

ARCHE HOTEL

LUBLIN

Gdzie jest miłość,
tam jest życie.

MAHATMA GANDHI

ŚLUB Z WIDOKIEM *na Stare 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*
*przy przyjęciu powyżej 50 osób
- 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).
- w ramach naszej nowej kampanii antyalkoholowej, **za wesela bez alkoholu udzielamy 20% rabatu**





POWIEDZCIE „TAK”.. *na wysokości marzeń...*

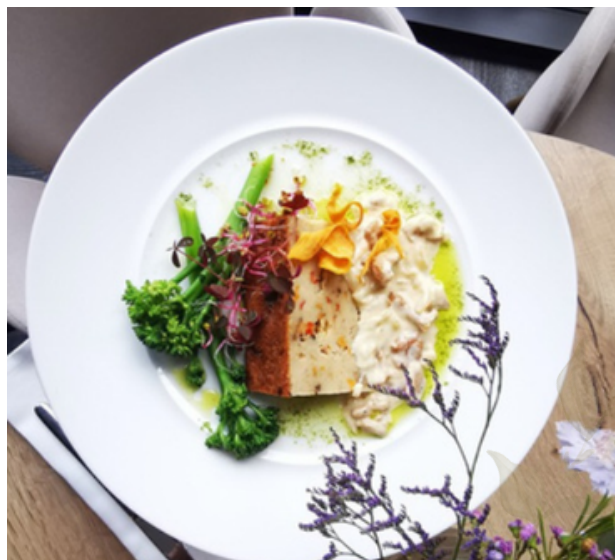
Wyobraźcie sobie ceremonię zaślubin na tarasie z widokiem na całe miasto – wysoko nad codziennością, bliżej nieba i marzeń. Stworzymy scenografię jak z filmu – tylko tym razem to Wy będziecie głównym bohaterami.



CELEBRACJA, KTÓRA TRWA DŁUŻEJ NIŻ JEDNA NOC...

Nie kończmy wspólnego świętowania na samym weselu. Zaproście swoich najbliższych na elegancki obiad “dzień po” – 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 weselne całonocne **370 zł** / osoba

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

Przyjęcie po ślubie do 8 h **270 zł** / osoba

menu serwowane

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

Uroczysty obiad do 3 h **175 zł** / osoba

menu serwowane

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

Oferta uzupełniająca

- drink bar
- usługa mycia szkła barmana **350 zł**
- tort ślubny **25 zł** za porcję
- serwis własnego tortu **5 zł** za osobę
- serwis własnego ciasta **5 zł** za osobę

*w przypadku organizacji przyjęcia z własnym alkoholem - opłata korkowa 25 zł/os.



Przyjęcie weselne

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

Uroczysty obiad

Zupa (do wyboru)

- rosół z piezzonego kurczaka, domowe kluseczki
- krem grzybowy, ziołowy paluch
- krem z zielonych warzyw i chrust warzywny

Danie główne (do wyboru)

- pierś z indyka w sosie malinowym, kluseczki 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 (do wyboru)

- 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

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

do wyboru 8 pozycji

*w przypadku organizacji przyjęcia z własnym alkoholem - opłata korkowa 25 zł/os.

Przyjęcie ślubne

do 8 h

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

UROCZYSTY OBIAD

Zupa (do wyboru)

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

Danie główne (do wyboru)

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

Deser (do wyboru)

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

Zimby 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 Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem
(czas uzupełniania bufetu 4h)

do wyboru 8 pozycji

Danie gorące

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

Bufet deserowy

ciasto: szarlotka, sernik, krucha tarta z owocami sezonowymi

Napoje

kawa, herbata, woda, soki owocowe w karafkach

*w przypadku organizacji przyjęcia z własnym alkoholem - opłata korkowa 25 zł/os.

Uroczysty obiad

do 3 h

Powitanie Pary Młodej chlebem, solą i winem musującym

Przystawka

- plastry wędzonej kaczki, żel porzeczkowy, rukola

Zupa (do wyboru)

- rosół z pieczonego kurczaka, domowe kluseczki
- krem z białej cebuli z parmezanem, grzanka ziołowa

Danie główne (do wyboru)

- 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 (do wyboru)

- szarlotka z lodami waniliowymi LUB
- panna cotta na musie truskawkowym I owoce sezonowe

Napoje

kawa, herbata

woda, soki owocowe w karafkach

Poprawiny

Brunch w formie bufetu do 5 h 175 zł / osoba	Tradycyjne poprawiny do 8 h 195 zł / osoba
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	Obiad serwowany • żurek staropolski • 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

do wyboru

Ceny w całym katalogu obowiązują na rok 2027.

*w przypadku organizacji przyjęcia z własnym alkoholem - opłata korkowa 25 zł/os.

Szanowni Państwo Młodzi,

chętnie podzielimy się z Wami naszym doświadczeniem, służymy również wsparciem i pomocą w realizacji nawet najbardziej indywidualnych wizji. Zależy nam, aby ten wyjątkowy dzień był dokładnie taki, jak sobie Państwo wymarzyli.

Przedstawione menu stanowi naszą propozycję, jednak pozostajemy otwarci na wszelkie sugestie i zmiany. Jeśli mają Państwo ulubione potrawy, specjalne życzenia lub własne pomysły na menu, z przyjemnością postaramy się je zrealizować.

Dbamy również o komfort wszystkich Gości, dlatego uwzględniamy diety specjalne, alergie pokarmowe oraz indywidualne wymagania żywieniowe, przygotowując odpowiednio dopasowane dania.

Elastyczność i dbałość o szczegóły to wartości, które towarzyszą nam przy organizacji każdego przyjęcia.

