



ARCHE
HOTEL

POLONEZA

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE

OFERTA NA 2022 ROK

**RESTAURACJA
OPTYMISTYCZNA**



MENU I PAKIET BRĄZOWY

POLONEZA

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

- TRADYCYJNY ROSÓŁ Z MAKARONEM
- KARKÓWKA PIECZONA W SOSIE MYŚLIWSKIM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I BURACZKAMI ZASMAŻANYMI
- LODY ŚMIETANKOWE Z OWOCAMI I BITA ŚMIETANĄ

DRUGIE DANIE GORĄCE

(PODANE O WSKAZANEJ GODZINIE)

- BIAŁY STROGONOW Z KLUSKAMI BABUNI

ZIMNE PRZEKĄSKI (W STOLE)

- TATAR (PODANY NA WSKAZANĄ GODZINĘ)
- PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH
- PASZTET WŁASNEGO WYPIEKU
- JAJKA W TRZECH SMAKACH
- ŚLEDZIK PO KASZUBSKU
- SAŁATKA BAWARSKA Z BOCZKIEM CHRUPIAĆCYM ORAZ
- OGÓRKIEM KISZONYM
- SAŁATKA BAŁKAŃSKA Z MOZZARELLA I OLIWKAMI.
- PIKLE /CEBULKA PERŁOWA, OGÓRKI KONSERWOWE,
- PIECZARKI, PAPRYKA
- PIECZYWO MIESZANE
- MASŁO ZWYKŁE I ZIOŁOWE

BUFET SŁODKI

- TRZY RODZAJE CIASTA
- MUS CZEKOLADOWY Z TRUSKAWKAMI



NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA
- SOKI

SPECJALNE MENU DLA DZIECI



ARCHE
HOTEL

MENU II

PAKIET SREBRNY

POLONEZA

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

- ZUPA SEROWO POROWA Z GRZANKA
- POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z SOSEM KURKOWYM KLUSKAMI BABUNI I WARZYWAMI GOTOWANYMI .
- KARMELIZOWANA GRUSZKA Z LODAMI I BITA ŚMIETANA

DRUGIE DANIE GORĄCE

(PODANE O WSKAZANEJ GODZINIE)

- FILECIK Z INDYKA W SOSIE SEROWYM
- OPIEKANE ZIEMNIAKI /GRILLOWANE
WARZYWA

ZIMNE PRZEKĄSKI (W STOLE)

- HUMUS Z WARZYWAMI
- TERINA DROBIOWA Z OLIWKAMI W GALARECIE .
- CAPREZE Z PESTO Z LIŚĆMI RUKOLI
- RULONIKI Z ROZBEFU Z PASTA POMIDOROWO ORZECHOWA
- SCHAB PO WARSZAWSKU
- PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH
- ROLADKI Z TORTILLI Z MUSEM WARZYWNO SEROWYM.
- CARPACCIO Z BURAKA Z SEREM KOZIM I PESTKAMI SŁONECZNIKA
- SAŁATKA Z SELEREM NACIOWYM , JABŁKIEM I GRUSZKA MARYNOWANA

BUFET SŁODKI

- WYBÓR CIAST
- TAPIOKA Z PESTKAMI MARAKUJI .
- JOGURT Z NASIONAMI CHIA Z MUSEM MANGO

NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA
- SOKI

SPECJALNE MENU DLA DZIECI



MENU III

POLONEZA

PAKIET ZŁOTY

DANIA SERWOWANE DO STOŁU

ZUPA (DO WYBORU JEDNA Z DWÓCH)

- KREM POMIDOROWY Z PŁATKAMI SERA LUB
- KREM Z BIAŁYCH WARZYN Z PLASTRAMI BOCZKU I
PRAŻONEGO JARMUŻU

DANIE GŁÓWNE

- ROLADA DROBIOWA Z SUSZONYM POMIDOREM Z SOSEM CZARCIM, ZIEMNIAK FASZEROWANY Z CEBULKĄ I KOPERKIEM, MARCHEW BABY GLAZUROWANA Z GROSZKIEM

DRUGIE DANIE GORĄCE

(PODANE O WSKAZANEJ GODZINIE)

- BOGRACZ Z WARZYNAMI I KLUSECZKAMI

ZIMNE PRZEKĄSKI (W STOLE)

- TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI (PODANY NA WSKAZANĄ
- GODZINĘ)
- MIĘSA PIECZYSTE
- PASZTET W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z REMOLADĄ Z CUBULI
- RULONIKI Z PIECZONEGO BOCZKU Z CHRZANEM
- GRAVLAX - ŁOSOŚ MARYNOWANY W BURACZKACH
- SAŁATKA Z WĘDZONEGO KURCZAKA Z MAKARONEM
- TORTILLA Z WARZYNAMI I SERKIEM CHRZANOWYM
- SOS Tatarski
- PIECZYWO I MASŁO

BUFET CIEPŁY

- FILET Z DORSZA W SOSIE CYTRYNOWYM
- KARK WIEPRZOWY Z SOSEM ŚLIWKOWYM
- CUKINIA ZAPIEKANA SEREM MOZZARELLA
- RYŻ KOLOROWY Z WARZYNAMI
- SURÓWKA Z MARCHEWKI Z CHRZANEM
- SURÓWKA Z KISZONEGO OGÓRKA Z PAPRYKĄ
- MARYNOWANĄ
- MIX SAŁAT I WARZYN

BUFET SŁODKI

- PANACOTTA
- TORT BEZOWY Z OWOCAMI
- MINI KREM BRULEE
- OWOCE SEZONOWE FILETOWANE

NAPOJE

- KAWA
- HERBATA
- WODA
- SOKI

SPECJALNE MENU DLA DZIECI



ARCHE
HOTEL

POLONEZA

TORT KOMUNIJNY

Wypiekany przez naszego cukiernika z naturalnych składników, pyszny krem, sezonowe smaki

DEKORACJE KWIATOWE

Kompozycje kwiatowe dokładnie takie o jakich goście marzą. Kwaciarnia, z którą współpracujemy tworzy kwiatowe cuda dopasowane do oczekiwań klientów

ANIMACJE DLA DZIECI

Z Naszą animatorką nie ma nudy. Kreatywne i bezpieczne zabawy, podczas których rodzice odpoczywają w trakcie wydarzenia

