

ARCHE

HOTEL LUBLIN



PRZYJĘCIA WESELNE 2022/23

Przyjęcia weselne

Eleganckie, urządzone zgodnie z obowiązującymi trendami wnętrza Arche Hotelu Lublin, to idealna przestrzeń do organizacji 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, a nasze doświadczenie wykorzystamy przy planowaniu najmniejszego szczegółu Waszego wyjątkowego przyjęcia.

Skontaktuj się z nami

Żaneta Gałań, Kierownik Gastronomii: tel: +48 535 928 513, mail: zgalan@arche.pl

Dział Sprzedaży: tel: + 48 81 718 02 36, mail: sprzedaz@archehotellublin.pl

Zaplanuj przyjęcie

Kilka kroków do Waszego Idealnego Przyjęcia

WYBIERZ RODZAJ

- Uroczysty obiad do 3 h
- Przyjęcie ślubne do 6 h
- Przyjęcie weselne do 12 h

DODAJ ATRAKCJE EKSTRA

WYBIERZ MENU

- Zupa
- Danie główne
- Deser
- Przekąski zimne i gorące

W prezencie otrzymacie

- Degustacja menu weselnego dla 2 osób*/każda kolejna osoba 100 PLN
- Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem, wodą i solą
- Parking dla Pary Młodej
- Nocleg ze śniadaniem do pokoju w noc poślubną z późniejszym check out*
- Muzyka w tle, możliwość wyświetlania zdjęć, filmów, prezentacji podczas uroczystości
- Możliwość zorganizowania sesji ślubnej na terenie hotelu, sky baru
- Zniżka 10% na organizację przyjęć okolicznościowych (chrzciny, rocznice, komunie)
- Bezpłatne menu dla dzieci do 2 lat, 50% rabatu dla dzieci do 10 lat

* Obowiązuje powyżej 40 osób z pełnopłatnym menu i po podpisaniu umowy.

ARCHE

HOTEL LUBLIN

UROCZYSTY OBIAD	PRZYJĘCIE ŚLUBNE	PRZYJĘCIE WESELNE
UROCZYSTOŚĆ		
Do 3 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 15 osób dorosłych	Do 6 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 20 osób dorosłych	Do 12 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 50 osób dorosłych
Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą	Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą	Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą
Menu serwowane: przystawka, zupa, danie główne, deser	Menu serwowane: zupa, danie główne, deser	Menu serwowane: zupa, danie główne, deser
	Menu na stołach (8 rodzajów przekąsek zimnych, pikle, pieczywo, sosy)	Menu na stołach (10 rodzajów przekąsek zimnych, pikle, pieczywo, sosy)
	1 przekąska gorąca	Przekąski gorące 4 rodzaje (w tym 1 w formie bufetu)
Open bar na napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe	Open bar na napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe	Open bar na napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85
Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety	Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety	Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety
Obsługa alkoholu	Obsługa alkoholu	Obsługa alkoholu
115 PLN 125 PLN 2023	160 PLN 175 PLN 2023	249 PLN 270 PLN 2023
OPEN BAR I		
Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone
Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła
Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	W pakiecie
35 PLN	55 PLN	40 PLN
OPEN BAR II		
Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka	Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka	Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka
Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone
Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła
Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	W pakiecie
50 PLN	75 PLN	70 PLN
OPEN BAR III		
Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka	Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka	Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka
Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone	Wino białe i czerwone
Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła	Piwo beczkowe Perła
Whisky, np. Famous Grouse	Whisky, np. Famous Grouse	Whisky, np. Famous Grouse
Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	W pakiecie
70 PLN	95 PLN	90 PLN

