ARCHE
Residence

ŁÓDŹ

OFERTA KONFERENCYJNA

Sala konferencyjna
Przerwa kawowa
Lunch
Kolacja
Atrakcja
Nocleg
Kontakt

SPIS TREŚCI

SALA KONFERENCYJNA

SALA KONFERENCYJNA

Centrum konferencyjne Arche Residence zlokalizowane jest na parterze budynku Apartamenty Matejki. Do dyspozycji oddajemy 3 sale konferencyjne o zróżnicowanych wymiarach i możliwością ich dowolnego łączenia. Sprawdź, która będzie najodpowiedniejsza dla Ciebie:

SALA	AUTOPORTRET	ALCHEMIK	ASTRONOM	AUTOPORTRET + ALCHEMIK	ALCHEMIK + ASTRONOM	AUTOPORTRET + ALCHEMIK + ASTRONOM
Powierzchnia	27	47	63	74	110	137
Wymiar	500 x 550	650 x 730	600 x 1050	500 (650) x 1150	600 (650) x 1250	500 (600) x 1750
Teatralne	28	50	63	80	110	140
Szkolne	18	32	42	50	76	84
Podkowa	12	20	30	32	34 (44)	44
Bankietowe	X	20	30	20	40	50
Cena Dzień / Netto	**800 PLN**	**1 200 PLN**	**1 600 PLN**	**1 800 PLN**	**2 000 PLN**	**2 600 PLN**

AUTOPORTRET

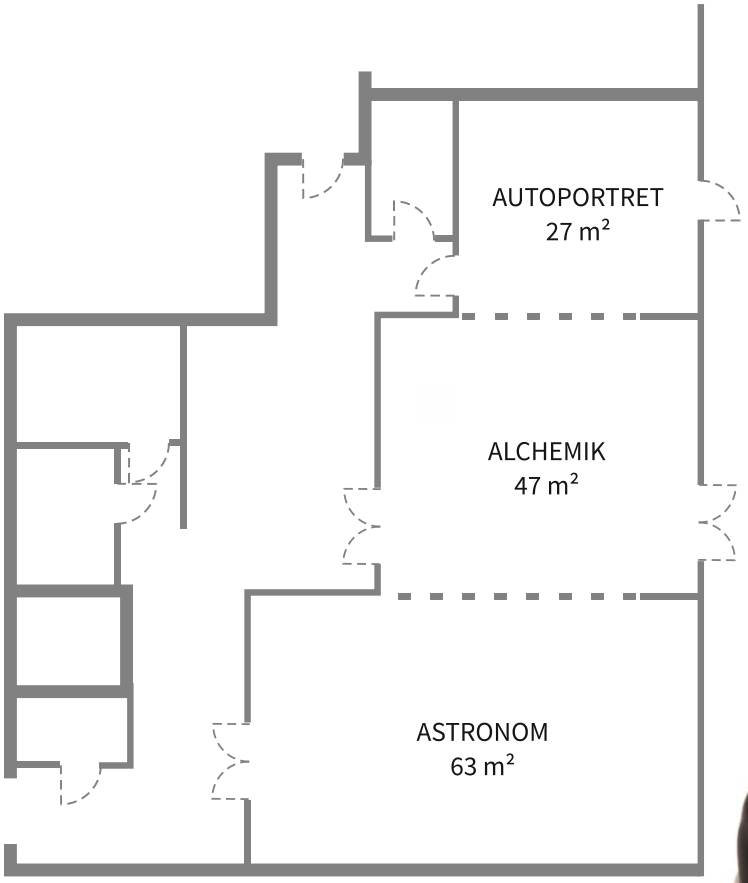
powierzchnia 27 m2, wyposażenie: klimatyzacja, światło dzienne, internet, Telewizor 80 cali, flipchart z kartkami oraz markerami, bezpośrednie wyjście na ulicę Matejki

