

Przyjęcia weselne



KOSZARY
ARCHE HOTEL

Menu 329 zł/os.

- **3 SERWOWANE DANIA GORĄCE**
- **PIERWSZE DANIE** (zupa, danie główne, deser)
- **DRUGIE DANIE** (danie główne)
- **TRZECIE DANIE** (danie gorące po północy)
- **PRZYSTAWKI** (8 przystawek wstawionych w stoły)
- **BUFET SŁODKI**
- **NAPOJE** (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe, napoje gazowane)

Zapewniamy zabawę do 4:00
(każda dodatkowo rozpoczęta 1h - 500 zł)



Przystawki (8 do wyboru):

Wegetariańskie:

- Kieszonki z pieczonego buraka z nadzieniem z sera feta, rukolą, sosem balsamicznym
- Deska serów z owocami sezonowymi, orzechami i domową konfiturą żurawinową
- Mini szaszłyki: mozzarella, pomidorki koktajlowe, rukola, bazyliowy sos
- Tatar z pieczonego buraka z awokado, czerwoną cebulką, selerem naciowym i kaparami

Rybne:

- Łosoś gravlax z ogórkiem i sosem musztardowym
- Rolmops z jajem, cebulką i kiszonym ogórkiem
- Śledź klasyczny w oleju z cebulą i majerankiem
- Mini szaszłyki z krewetki tygryziej, ananasa grillowanego i pomidorków koktajlowych

Mięsne:

- Deska mięs pieczonych: schab ze śliwką, rolada z boczku z czosnkiem i majerankiem, karczek z papryką, pasztet koszarowy, pikle, chrzan z żurawiną
- Galantyna drobiowa z sosem chrzanowym i kaparami
- Polędwiczki wieprzowe z musem z wędzonej śliwki, marynowane grzyby
- Szynka dojrzewająca z melonem i rukolą
- Kąski kurczaka z warzywami i serem cheddar w cieście francuskim
- Schab po warszawsku

Salaty:

- Salaty z kozim serem, gruszką w winie, sezonowymi owocami, dressingiem miodowym, czosnkowymi grzankami
- Salaty z pieczonym burakiem, fetą, rukolą, kaparami jabłkowymi i prażonymi migdałami
- Sałatka grecka
- Sałatka cesar

Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej.
Oferta obowiązuje przy minimum 40 osobach dorosłych.

Zupy (2 do wyboru, serwowane w proporcji 50:50)

- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Flaczki koszarowe z pulpecikami i parmezanem
- Krem z borowików z ziołową śmietanką i czosnkowymi grzankami
- Krem z kalafiora z oliwą truflową i prażonymi ziarnami
- Krem z zielonego groszku, ze śmietanką miętową i maślanymi grzankami

Dania główne (2 do wyboru):

- Pieczony schab w sosie z wędzoną śliwką, suflet ziemniaczany, fasolka szparagowa w maślanej emulsji, karmelizowane buraczki
- Połudwiczki wieprzowe w grzybowym sosie, opiekane ziemniaki, colesław
- Pierś kurczaka faszerowana boczkiem wędzonym i serem, ziemniaczki z wody z koprem, marchewki baby, kalafior pieczony, sałata z dressingiem
- Pierś kaczka confit w sosie na czerwonym winie, pieczone warzywa, mix sałat z dressingiem
- Polik wołowy w sosie na czerwonym winie, pieróg z kaszy gryczanej, warzywa na parze, kompresowany koprem ogórek

Rybne:

- Miruna pieczona w cytrynowym sosie, ziemniaki z wody, warzywa na parze, sałata z dressingiem miodowym
- Pieczony łosoś, buraczane risotto, karmelizowana marchew, sałata z dressingiem

Wegetariańskie:

- Buraczane risotto ze szpinakiem, kaparami i prażonymi orzechami laskowymi
- Cukinia faszerowana czerwonym ryżem, papryką i pieczarkami, zapiekana pod serem tallegio
- Pieczony camembert na pieczarce z domową konfiturą żurawinową, sałaty z miodowym dressingiem

Wegańskie:

- Grillowane i duszone warzywa na hummusie, sałaty
- Pieczeń z fasoli, demi glace z palonych warzyw, warzywa na parze, crispy tofu

Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej. Oferta obowiązuje przy minimum 40 osobach dorosłych.