ARCHE

HOTEL LUBLIN

UROCZYSTY OBIAD

do 3 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 15 osób dorosłych

UROCZYSTY OBIAD

115,00 PLN

Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą

Menu serwowane: przystawka, zupa, danie główne, deser

Open bar na napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety

Obsługa alkoholu

OPEN BAR I

35,00 PLN

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe Perła

Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85

OPEN BAR II

50,00 PLN

Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe Perła

Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85

OPEN BAR III

70,00 PLN

Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka

Wino białe i czerwone

Piwo beczkowe Perła

Whisky, np. Famous Grouse

Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85

MENU UROCZYSTY OBIAD

ZUPY

- Krem z kalafiora z oliwą truflową
- Krem z pora z paluchem ziołowym
- Krem z zielonych warzyw z mięową pianką
- Zupa cebulowa z serową grzanką
- Rosół drobiowy z kluseczkami

DESERY

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych
- Sernik królewski z duszonymi wiśniami
- Waniliowa pana cotta z musem truskawkowym
- Tarta cytrynowa z sosem stony karmelem
- Crème brûlée

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami, puree ziemniaczanym i surówką wiosenną
- Pierś z indyka w sosie malinowym z kluskami kładzionymi i mikem sałat z sosem vinegret
- Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowo-szczypiorkowym z fasolką szparagową
- Pierś z kurczaka marnowana w jogurcie, kaszą kuskus, warzywami na maśle czosnkowym oraz rukolą i pomidorkami cherry
- Schab duszony z sosem pieczeniowym, opiekany ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty
- Morszczuk na szpinaku w sosie cytrynowo-maślanym, podany na ryżu szafranowym
- Dorsz zapiekany pod warzywami (pomidor, papryka, cebulka) z serem mozzarella i kaszą bulgur
- Tagliatelle z cukinią, suszonymi pomidorami, rukolą oraz pomidorkami cherry
- Pierogi z twarogiem i miętą z sosem z cząbr i zielonym pieprzem
- Wellington z buraków pieczonych w piecu z musem z koziego sera

PRZYSTAWKI

- Carpaccio z łosia z musem chrzanowym
- Ser mozzarella z pomidorami i bazylią zakrapiany oliwą salsa verde
- Tatar ze śledzia z kaparami i olejem lnianym
- Bliny gryczane z wędzonym pstrągiem z Pustelni, kwaśną śmietaną i kawiozem
- Melon z prosciutto, rukolą i parmezanem

ARCHE

HOTEL LUBLIN

PRZYJĘCIE ŚLUBNE

do 6 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 20 osób dorosłych

PRZYJĘCIE ŚLUBNE	160,00 PLN
Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą Menu serwowane: zupa, danie główne, deser 1 przekąska gorąca Menu na stołach (8 rodzajów przekąsek zimnych, pikle, pieczywo, sosy) Open bar na napoje: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety Obsługa alkoholu	
OPEN BAR I	55,00 PLN
Wino białe i czerwone Piwo beczkowe Perła Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	
OPEN BAR II	75,00 PLN
Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka Wino białe i czerwone Piwo beczkowe Perła Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	
OPEN BAR III	95,00 PLN
Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka Wino białe i czerwone Piwo beczkowe Perła Whisky, np. Famous Grouse Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85	