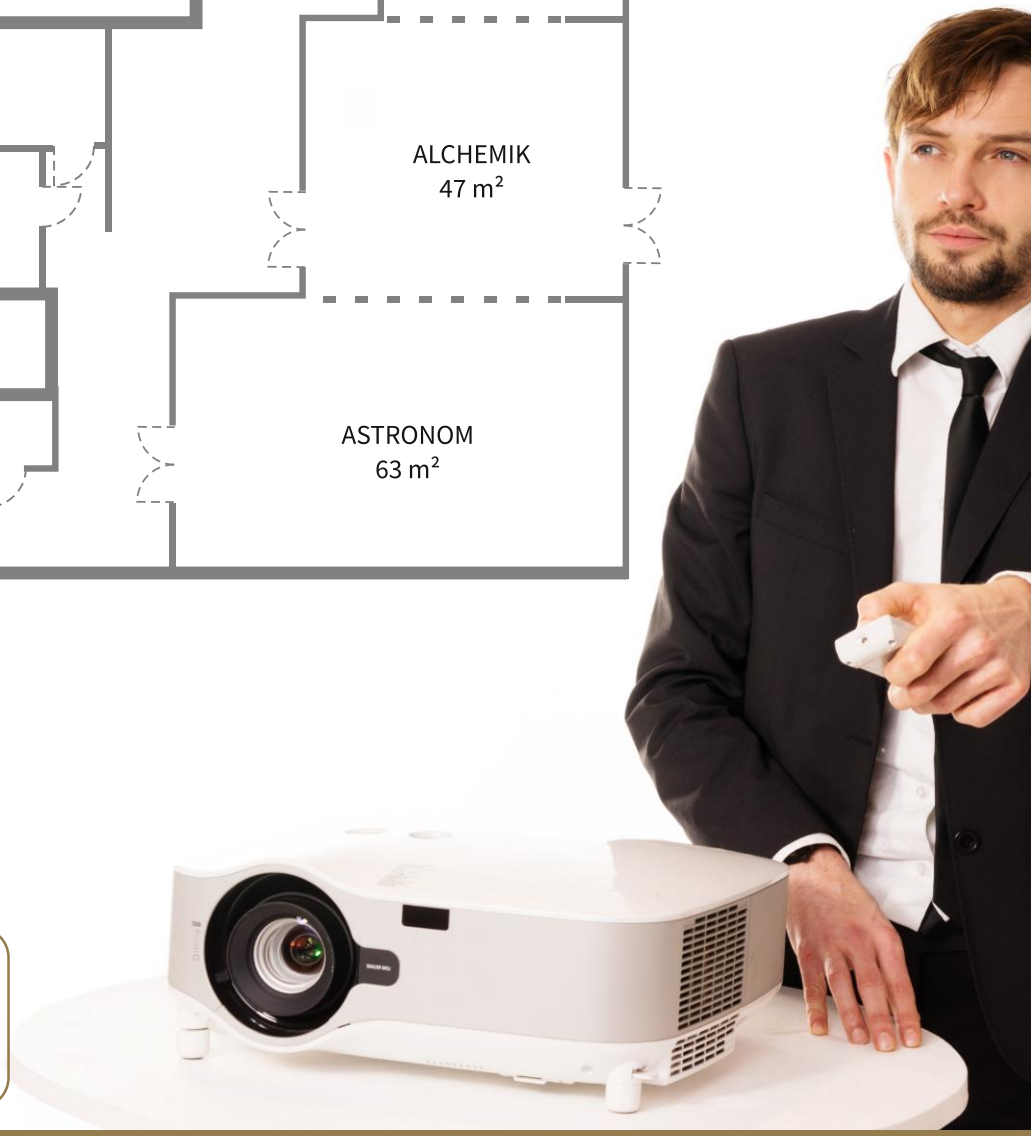
ALCHEMIK

powierzchnia 47 m2, wyposażenie: klimatyzacja, światło dzienne, internet, Telewizor 80 cali, flipchart z kartkami oraz markerami, bezpośrednie wyjście na ulice Matejki

ASTRONOM

powierzchnia 63 m2, wyposażenie: klimatyzacja, światło dzienne, internet, projektor podwieszany, ekran podwieszany, telewizor 80 cali, flipchart z kartkami oraz markerami;





Skąd takie nazwy sal konferencyjnych?
Wszystkie trzy nazwy nawiązują do obrazów Jana Matejki:
Autoportret – fragment tego obrazu możecie podziwiać w naszym lobby recepcyjnym
Alchemik Sędziwój – to jedyny obraz mistrza który znajduje się na terenie miasta Łodzi w Muzeum Sztuki
Astronom Kopernik – przy ulicy Kopernika znajduje się nasz starszy brat – Hotel Tobaco

PRZERWA KAWOWA

SKOMPONUJ WŁASNĄ PRZERWĘ KAWOWĄ

	JEDNORAZOWY SERWIS	CIĄGŁY SERWIS
Kawa + herbata + woda	10 PLN	15 PLN
Soki 2 rodzaje	5 PLN	10 PLN
Kruche ciasteczka	5 PLN	15 PLN

