

ARCHE
HOTEL

LUBLIN

OPTYMISTYCZNE ŚWIĘTA

Grudzień to czas podsumowań, spotkań w gronie najbliższych i snucia planów na Nowy Rok. Aby uprzyjemnić ten czas zapraszamy do skorzystania z wyjątkowej oferty na świąteczne spotkania z przyjaciółmi, pracownikami i partnerami biznesowymi. Wybierz jeden z pośród trzech pakietów i skomponuj swoje ulubione menu. My zajmiemy się resztą. Zadbamy o uroczystą atmosferę, opłatek, świąteczną oprawę muzyczną i dekoracje.

Zadzwoń lub napisz i zarezerwuj idealny termin

+48 81 718 02 36 – Dział sprzedaży

+48 506 634 265 lub 515 001 051

sprzedaz@archehotellublin.pl

Każdy z pakietów możesz wzbogacić o open bar na piwo i wino w cenie już od 43 zł brutto od osoby. Jeśli masz inne pomysły na świąteczne spotkanie skontaktuj się z nami. Przygotujemy indywidualną ofertę w oparciu o Twoje oczekiwania.

Propozycja I 55 zł/osoba brutto

Zupa
Danie główne
Deser
Napoje zimne i gorące
/kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu/

Propozycja II 80 zł/osoba brutto

Zupa
Danie główne
Deser
Przekąski zimne/5 rodzajów/ (bufet)
Napoje zimne i gorące
/kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu/

Propozycja III 95zł/osoba brutto

Zupa
Danie główne
Deser
Przekąska gorąca (bufet)
Przekąski zimne /5 rodzajów/ (bufet)
Napoje zimne i gorące
/kawa, herbata, woda, soki, kompot z suszu/

Dodatkowo proponujemy

Serwowana przystawka do pakietu - 15 zł/osoba
Przekąska gorąca do pakietu - 15 zł/ osoba
Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite) 0,2 l - 6 zł/butelka
Casa Patronales Sauvignon Blanc 0,75 l - 75 zł/butelka
Casa Patronales Carmenere 0,75 l - 75 zł/butelka
Wyborowa 0,5 l - 80 zł/butelka
Wyborowa 0,7 l - 100 zł/butelka
Finlandia 0,5 l - 100 zł/butelka
Finlandia 0,7 l - 130 zł/butelka
Opłata za obsługę własnego alkoholu - 20 zł/butelka

Open bar

Piwo // 4h - 35 zł / 6h - 43 zł
Piwo / wino // 4h - 43 zł / 6h - 55 zł
Piwo / wino / wódka // 4h - 60 zł / 6h - 80 zł
W cenie: napoje bezalkoholowe, soki, woda // bez limitu

W celu dokonania rezerwacji konieczna jest wpłata zaliczki w wysokości 70% wartości w terminie 7 dni od złożenia rezerwacji oraz podpisanie zamówienia. Prosimy o wybór menu do 7 dni przed wydarzeniem.

MENU

Zupa

Barszczyk czerwony z uszkami lub pasztecikiem
Zupa borowikowa z łazankami

Danie główne

Karp smażony na maśle z puree i surówką z kwaszonej kapusty
Dorsz pieczony w ziołach z opiekаныmi ziemniaczkami i warzywami z wody
Schab w sosie śliwkowym z kluskami śląskimi i konfiturą z czerwonej kapusty
Polędwiczka podwędzana w rozmarynie z boczkiem i karmelizowanym jabłkiem, sosem z suszu, ziemniakami i blanszowaną marchewką

Deser

Racuchy z jabłkami
Sernik z brzoskwinią
Kutia
Mix ciast w formie słodkiego bufetu

Przekąski gorące

Pierogi z kapustą i grzybami
Tilapia w sosie cytrynowym z ryżem
Kapusta z grzybami

Przekąski zimne

Deska mięs pieczonych z sosem tatarskim (szynka/boczek/karczek)
Paszтет z piklami i sosem cumberland
Kąski z kurczaka w panierce panco z sosem meksykańskim
Różycki z marynowanego łososia z twarogiem z kaparami na sałatce z rukoli z pomidorkami cherry
Rolada z kaczki z żurawiną i orzechami w galaretkę z pomarańczą
Karp w galarecie
Ryba po grecku
Pstrąg faszerowany
Śledź w śmietanie / w oleju z cebulką lub po żydowsku
Tymbaliki rybne
Sałatka grecka w kielichu racicchio z dresingiem ze świeżych ziół
Sałatka jarzynowa
Sałatka z ptysiami z kurczaka, ananasem, szpinakiem i tacosami z sosem indyjskim
Sałatka z wędzonym łososiem
Sałatka śledziowa z buraczkami