MENU PRZYJĘCIE ŚLUBNE

ZUPY	DESERY
- Krem z białych warzyw z oliwą dyniową - Krem ziemniaczany z wędzonym łososiem - Zupa cebulowa z serową grzanką - Krem z włoskich pomidorów z pestkami dyni - Rosół drobiowy z kluseczkami - Krem z brokułów z pestkami słonecznika	- Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych - Sernik królewski z duszonymi wiśniami - Ciasto czekoladowe z kremem chałwowym - Waniliowa pana cotta z musem truskawkowym - Tarta cytrynowa z sosem słony karmelem
DANIA GŁÓWNE	
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem feta i suszonymi pomidorami, puree ziemniaczanym i surówką wiosenną - Pierś z indyka w sosie malinowym z kluskami kładzionymi i miksem sałat z sosem vinegret - Polędwiczka wieprzowa w sosie z rozmarynu, podana z pieczonymi ziemniakami i różyczkami brokułu - Pierś z kurczaka zapiekana z cukinią i boczkiem, podana z puree ziemniaczanym i miksem sałat z nowalijkami - Tradycyjny schabowy z puree ziemniaczanym i buraczkami smażonymi - Schab duszony z sosem pieczeniowym, opiekany ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty - Polędwiczka podwędzana w rozmarynie z boczkiem i karmelizowanym jabłkiem, sosem z owocowego suszu, młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką - Morszczuk na szpinaku w sosie cytrynowo-maślanym, podany na ryżu szafranowym - Dorsz zapiekany pod warzywami (pomidor, papryka, cebulka) z serem mozzarella i kaszą bulgur - Tagliatelle z cukinią, suszonymi pomidorami, rukolą oraz pomidorkami cherry - Wellington z buraków pieczonych w piecu z musem z koziego sera	
PRZEKĄSKI GORĄCE	
- Żurek staropolski z jajkiem - Flaczki wołowe - Miśki opiekanych pierogów - Pikantna zupa ryba z paluchem drożdżowym - Kartacze z soczewicą okraszone cebulką - Krucha pieczeń wieprzowa z buraczkami zasmażanymi - Forszmak staropolski - Barszczyk czerwony z krokietem z kiszoną kapustą i grzybami	
PRZEKĄSKI ZIMNE	
- Baleron białoruski - Biszkopt szpinakowy z łososiem wędzonym - Kąski z kurczaka w panierce panko z sosami - Półmisek pieczonych mięs: karczek, boczek, szynka, serwowane z sosem tatarskim i piklami - Pasztet drobiowy z sosem żurawinowym - Rolada z kurczaka ze szpinakiem - Rolada z kaczki z żurawiną i orzechami w galaretkie z pomarańczą - Schab pieczony ze śliwką - Deska serów - Wędzony łosoś z musem chrzanowym i pomidorkami cherry - Śledzik w oleju lnianym ze złocistą cebulką oraz po węgiersku - Galareta wieprzowa z golonki z octem - Rolada z pstrągą w galarecie - Salatka grecka - Salatka z brokułów i sera feta z granatem - Salatka cesar z kurczakiem - Salatka z fasolki szparagowej, pomidorków cherry i sera feta - Salatka nicejska z łososiem wędzonym	

ARCHE

HOTEL LUBLIN

PRZYJĘCIE WESELNE

do 12 h, cena za osobę przy rezerwacji dla minimum 50 osób dorosłych

PRZYJĘCIE WESELNE	249,00 PLN
-------------------	------------

Powitanie Pary Młodej winem musującym oraz chlebem i solą
Menu serwowane: zupa, danie główne, deser
Przekąski gorące 4 rodzaje (w tym jedna podawana w formie bufetu)
Menu w stole (10 rodzajów przekąsek zimnych, pikle, pieczywo, sosy)
Open bar: kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane Coca-Cola, Fanta, Sprite – 0,85
Aranżacja sali: obrusy i pokrowce na krzesła, pojedyncze świeże kwiaty na stołach, świece, serwety
Obsługa alkoholu

OPEN BAR I	40,00 PLN
------------	-----------

Wino białe i czerwone podane w karafkach
Piwo beczkowe Perła

OPEN BAR II	70,00 PLN
-------------	-----------

Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka
Wino białe i czerwone
Piwo beczkowe Perła

OPEN BAR III	90,00 PLN
--------------	-----------

Wódka biała: Wyborowa, Stock, Mickiewicz, Pan Tadeusz, Żubrówka
Wino białe i czerwone
Piwo beczkowe Perła
Whisky, np. Famous Grouse