PRZERWA POLSKA

Mini gołąbki z kapusty włoskiej
Małe kołacze z ciasta drożdżowego z kapustą i grzybami
Roladka z szynki twarogu rzodkiewki i ogórka kiszonego
Tatar ze śledzia na pumperniklu

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

PRZERWA WŁOSKA

Koreczki z mozzarelli, pomidorka koktajlowego i bazylii
Bruschetta z fetą i pomidorami
Szynka parmeńska na grzance
Shot z papryki i awokado, paluszki grissini

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

PRZERWA WEGE

Rollsy z tortilli z falafelem
Guacamole z chrupiącymi tostami
Słupki warzyw z dipami
Rolowany naleśnik z tapenada z oliwek rukolą i czarnuszką

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

PRZERWA FRANCUSKA

Łódeczki z ciasta francuskiego ze szparagiem i jajkiem
Rollsy z łososia i szpinaku
Diablotki z serowym chorizo
Tartinki z gruszką i serem niebieskim

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

PRZERWA AMERYKAŃSKA

Mini burgery
Krążki cebulki faszerowane
Tortilla z chilli con carne
Sandwicze z indykiem i serem

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

PRZERWA SŁODKA

Wybór ciast
Wybór mini deserków
Wybór owoców sezonowych

Jednorazowy serwis

35 PLN / netto

LUNCH

BUFET SZEFA KUCHNI

Menu Szefa Kuchni Marcina Wiśniewskiego. Zawsze do wyboru:

- dwie zupy
- dwa dania mięsne
- jedno danie makaronowe
- jedno danie wegetariańskie
- dwa dodatki skrobiowe
- dodatek warzywny
- deser
- woda oraz kompot

Bufet do 2 godzin

49 PLN / netto / os.

PAKIET NAPOI DO LUNCHU

- Kawa i herbata
- Soki owocowe 3 smaki
- Napoje gazowane 3 smaki

Każde z powyższych po

10 PLN / netto / os.

LUNCH SERWOWANY

Wybierz swój ulubiony zestaw

	2 DANIA	2 DANIA	2 DANIA	3 DANIA	3 DANIA	4 DANIA
Przystawka	V			V		V
Zupa		V			V	V
Danie główne	V	V	V	V	V	V
Deser			V	V	V	V
Cena netto / os.	**45 PLN**	**45 PLN**	**45 PLN**	**55 PLN**	**55 PLN**	**65 PLN**

Każdy zestaw zawiera kompot oraz wodę stołową.

SKOMPONUJ SWOJE ULUBIONE MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Pianka z wędzonego pstrąga, mus z czarnej porzeczki, rukola, kawior z oliwek
Carpaccio z pieczonego buraka, ser wędzony, oliwa balsamico, roszponka
Pasztet z żurawiną, konfitura z czerwonej cebulki, chips z jabłka
Grillowana cukinia, ricotta, mięta, kawior z oliwek, sos pomidorowy
Smażony oscypek, żurawina, grzanki korzenne
Rollsy z marynowanego łososia, szczypiorek, chrzan, twarożek

ZUPA

Krem z cukinii i ziemniaków, chips z boczku
Krem z buraków z fetą i pastą z majeranku
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z mozzarellą
Krem z marchwi i pomarańczy
Krem z kalafiora z oliwa truflową i czarnuszką
Krem z czerwonej soczewicy z mlekiem kokosowym z warzywami
Zupa tajska z makaronem ryżowym
Zupa krem z dyni z tortillą
Orzeźwiający chłodnik z ogórka zielonego na upalne dni

DESER

Mus czekoladowy, wiśnie, biszkopt makowy
Ptyś, krem truskawkowy, słony karmel
Jabłko, ciasto cynamonowe, mus z marakui
Beza, czarna porzeczka, czekolada, malina
Mleko migdałowe, nasiona chia, mango, granola czekoladowa
Sernik, biszkopt czekoladowy, owoce sezonowe

DANIE GŁÓWNE

Dania główne ryby

Tilapia zapiekana szpinakiem i serem niebieskim, ryż koperkowy, groszek cukrowy, marchew
Szaszłyk z miruny, sos cytrynowy, ziemniaki gotowane, bukiet sałat, vinegret
Stek z łososia w salsie pomidorowej, purée koperkowe, warzywa ratatouille

