamy do kontaktu od poniedziałku do piątku w godzinach 09:00 – 17:00.