

ARCHE HOTEL

LUBLIN

Gdzie jest miłość,
tam jest życie.

MAHATMA GANDHI

Ślub z widokiem na miasto

Ślub to nie tylko dzień – to początek jednej z najpiękniejszych opowieści w życiu. Wasza historia zasługuje na wyjątkową oprawę.

W Arche Hotel Lublin stworzymy dla Was przestrzeń, która stanie się tłem tej historii – pełną emocji, elegancji i autentycznych wzruszeń.



Nasza lokalizacja, tuż nad Bystrzycą, z zapierającym dech w piersiach widokiem na panoramę Lublina, to połączenie natury i miejskiego szyku. Stylowe wnętrza, ciepła atmosfera i profesjonalny zespół sprawią, że każdy moment – od pierwszego spojrzenia aż po ostatni taniec – będzie dokładnie taki, jak sobie wymarzyliście.





Zadbamy o każdy szczegół:

- dopasujemy przestrzeń do charakteru uroczystości,
- przygotujemy autorskie menu łączące lokalne smaki z nowoczesnością,
- pomożemy w doborze dekoracji i aranżacji sali, stworzymy atmosferę, która poruszy serca Wasze i Waszych gości.



A od nas coś więcej
niż tylko oprawa.
W ramach prezentu dla
Młodej Pary oferujemy:

- Degustację weselnego menu – bo najpierw trzeba zachwycić siebie, by potem oczarować innych,
- Tradycyjne powitanie chlebem, solą i kieliszkiem wina musującego,
- Romantyczną noc poślubną ze śniadaniem
- Możliwość wyświetlenia zdjęć i filmów – dzięki nowoczesnemu sprzętowi multimedialnemu,
- Dostęp do wyjątkowych przestrzeni hotelowych i Sky Baru – idealnych na niezapomnianą sesję ślubną,
- Zniżki na kolejne rodzinne uroczystości – komunie, chrzciny, rocznice,
- Dostęp do programu „Arche Pokolenia” – który wspiera młodych rodziców nagrodą 10 000 zł za narodziny dziecka (w ramach akcji prospołecznej naszej sieci).





Powiedzcie „tak”... na wysokości marzeń...

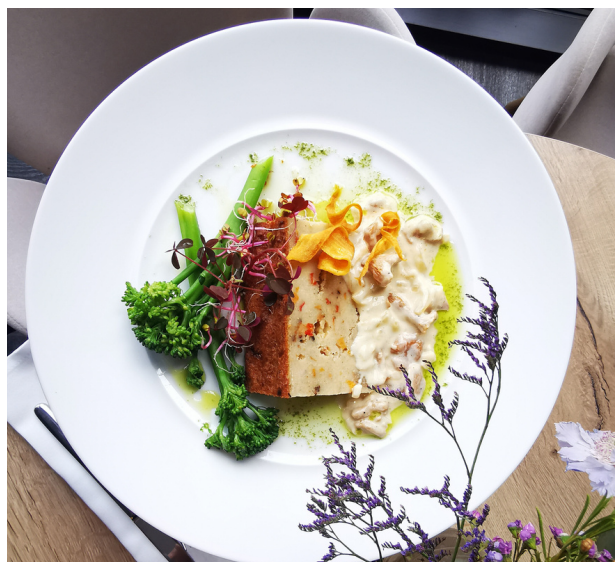
Wyobraźcie sobie ceremonię zaślubin na tarasie z widokiem na całe miasto – wysoko nad codziennością, bliżej nieba i marzeń. Stworzymy scenografię jak z filmu – tylko tym razem to Wy będziecie głównym bohaterami.



Celebracja, która trwa dłużej niż jedna noc...

Nie kończmy wspólnego świętowania na samym weselu. Zaproście swoich najbliższych na elegancki obiad dzień po weselu – moment pełen luzu, wzruszeń i doskonałych smaków. Nasz Szef Kuchni przygotowuje kulinarną podróż, która idealnie zakończy ten wyjątkowy czas... i stanie się początkiem podróży poślubnej.

kulturalna
RESTAURACJA



Pakiety przyjęć weselnych

Przyjęcie po ślubie do 8 h

menu serwowane

- zupa
- danie główne
- deser
- bufet przekąsek zimnych
- przekąska gorąca serwowana w trakcie
- bufet deserowy
- napoje zimne i gorące

250 PLN 2026

Uroczysty obiad do 3 h

menu serwowane

- przystawka
- zupa
- danie główne
- deser
- napoje zimne i gorące

155 PLN 2026

Przyjęcie weselne całonocne

menu serwowane

- zupa
- danie główne
- deser
- bufet przekąsek zimnych
- 3 przekąski gorące serwowane w trakcie
- bufet deserowy z owocami filetowanymi
- napoje zimne i gorące
- napoje gazowane

350 PLN 2026

Oferta uzupełniająca

- drink bar
- usługa mycia szkła barmana **350 zł**
- tort ślubny **20 zł za porcję**
- serwis własnego tortu **3 zł za osobę**
- serwis własnego ciasta **3 zł za osobę**



Uroczysty obiad

do 3 h



Powitanie Pary Młodej winem musującym

Uroczysty obiad

Przystawka

Plastry wędzonej kaczki, żel porzeczkowy, rukola

Zupa*

- Rosół z pieczonego kurczaka, domowe klusieczki
- Krem z białej cebuli z parmezanem, grzanka ziołowa

Danie główne*

- Schab wolno gotowany, puree z wędzonych ziemniaków, demi glace porzeczkowe, brokuł gałązkowy, borowik, pomidor
- Sandacz na pikantnym puree z batata, palona sałata rzymska z kurkami, sos maślany z oliwą koperkową

Deser*

- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Pana cotta na musie truskawkowym I owoce sezonowe