Dania główne mięsne

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie, gnocchi, buraki, imbir
Pieczeń ze schabu, sos grzybowy, purée z pieczonego ziemniaka, marchewka
Kotlet z kostką w otrębach, kapusta duszona, ziemniaki pieczone z ziołami
Polędwiczka wieprzowa, podgrzybki, bekon, pieczona cykoria, sos pieczeniowy, kaszotto z dynią i tymiankiem
Indyk gotowany sous- vide, sos śmietanowy, kluseczki gnocchi, bukiet sałat
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, pomidorami secchi, kolorowym ryżem, fasolka szparagowa smażona na bekonie
Stek z udka kurczaka, sos mango, kasza kus kus, warzywa gotowane

Dania główne wegańskie

Lasagne ze szpinakiem i cieciorką, sos pomidorowy
Risotto z grzybami i groszkiem cukrowym
Gołąbki z kaszy pęczak, grzybów i buraków

KOLACJA

BUFETY

Wybierz swój ulubiony bufet

	MIESZCZAŃSKI	FABRYKANCKI	ARYSTOKRATYCZNY
Przystawki	4	5	7
Zupy	2	2	3
Dania mięsne/rybne	2	4	6
Dania makaronowe	1	1	1
Danie wegetariańskie	1	1	1
Dodatek skrobiowy	1	2	2
Dodatek warzywny	1	2	2
Desery	2	3	4
Cena za 2 godz. netto / os.	**69 PLN**	**99 PLN**	**129 PLN**
Każda kolejna godz. netto / os.	**30 PLN**	**40 PLN**	**50 PLN**

DANIA SERWOWANE

Wybierz swój ulubiony zestaw

	2 DANIA	2 DANIA	2 DANIA	3 DANIA	3 DANIA	4 DANIA
Przystawka	V			V		V
Zupa		V			V	V
Danie główne	V	V	V	V	V	V
Deser			V	V	V	V
Cena netto / os.	**45 PLN**	**45 PLN**	**45 PLN**	**55 PLN**	**55 PLN**	**65 PLN**

Każdy zestaw zawiera kompot oraz wodę stołową.

SKOMPONUJ SWOJE ULUBIONE MENU BUFETOWE

PRZYSTAWKA

Pianka z wędzonego pstrąga, mus z czarnej porzeczki, rukola, kawior z oliwek
Carpaccio z pieczonego buraka, ser wędzony, oliwa balsamico, roszponka
Pasztet z żurawiną, konfitura z czerwonej cebulki, chips z jabłka
Grillowana cukinia, ricotta, mięta, kawior z oliwek, sos pomidorowy
Smażony oscypek, żurawina, grzanki korzenne
Rollsy z marynowanego łososia, szczypiorek, chrzan, twarożek

ZUPA

Zupa pomidorowa z cieciorką
Zupa ogórkowa
Zupa zalewajka
Zupa meksykańska
Zupa minestrone

DANIE GŁÓWNE

Dania główne ryby

Roladka z miruny, sos serowy, szpinak
Filet dorsza, ragout z pomidorów
Tilapia panierowana w ziołach

Dania główne mięsne

Karczek, sos grzybowy
Schab pieczony w tymianku, sos węgierski
Rolls wieprzowy, papryka, szalotka, por
Pieczeń z szynki, sos śliwkowy
Polędwiczki wieprzowe grillowane, zioła, sos piwny
Żeberka, sos bbq
Ragout wołowe, czerwone wino
Udziec z indyka, sos myśliwski
Filet z indyka sous- vide, sos pieczarkowy
Indyk faszerowany grzybami, sos grzybowy
Filet z kurczaka, duszona cukinia, pomidor
Filet z kurczaka, sos marinara, ser pleśniowy
Goloneczki z kurczaka, imbir, czosnek, trawa cytrynowa

Dania główne wegańskie

Risotto z suszonymi pomidorami, rukola, kapary, cukinia
Lasagne, szpinak, ricotta
Papryka faszerowana, kus kus, bazylia
Grillowana cukinia, ser wędzony

Makarony

Tagliatelle, łosoś, pomidory suszone, rukola
Farfalle, indyk, cukinia, pieczarki, śmietana
Penne, pomidory koktajlowe, oliwki, rukola, bekon