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

ZUPY	DESERY
- Krem z kalafiora z oliwą truflową - Krem z białych warzyw z oliwą dyniową - Krem z pora z paluchem ziołowym - Krem z buraka z chipsem z jabłka - Zupa cebulowa z serową grzanką - Krem z włoskich pomidorów z pestkami dyni - Rosół drobiowy z kluseczkami	- Sernik królewski z duszonymi wiśniami - Ciasto czekoladowe z kremem chałwowym - Waniliowa pana cotta z musem truskawkowym - Tarta cytrynowa z sosem słony karmelem
DANIA GŁÓWNE	
- Polędwiczka wieprzowa w sosie z rozmarynu, podana z pieczonymi ziemniakami i różyczkami brokułu - Roladka drobiowa ze szpinakiem w sosie serowo-szczypiorkowym z fasolką szparagową - Pierś z kurczaka marnowana w jogurcie z kaszą kuskus, warzywami na maśle czosnkowym oraz rukolą i pomidorkami - Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami z ryżem i miksem sałat z sosem vinegret - Schab duszony z sosem pieczeniowym, opiekanymi ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty - Karczek duszony z sosem kurkowym, zapiekanką gratin, warzywami sezonowymi z grilla i pesto bazyliowym - Polędwiczka podwędzana w rozmarynie z boczkiem i karmelizowanym jabłkiem, sosem z owocowego suszu, młodymi ziemniakami i glazurowaną marchewką - Morszczuk na szpinaku w sosie cytrynowo-maślanym, podany na ryżu szafranowym - Dorsz zapiekany pod warzywami (pomidor, papryka, cebulka) z serem mozzarella i kaszą bulgur - Tagliatelle z cukinią, suszonymi pomidorami, rukolą oraz pomidorkami cherry - Pierogi z twarogiem i miętą z sosem z cząbr i zielonym pieprzem - Wellington z buraków pieczonych w piecu z musem z koziego sera	
PRZEKĄSKI GORĄCE	
- Żurek staropolski z jajkiem - Flaczki wołowe - Miks opiekanych pierogów - Skrzydeltka z kalafiora w panierce z płatków kukurydźnianych	- Pikantna zupa ryba z paluchem drożdżowym - Udka pieczone w sosie BBQ z pieczonymi ziemniaczkami - Kartacze z soczewicą okraszone cebulką - Forszmak staropolski - Barszczyk czerwony z krokiem z kiszoną kapustą i grzybami
PRZEKĄSKI ZIMNE	
- Baleron białoruski - Biszkopt szpinakowy z łososiem wędzonym - Kąski z kurczaka w panierce panko z sosami - Półmisek pieczonych mięs: karczek, boczek, szynka, serwowane z sosem tatarskim i piklami - Pasztet drobiowy z sosem żurawinowym - Rolada z kurczaka ze szpinakiem - Rolada z kaczki z żurawiną i orzechami w galaretkę z pomarańczą - Schab pieczony ze śliwką	- Deska serów - Wędzony łosoś z musem chrzanowym i pomidorkami cherry - Śledzik w oleju lnianym ze złocistą cebulką oraz po węgiersku - Galareta wieprzowa z golonki z octem - Rolada z pstrąga w galarecie - Salatka grecka - Salatka z brokułów i sera feta z granatem - Salatka cesar z kurczakiem - Salatka z fasolki szparagowej, pomidorków cherry i sera feta - Salatka nicejska z łososiem wędzonym



STOŁY DŁUGIE, BIAŁE





STOŁY BANKIETOWE, BIAŁE





STOŁY BANKIETOWE, GRANATOWO-BIAŁE





STOŁY BANKIETOWE, CZARNE





DODATKOWE INFORMACJE

- stoły okrągłe
- stoły prostokątne
- do 200 miejsc
- obrusy na stoły: białe, czarne lub inny kolor na zamówienie
- pokrowce na krzesła białe, czarne lub inny kolor na zamówienie
- pełne nakrycie stołów, serwety bankietowe
- złote tace pod talerze na zamówienie
- wyjście na taras
- klimatyzacja
- rozkładany parkiet do tańczenia, możliwość różnych rozmiarów