Napoje

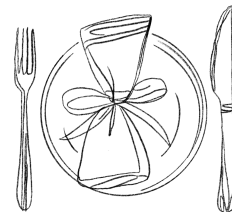
Kawa, herbata, woda, soki owocowe w karafkach

155 PLN 2026

*Do wyboru jedno z proponowanych dań

Przyjęcie ślubne

do 8 h



Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

Uroczysty obiad

Zupa*

- rosół z pieczonego kurczaka, domowe kluseczki LUB
- krem z pieczonych pomidorów i mini bruschetta

Danie główne*

- polędwiczka wieprzowa w sosie z rozmarynu, pieczone ziemniaki, mix sałat z pomidorkami cherry
- Sandacz pieczony, pure z selera, jarmuż z oliwkami i kaparami

Deser*

- mrożony torcik bezowy
- pana cotta na musie truskawkowym i owoce sezonowe

Zimny bufet (wystawiany po uroczystym obiedzie)

- karczek pieczony w majeranku i czosnku
- rolada z kaczki z żurawiną i orzechami
- schab z wędzoną śliwką
- tymbaliki z kurczaka
- pasztet domowy z żurawiną
- carpaccio z buraka z kozim serem
- śledzik w oleju lnianym ze złocistą cebulką
- wędzony łosoś z musem chrzanowym

Sałatki

- sałatka z fasolki szparagowej, pomidorków cherry i sera feta
- sałatka grecka
- sałatka cesar z dressingiem z anchois i kurczakiem

(czas uzupełniania bufetu 4h)

Dania gorące

Roladka z kurczaka, sos serowy, gruszka w szafranie, puree z selera, duszona rzodkiewka

Bufet deserowy

szarlotka, sernik, krucha tarta z owocami sezonowymi

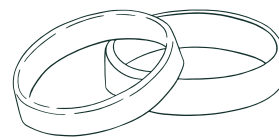
Napoje

Kawa, herbata, woda, soki owocowe w karafkach

250 PLN 2026

*Do wyboru jedno z proponowanych dań

Przyjęcie weselne



Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

Uroczysty obiad

Zupa*

- rosół z pieczonego kurczaka, domowe klusieczki
- krem grzybowy, ziołowy paluch
- krem z zielonych warzyw, chrust warzywny

Danie główne*

- pierś z indyka w sosie malinowym, klusieczki kładzione, mix sałat w sosie winegret
- schab duszony z brokułem gałązkowym, ziemniak hasselback i pikantny sos pieczeniowy
- sandacz pieczony, pure z selera, jarmuż z oliwkami i kaparami

Deser*

- tarta cytrynowa, sos słony karmel
- ciasto czekoladowe, krem chałowy
- sernik królewski, duszone wiśnie

Bufet zimny (wystawiany po uroczystym obiedzie)

- pieczony rostbef z salsą paprykową
- ceviche z łososia z awokado
- tatar wołowy
- grillowany bakłażan z serem feta, suszonym pomidorem i rukolą
- schab z wędzoną śliwką
- tymbaliki z kurczaka
- pasztet domowy z żurawiną
- deska serów regionalnych
- carpaccio z buraka z kozim serem
- śledzik w oleju lnianym ze złocistą cebulką
- wędzony łosoś z musem chrzanowym

Sałatki

- sałatka z brokuła z serem feta i granatem, sos jogurtowy z miętą
- sałatka grecka
- kruche listki szpinaku z pieczonymi pomidorkami cherry, chrust z boczku, ser bursztyn, balsamiczny sos winegret

(czas uzupełniania bufetu 5h)

Danie gorące I

Filet z kurczaka z serem feta i szpinakiem na risotto pomidorowym

Danie gorące II

Półmisek mięs i ryb pieczonych z frytkami (golonka, żeberka, schab, szaszłyki, udka z kurczaka, ryba)

Danie gorące III

Barszczyk czerwony z tartą cebulową

Bufet deserowy

szarlotka, sernik, krucha tarta z owocami sezonowymi, mini deserki pana cotta, tiramisu mix owoców filetowanych

Napoje

Kawa, herbata
woda, soki owocowe w karafkach
napoje gazowane woda, Coca-Cola, Fanta, Sprite

Poprawiny

Brunch w formie bufetu

do 5 h

Dania gorące

- forszmak lubelski
- kurczak w sosie jogurtowym
- duszony schab w sosie własnym
- sandacz z salsą pomidorową
- kopytka,
- ziemniaki pieczone z rozmarynem,
- warzywa korzeniowe z ziołami

Przekąski

- Półmisek mięs pieczonych
- Pasztet drobiowy z sosem żurawinowym
- Galareta wieprzowa z golonki z octem
- Śledź po węgiersku
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- DESER
- Mix mini deserków

(czas uzupełniania bufetu 2h)

Napoje

kawa, herbata

woda, soki owocowe w karafkach

155 PLN 2026

Tradycyjne poprawiny

do 8 h

Obiad serwowany

Zupa

- żurek staropolski

Danie główne*

- wolno gotowana szynka wieprzowa, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe
- morszczuk na szpinaku w sosie cytrynowo-maślanym, ryż szafranowy

Przekąski

- półmisek mięs pieczonych
- pasztet drobiowy z sosem żurawinowym
- galareta wieprzowa z golonki z octem
- śledź po węgiersku
- sałatka Cezar z kurczakiem
- sałatka nicejska z tuńczykiem

Deser

Mix mini deserków

(czas uzupełniania bufetu 4h)

Danie gorące

Cepeliny z soczewicą okraszone boczniakami na maśle

Napoje

kawa, herbata

woda, soki owocowe w karafkach

175 PLN 2026

*Do wyboru jedno z proponowanych dań