Danie po północy (1 do wyboru):

- Beef Strogonow
- Żur z jajkiem i białą kielbasą
- Węgierska gulaszowa

Deser (1 do wyboru):

- Deser lodowy
- Mus z białej i gorzkiej czekolady z likierem solony karmel i ciasteczkami amaretto
- Krem mascarpone z owocami i sosem czekoladowym

Słodki stół

Mini desery (3 do wyboru) :

- Panna cotta z owocowym sosem
- Mus chałwowy z żurawiną
- Pudding chia na mleku kokosowym z owocami
- Pudding banan/masło orzechowe

Ciasta (5 do wyboru):

- Jabłecznik koszarowy sosem karmelowym
- Sernik z polewą z białej czekolady, migdałami i sosem owocowym
- Biszkopt z truskawkową pianką i galaretką
- Marchewkowe z bakaliami i kremem śmietankowym
- Muffinki z kremem
- Tarta czekoladowa z kremem śmietanowym i owocami
- Biszkopt z kremem czekoladowym i owocami
- Kruche z owocową pianką i polewą z czekolady



Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej. Oferta obowiązuje przy minimum 40 osobach dorosłych.

Opcje dodatkowe

- Dekoracje kwiatowe
- Fontanna czekolady
- Animacje dla dzieci
- Drink bar
- Pokazy barmańskie
- Fotobudka
- Napis Love

Open bar (do 10h):

- Pakiet I** : Wino białe, wino czerwone, wódka czysta: 89 zł/ 1os.
- Pakiet II**: Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo: 109 zł/ 1 os.
- Pakiet III**: Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo, whisky, rum, gin, tequila, wermuth: 139 zł/1os.

Możliwość wniesienia własnego alkoholu
- opłata korkowa - 20 zł / 1os.
Istnieje także opcja wynajmu całego
obiektu na wyłączność

Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej. Oferta obowiązuje przy minimum 40 osobach dorosłych.



WIEJSKI STÓŁ – 2900 zł

- Karczek 3 kg
- Schab 3 kg
- Boczek 3kg
- Kiełbasa wiejska 3 kg
- Kabanos 3 kg
- Szyńka z nogą 1 szt (ok. 8 kg)
- Pasztetowa 3 kg
- Salceson biały i czarny po 2 kg
- Smalec własnej produkcji
- Pickle (ogórki kiszzone, konserwowe, papryka, pieczarki)
- Pieczywo
- Dekoracja

LIVE COOKING 39 zł/1 os (1-2h)

- OPCJA I:** makarony np. z krewetkami i pomidorkami, z gorgonzolą i szpinakiem, z leśnymi grzybami
- OPCJA II:** owoce morza z focaccią własnego wypieku: krewetki flambirowane, mule, mini- ośmiorniczki
- OPCJA III:** flambirowana pierś kaczki sous vide na sałatce z sezonowymi owocami
- OPCJA IV:** crepes suzette (płonące naleśniki)



Menu dziecięce

- Rosół
- Nuggetsy z kurczaka, frytki, surówka
- Klopsiki w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka
- Deser lodowy/Ciasto

Dzieci do 9 roku życia
i podwykonawcy 50% ceny
Dzieci do 3 roku życia bezpłatnie

Dodatkowo, oferta obejmuje:

- ✓ **3-daniową kolację wg menu Szefowej Kuchni**
z kieliszkiem powitalnego prosecco w hotelowej restauracji,
przygotowaną w rocznicę ślubu dla Państwa Młodych
(wymagana wcześniejsza rezerwacja)
- ✓ **10% rabat na wszystkie kolejne imprezy rodzinne dla Państwa Młodych**
(chrzciny, komunie, rocznice, imieniny i urodziny) organizowane dla min. 20 osób.

POZWÓL NAM WSPÓŁTWORZYĆ SWOJĄ
HISTORIĘ, SPRAWIMY, ŻE TWOJE
PRZYJĘCIE BĘDZIE WYJĄTKOWE.

do zobaczenia

WIOLETTA KONARZEWSKA

KIEROWNIK SPRZEDAŻY

+48 536 904 763

wkonarzevska@arche.pl

SYLWIA KORCZAK - MACIAK

SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY

+48 505 125 273

smaciak@koszaryarchehotel.pl