DODATKI

Ziemniaki z wody
Ryż paraboliczny
Ryż kolorowy
Soczewica trzy kolory
Gnocchi
Kluski półfrancuskie z ziołami
Warzywa gotowane
Kapusta z koperkiem
Fasolka szparagowa
Warzywa ratatouille
Buraki duszone w czerwonym winie
Marchewka glazurowana

DESER

Wybór ciast

SKOMPONUJ SWOJE ULUBIONE MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Pianka z wędzonego pstrąga, mus z czarnej porzeczki, rukola, kawior z oliwek
Carpaccio z pieczonego buraka, ser wędzony, oliwa balsamico, roszponka
Pasztet z żurawiną, konfitura z czerwonej cebulki, chips z jabłka
Grillowana cukinia, ricotta, mięta, kawior z oliwek, sos pomidorowy
Smażony oscypek, żurawina, grzanki korzenne
Rollsy z marynowanego łososia, szczypiorek, chrzan, twarożek

ZUPA

Krem z cukinii i ziemniaków, chips z boczku
Krem z buraków z fetą i pastą z majeranku
Krem z pieczonej papryki i pomidorów z mozzarellą
Krem z marchwi i pomarańczy
Krem z kalafiora z oliwa truflową i czarnuszką
Krem z czerwonej soczewicy z mlekiem kokosowym z warzywami
Zupa tajska z makaronem ryżowym
Zupa krem z dyni z tortillą
Orzeźwiający chłodnik z ogórka zielonego na upalne dni

DESER

Mus czekoladowy, wiśnie, biszkopt makowy
Ptyś, krem truskawkowy, słony karmel
Jabłko, ciasto cynamonowe, mus z marakui
Beza, czarna porzeczka, czekolada, malina
Mleko migdałowe, nasiona chia, mango, granola czekoladowa
Sernik, biszkopt czekoladowy, owoce sezonowe

DANIE GŁÓWNE

Dania główne ryby

Tilapia zapiekana szpinakiem i serem niebieskim, ryż koperkowy, groszek cukrowy, marchew
Szaszłyk z miruny, sos cytrynowy, ziemniaki gotowane, bukiet sałat, vinegret
Stek z łososia w salsie pomidorowej, purée koperkowe, warzywa ratatouille

Dania główne mięsne

Poliki wołowe duszone w czerwonym winie, gnocchi, buraki, imbir
Pieczeń ze schabu, sos grzybowy, purée z pieczonego ziemniaka, marchewka
Kotlet z kostką w otrębach, kapusta duszona, ziemniaki pieczone z ziołami
Polędwiczka wieprzowa, podgrzybki, bekon, pieczona cykoria, sos pieczeniowy, kaszotto z dynią i tymiankiem
Indyk gotowany sous- vide, sos śmietanowy, kluseczki gnocchi, bukiet sałat
Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem, pomidorami secchi, kolorowym ryżem, fasolka szparagowa smażona na bekonie
Stek z udka kurczaka, sos mango, kasza kus kus, warzywa gotowane

Dania główne wegańskie

Lasagne ze szpinakiem i cieciorką, sos pomidorowy
Risotto z grzybami i groszkiem cukrowym
Gołąbki z kaszy pęczak, grzybów i buraków

OPEN BARY DO KOLACJI

	OPEN BAR I	OPEN BAR II	OPEN BAR III	OPEN BAR VI	OPEN BAR V
Soft	V	V	V	V	V
Piwo + wino		V	V	V	V
Wódka			V	V	V
Whiskey				V	V
Drinki					V
Cena za 2 godz. netto / os.	**25 PLN**	**45 PLN**	**65 PLN**	**85 PLN**	**100 PLN**
Każda kolejna godz. net / os.	**5 PLN**	**10 PLN**	**10 PLN**	**15 PLN**	**15 PLN**

ATRAKCJA

ALCHEMIA WHISKY

Elitarne warsztaty poświęcone whisky, czyli najlepiej strzeżonej tajemnicy Szkockiego Skarbu Narodowego. Warsztaty pozwolą poznać teoretyczne podstawy tworzenia whisky. Umożliwią też wypróbowanie zdobytej wiedzy w praktyce podczas tworzenia własnej kompozycji whisky typu blended. Degustacja i sztuka kreacji własnych aromatów to doświadczenie dające dużo satysfakcji i radości. Dodatkowo próbkę stworzonego trunku Goście będą mogli zabrać ze sobą.

