

ARCHE
KOSZARY
GÓRA KALWARIA

OBIAD PO ŚLUBIE

ARCHE HOTEL KOSZARY, ul. Dominikańska 11, 05-530 Góra Kalwaria
www.koszaryarchehotel.pl

Zaskocz swoich Gości

Zorganizuj przyjęcie weselne w nowoczesnym stylu, gdzie na ścianach maluje się historia, a każdy element, niezależnie od struktury idealnie współgra z całością.

Hotel Koszary gwarantuje wyjątkowe przyjęcie do 120 osób. Loftowa przestrzeń restauracyjna w połączeniu z wielofunkcyjną salą, idealnie sprawdzi się jako powierzchnia, w której znajdzie się dużo miejsca na zabawę taneczną oraz miejsca siedzące dla Gości. Proponujemy ulokowanie Gości przy tradycyjnych stołach rodzinnych lub okrągłych. Pyszna kuchnia uświetni całe wydarzenie. Wszystkie te szczegóły stworzą atmosferę, która sprawi, że Państwa przyjęcie będzie wspaniałe i niezapomniane.

W cenie pakietu zapewniamy:

- Konsultację i profesjonalną pomoc przy organizacji przyjęcia
- Obsługę kelnerską
- Sprzęt multimedialny
- Dedykowane menu
- Kieliszek powitalnego wina musującego dla wszystkich Gości
- Eleganckie nakrycie stołów, białe pokrowce na krzesłach, świece
- Pokoje dla Gości w specjalnej cenie
- Bezpłatny parking dla Gości
- Dzieci 0-3 lat menu dziecięce gratis, 3-9 lat 50% ceny, podwykonawcy 50% ceny



Obiad po ślubie do 4h 259 zł | os.

- kieliszek powitalnego wina musującego
- 5 przystawek wstawionych w stole lub w bufecie,
- obiad serwowany: zupa, danie główne, słodki stół
- napoje: kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe, napoje gazowane

Przystawki (5 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
- ☐ Tatar z suszonych pomidorów

Rybne:

- ☐ Łosoś gravlax z ogórkiem i sosem musztardowym
- ☐ Śledź klasyczny w oleju z cebulką i majerankiem

Mięsne:

- ☐ Deska pieczonych mięs: 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
- ☐ Kąski kurczaka z warzywami i serem cheddar w cieście francuskim
- ☐ Schab po warszawsku

Salaty:

- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka cesar

Zupy (1 do wyboru):

- ☐ Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- ☐ Flaczki koszarowe z pulpecikami Parmezanem
- ☐ Krem z kalafiora z oliwą truflową i prażonymi ziarnami
- ☐ Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami

Dania główne (1 do wyboru):

Mięsne:

- ☐ Polędwiczki wieprzowe w grzybowym sosie, opiekane ziemniaki, colesław
- ☐ Pierś kurczaka w sosie kurkowym, ziemniaki z wody z koprem, marchewki baby
- ☐ Eskalopki z indyka, sos pieczeniowy, ziemniaki, mix sałat
- ☐ Zraziki wieprzowe, puree ziemniaczane, sos musztardowy, mix sałat

Rybne:

- ☐ Miruna pieczona w cytrynowym sosie, ziemniaki z wody, warzywa na parze, sałata z dressingiem miodowym

Wegetariańskie:

- ☐ Kalafior z soczewicą, puree z groszku, pomidorki koktajlowe

Wegańskie:

- ☐ Grillowane i duszone warzywa na hummusie, sałaty

Słodki stół (3 ciasta do wyboru):

- ☐ Jabłecznik koszarowy z sosem karmelowym
- ☐ Sernik z polewą z białej czekolady, migdałami i sosem owocowym
- ☐ Biszkopt z truskawkową pianką i galaretką
- ☐ Biszkopt z kremem czekoladowym i owocami

Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej.
Oferta obowiązuje przy minimum 20 osobach dorosłych.

Obiad po ślubie do 6h 309 zł | os.

