

ARCHE HOTEL

LUBLIN

PRZYJĘCIE WESELNE

*Gdzie jest miłość,
tam jest życie.*

MAHATMA GANDHI

REALIZUJEMY MARZENIA

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.



ZAPLANUJ PRZYJĘCIE

WYBIERZ RODZAJ

- Uroczysty obiad do 3 h
- Przyjęcie ślubne do 8 h
- Przyjęcie weselne całonocne

WYBIERZ MENU



SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

Dział Sprzedaży

tel: + 48 81 718 02 36 wew.503

mail: sprzedaz@archehotellublin.pl



OFERUJEMY

Salę do 160 osób z wyjściem
na taras

Sprzęt multimedialny

Rozkładany parkiet

Powitanie chlebem, solą

i winem musującym

127 pokoi hotelowych

Możliwość organizacji ślubu
cywilnego na Sky Barze



W PREZENCIE OTRZYMACIE

- Degustacja menu weselnego dla 2 osób*/każda kolejna osoba 100 PLN
- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz winem musującym
- Parking dla Pary Młodej
- Nocleg ze śniadaniem do pokoju w noc poślubną*
- Muzyka w tle, możliwość wyświetlania zdjęć, filmów, prezentacji podczas uroczystości
- Możliwość zorganizowania sesji ślubnej na terenie hotelu, Sky Baru
- Zniżka 10% na organizację kolejnego przyjęcia okolicznościowego (chrzciny, rocznica, komunia)*
- Bezpłatne menu dla dzieci do 3 lat, 50% rabatu dla dzieci do 12 lat
- Bezpłatna obsługa alkoholu

*Obowiązuje powyżej 50 osób z pełnopłatnym menu i po podpisaniu umowy



PAKIETY PRZYJĘĆ WESELNYCH

UROCZYSTY OBIAD DO 3 H

MENU SERWOWANE

Przystawka
Zupa
Danie główne
Deser
Napoje zimne i gorące

205 PLN 2026

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

325 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

455 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 I żel porzeczkowy I rukola

ZUPA

Rosół z pieczonego kurczaka I domowe kluseczki LUB

Krem z białej cebuli z parmezanem I grzanka ziołowa

DANIE GŁÓWNE

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

DESER

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

NAPOJE

Kawa, herbata

woda, soki owocowe w karafkach

155 PLN 2026



PRZYJĘCIE ŚLUBNE

DO 8 H

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

Rosół z pieczonego kurczaka I domowe kluseczki LUB

Krem z pieczonych pomidorów I mini bruschetta

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie z rozmarynu I pieczone ziemniaki I mix sałat z pomidorkami cherry LUB Sandacz pieczony I pure selera I jamruż z oliwkami i kaparami

DESER

Mrożony torcik bezowy LUB Pana cotta na musie truskawkowym I owoce sezonowe

BUFET ZIMNY(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 Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

(czas uzupełniania bufetu 4h)

DANIE GORĄCE

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

BUFET DESEROWY

Ciasto: szarlotka, sernik, krucha tarta z owocami sezonowymi

NAPOJE

Kawa, herbata

woda, soki owocowe w karafkach

250 PLN 2026

PRZYJĘCIE WESELNE

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym



UROCZYSTY OBIAD

ZUPA

Rosół z pieczonego kurczaka I domowe kluseczki LUB

Krem grzybowy I ziołowy paluch LUB Krem z zielonych warzyw I chrust warzywny

DANIE GŁÓWNE

Pierś z indyka w sosie malinowym I kluseczki kładzione I mix sałat w sosie winegret LUB

Schab duszony z brokułem gałązkowym I ziemniak hasselback I pikantny sos pieczeniowy

LUB Sandacz pieczony I pure selera I jarmuż z oliwkami i kaparami

DESER

Tarta cytrynowa I sos słony karmel LUB Ciasto czekoladowe I krem chałowy LUB

Sernik królewski I duszone wiśnie

BUFET ZIMNY(wystawiany po uroczystym obiedzie)

Pieczony rostbef z salsą paprykową

Ceviche z łososa 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

Ciasto: 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

350 PLN 2026

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 2025

TRADYCYJNE POPRAWINY DO 8 H

OBIAD SERWOWANY

Żurek staropolski

Wolno gotowana szynka wieprzowa, puree
ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe

LUB 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