ARCHE

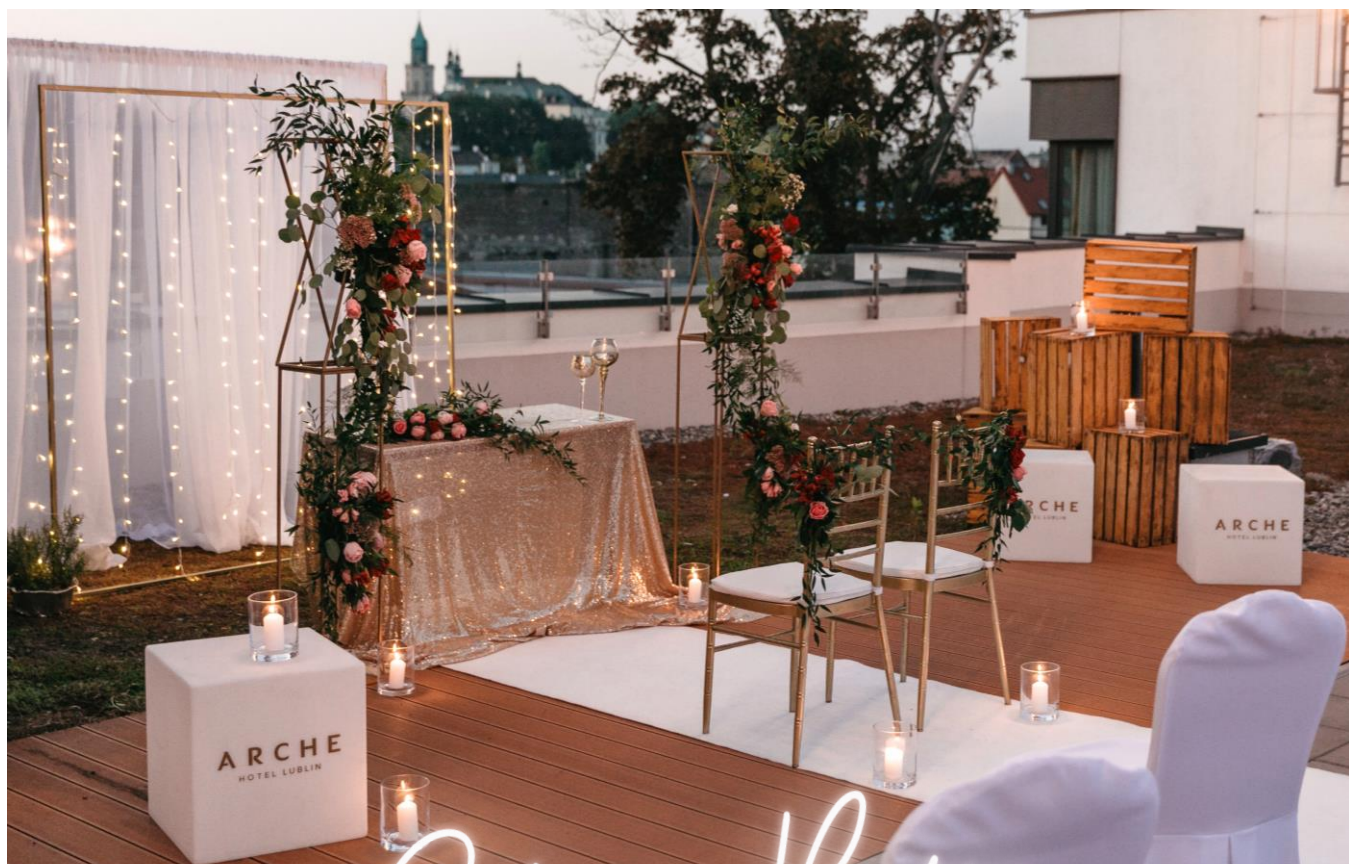
HOTEL LUBLIN

ŚLUB NA SKY BARZE



Sky Bar na dachu Arche Hotelu Lublin, to idealna przestrzeń do organizacji zachwycających ślubów. Możemy dowolnie dopasować i zaaranżować przestrzeń do Waszych oczekiwań i preferencji. Oferujemy wynajęcie Sky Baru na ceremonię ślubną, wraz z dekoracjami w cenie:

od 3 500 PLN



Sky Bar