- kieliszek powitalnego wina musującego
- 5 przystawek wstawionych w stole lub w bufecie
- obiad serwowany: zupa, danie główne
- deser
- dodatkowe danie główne
- słodki stół | napoje: kawa, herbata, woda mineralna z cytryną i miętą, soki owocowe,
- napoje gazowane

Przystawki (5 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 suszonych pomidorów

Rybne:

- ☐ Łosoś gravlax z ogórkiem i sosem musztardowym
- ☐ Śledź klasyczny w oleju z cebulą i majerankiem
- ☐ Mini szaszłyki z krewetki tygrysiej, ananasa grillowanego i pomidorków koktajlowych

Mięsne:

- ☐ Deska pieczonych mięs: 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
- ☐ Jajka faszerowane w 3 odsłonach smakowych

Salaty:

- ☐ Salaty z kozim serem, gruszką w winie, sezonowymi owocami, dressing miodowy, czosnkowe grzanki
- ☐ Salaty z pieczonym burakiem, fetą, rukolą, kaparami jabłkowymi i prażonymi migdałami
- ☐ Sałatka grecka
- ☐ Sałatka cezarska
- ☐ Sałatka caprese

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

- ☐ Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- ☐ Flaczki koszarowe
- ☐ Krem z borowików z ziołową śmietanką i czosnkowymi grzankami
- ☐ Krem z kalafiora z oliwą truflową i prażonymi ziarnami
- ☐ Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami

Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej.
Oferta obowiązuje przy minimum 20 osobach dorosłych.

Dania główne (2 do wyboru):

Mięsne:

- ☐ Polędwiczki wieprzowe w grzybowym sosie, opiekane ziemniaki, colesław
- ☐ Pierś kurczaka w sosie kurkowym, ziemniaki z wody z koprem, marchewki baby
- ☐ Pierś kaczki confit w sosie na czerwonym winie, pieczone warzywa, mix sałat z dresingiem
- ☐ Polik wołowy w sosie na czerwonym winie, kopytka, warzywa na parze
- ☐ Eskalopki z indyka, sos pieczeniowy, ziemniaki, mix sałat
- ☐ Zraziki wieprzowe, puree ziemniaczane, sos musztardowy, mix sałat

Rybne:

- ☐ Pieczony łosoś, puree ziemniaczane, karmelizowana marchew, sałata z dressingiem

Wegetariańskie:

- ☐ Kalafior z soczewicą, puree z groszku, pomidorki koktajlowe

Wegańskie:

- ☐ Grillowane i duszone warzywa na hummusie, sałaty

Deser (1 do wyboru, serwowany):

- ☐ Deser lodowy z owocami
- ☐ Krem czekoladowy (sufański) z owocami i bezą
- ☐ Krem mascarpone z owocami i sosem czekoladowym

Słodki stół (2 mini desery, 4 ciasta)

Mini desery (2 do wyboru):

- ☐ Panna cotta z owocowym sosem
- ☐ Mus chałwowy z żurawiną
- ☐ Pudding chia na mleku kokosowym z owocami
- ☐ Pudding bananowy

Ciasta (4 do wyboru):

- ☐ Jablecznik koszarowy z sosem karmelowym
- ☐ Sernik z polewą z białej czekolady, migdałami i sosem owocowym
- ☐ Biszkopt z truskawkową pianką i galaretką
- ☐ 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 20 osobach dorosłych.



Dodatkowo

Open bar

Pakiet 1

- ☐ Wino białe, wino czerwone, wódka czysta
- ☐ do 4h: 89 zł/ 1 os
- ☐ do 6h: 99 zł/ 1os

Pakiet 2

- ☐ Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo
- ☐ do 4h: 109 zł/ 1 os
- ☐ do 6h: 119 zł/ 1 os

Pakiet 3

- ☐ Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo, whisky, rum, gin, tequila
- ☐ do 4h: 139 zł/ 1 os
- ☐ do 6h: 159 zł/ 1os

Możliwość wniesienia własnego alkoholu
– opłata korkowa: 20 zł / 1os.

Menu dziecięce

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

Dzieci od 3 do 9 roku życia 50% ceny
Dzieci do 3 roku życia bezpłatnie

Za dodatkową opłatą oferujemy:

- ☐ Dekoracje kwiatowe
- ☐ Fontanna czekolady
- ☐ Animacje dla dzieci
- ☐ Drink bar
- ☐ Pokazy barmańskie
- ☐ Fotobudka
- ☐ Live cooking

Pozwól nam współtworzyć swoją historię,
sprawimy, że Twoje przyjęcie będzie wyjątkowe.

Do zobaczenia!

WIOLETTA KONARZEWSKA
KIEROWNIK DS. SPRZEDAŻY
+48 536 904 763
wkonarzewska@arche.pl

MARTYNA KOCISZEWSKA
SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY
+48 535 977 480
sprzedaz@koszaryarchehotel.pl

KAROL BACZEWSKI
SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY
+48 505 125 273
sprzedaz@koszaryarchehotel.pl