Czas trwania: 3 godziny
Grupy do: 100 osób

WIECZÓR „W KLIMACIE PRL"

Odpowiednio zaaranżowana przestrzeń i przebrani prowadzący sprawią, że Goście poczują klimat epoki PRL-u. Impreza rozpocznie się od podziału grupy na drużyny „Delegatów" z różnych zakładów pracy. W trakcie wieczoru wodzirej wraz z towarzyszami przeprowadzi szereg zabaw i konkursów klimatem nawiązujących do czasów PRL, np. kręcenie kogla mogla na czas, rozgrywki w Państwa i Miasta, quiz bajek z czasów PRL, czy budowanie muru ze styropianowych cegieł. Wieczór zakończony zostanie potańcówką z DJem do największych hitów PRL-u.

Czas trwania: 5 godzin
Grupy do: 70 osób

DEGUSTACJA SERÓW

Taka forma degustacji zapewnia nieformalną atmosferę i możliwość odbycia swobodnej rozmowy z ekspertem podczas smakowania. Goście otrzymają do wypróbowania osiem różnych serów pochodzących z polskich serowarni wytwarzanych według oryginalnych receptur twórców.

DEGUSTACJA MIODÓW PITNYCH I NALEWEK

Degustację poprzedzi wprowadzenie poprowadzone przez eksperta w stylizacji szlacheckiej. Opowie on o historii i produkcji trunków. Do degustacji wykorzystywane są tylko prawdziwe trunki, bez wzmacniaczy smaku czy barwników.

WARSZTATY Z MASTERCHEFEM

Każda osoba ma przygotowane stanowisko pracy, tj. deskę do krojenia i nóż, niezbędne patelnie i garnki, oraz wszystkie produkty spożywcze potrzebne do przygotowania dań warsztatowych. Klaudia Bydny, finalistka 4 edycji Masterchef Polska, pełni rolę mentora, pokazuje jak wykonać trudniejsze elementy oraz wspiera przy samodzielnym gotowaniu, odpowiada na wszelkie pytania i opowiada o kulisach programu MasterChef.

grupa fabricum
travel & events

ESCAPE THE MUSEUM

Escape the Museum to gra odbywająca się w Muzeum Fabryki w Manufakturze. Uczestnicy wcielają się w śledczych i dzięki współpracy w zespole odkrywają zagadki wystawy jednego z historyków. Podczas gry zespół poddawany jest obserwacji mentorskiej, która pozwoli wybrać wyodrębnić problemy komunikacyjne zespołu. Drugą częścią zabawy jest sesja warsztatowa prowadzona z profesjonalnym trenerem teambuildingowym. Podczas sesji wykorzystywane są obserwacje poczynione przez mentora.

Aleks Usługi Turystyczne

W POSZUKIWANIU ZAGINIONEGO KADRU

Gra „W poszukiwaniu zaginionego kadru" to gra miejska szlakiem dziedzictwa filmowego Łodzi. Gra przeplata elementy poznawania łódzkiej historii z elementami integracji o charakterze teambuildingowym. Uczestnicy biorą udział w poszukiwaniu zaginionego kadru wielkiego dzieła jednego z reżyserów. Gra polega na dotarciu do poszczególnych punktów i rozwiązaniu zadań o tematyce filmowej.

Nie wszystkie atrakcje zmieściły się w naszej ofercie. Napisz do nas czego oczekujesz, a my znajdziemy Ci coś ciekawego.

NOCLEG

NOCLEGI

Arche Residence to 233 apartamenty jedno-, dwu-, i trzypokojowe, wyposażone w aneksy kuchenne oraz łazienki z prysznicem, niektóre z nich posiadają także balkony by móc podziwiać panoramę miasta.

Podstawowe wyposażenie

Aneks kuchenny, Garnki, Zastawa stołowa, Sztućce, Czajnik elektryczny, Płyta grzejna, Lodówka, Zlew, Biurko, Krzesło, Szafa, Komoda, Telewizor LCD, Internet Wi-Fi, Łazienka z prysznicem, Suszarka do włosów, Pralka, Zestaw kosmetyków, Ręczniki,

Studio jednoosobowe

Studio dwuosobowe

Apartament dwuosobowy z dwiema sypialniami

Apartament trzyosobowy z dwiema sypialniami

KONTAKT

KONTAKT

Skontaktuj się z nami w celu uzyskania atrakcyjnych rabatów i bieżących promocji sezonowych

Ewa Łukaszewska
tel. 505 125 845
e-mail: elukaszewska@archeresidencelodz.pl

www.archeresidencelodz.pl