

KOSZARY
ARCHE HOTEL

przyjęcie
WESELNE

ARCHE KOSZARY HOTEL



Zaskocz swoich Gości i zorganizuj przyjęcie weselne w nowoczesnym stylu, gdzie na ścianach maluje się historia. Hotel Koszary gwarantuje wyjątkowe przyjęcia do 120 osób. Loftowa przestrzeń restauracyjna w połączeniu z wielofunkcyjną salą, idealnie sprawdzi się jako powierzchnia, w której znajdzie się miejsce na zabawę taneczną oraz miejsca siedzące.

Pyszna kuchnia urozmaici całe wydarzenie. Perfekcjonizm powstaje wtedy, kiedy połączy się pasję do gotowania z miłością do odkrywania nowych smaków.

Taka jest kuchnia w Arche Koszary Hotel – pełna wyjątkowych smaków i naturalnych składników.

Wszystkie te elementy stworzą atmosferę, która sprawi, że Państwa przyjęcie będzie wspomniane i niezapomniane!



349 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)



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
- Apartament dla Nowożeńców i śniadanie w Restauracji Kantyna gratis
- Bezpłatny parking dla Gości
- Dzieci 0-3 lat menu dziecięce gratis,
- 3-9 lat 50% ceny
- podwykonawcy 50 % ceny

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

MENU:

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 tygrysiej, 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

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

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

Dania główne (2 do wyboru):

- Pieczony schab w sosie z wędzoną śliwką, suflet ziemniaczany, fasolka szparagowa w maślanej emulsji, karmelizowane buraczki
- Polędwiczki 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 kaczki 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, sałata z miodowym dressingiem

Wegańskie:

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

Danie po północy (1 do wyboru):

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



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

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 z 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 ciasto z owocową pianką i polewą z czekolady

Menu dziecięce:

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



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: 99 zł/ 1os.

Pakiet II: Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo: 119 zł/ 1 os.

Pakiet III: Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo, whisky, rum, gin, tequila, wermuth: 149 zł/1os.

Istnieje także możliwość wniesienia własnego alkoholu – opłata korkowa – 20 zł / 1 os.

WIEJSKI STÓŁ – 3500 zł:

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



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

Dodatkowo, oferta obejmuje:

- ▶ 3-daniową kolację wg menu Szefa Kuchni z kieliszkiem powitalnego prosseco 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!

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!

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

SYLWIA KORCZAK - MACIAK
SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY
+48 505 125 273
smaciak@koszaryarchehotel.pl

DOMINIKA GRZYBOWSKA
SPECJALISTA DS. SPRZEDAŻY
+48 535 977 480
dgrzybowska@koszaryarchehotel.pl