

# OFERTA

*komunikacyjna*



**ARCHE**  
HOTEL CZĘSTOCHOWA



# PRZYJĘCIE KOMUNIJNE

Eleganckie, urządzone zgodnie z obowiązującymi trendami wewnątrz 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.www.hotelczestochowa.com/przyjecia](http://www.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 pstrąga i ziemniaków

**360 zł/osoba**

## MOŻLIWE MODYFIKACJE

Ravioli ze szparagami z pesto szparagowym i  
pistacjami

**18 zł/porcja**

Barszcz czerwony z kołdunami z pstrąga 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

**Milena Szymańska**

**+48 +48 570 89 91 29**

[m.szymanska@hotelczestochowa.com](mailto:m.szymanska@hotelczestochowa.com)

**Marcin Włodarczyk**

**+48 530 67 71 31**

[mwlodarczyk@hotelczestochowa.com](mailto:mwlodarczyk@hotelczestochowa.com)

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

ARCHE HOTEL CZĘSTOCHOWA, ul. Oleńki 20, 42-200 Częstochowa  
tel. 34 34 74 074, [sprzedaz@arche.pl](mailto:sprzedaz@arche.pl) | [www.hotelczestochowa.com](http://www.hotelczestochowa.com)

**ARCHE**  
HOTEL CZĘSTOCHOWA