



PRZYJĘCIA *komunijne*

Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy moment w życiu Państwa dziecka, a my w Arche Hotel Puławska Residence wiemy, jak ważne jest, by ten dzień był pełen radości. Nasz hotel to idealne miejsce na organizację eleganckiego, rodzinnego przyjęcia komunijnego. Przestronne wnętrza pozwalają na swobodną aranżację i dostosowanie dekoracji do Państwa preferencji.

Arche Hotel Puławska Residence znajduje się w dogodnej lokalizacji na warszawskim Ursynowie. Będziecie mogli Państwo zarezerwować nasze komfortowe pokoje dla swoich gości w specjalnych cenach. Obiekt jest w pełni przystosowany dla osób z niepełnosprawnościami.

Dysponujemy również dużym podziemnym parkingiem.

Niezależnie od liczby gości, zadbamy o każdy detal, by to wyjątkowe spotkanie rodzinne było perfekcyjne. Zapraszamy do kontaktu z naszymi specjalistami, którzy sprawią, aby Pierwsza Komunia Święta Państwa dziecka była niezapomnianym wydarzeniem.

ARCHE HOTEL

PUŁAWSKA RESIDENCE
WARSZAWA



Arkadiusz Roś

Kierownik ds. sprzedaży
tel. +48 533 923 903
+48 22 241 76 94
e-mail: aros@arche.pl



Marta Bachor

Kierownik ds. kluczowych klientów
tel. +48 533 039 056
+48 22 241 76 94
e-mail: mbachor@archehotelpulawska.pl



Dorota Todorska

Zastępca dyrektora hotelu
tel. +48 535 140 018
+48 22 241 76 94
e-mail: dtodorska@arche.pl

Pakiet I - serwowany

wyłącznie dla przyjęć organizowanych
w dedykowanych salach

179 zł/os.

Propozycja I

- Rosół z makaronem i warzywami
- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i duszoną kapustą z koperkiem
- Beza z kremem mascarpone i truskawkami

Propozycja II

- Krem z białych szparagów z pistacjami i lubczykiem
- Pieczona pierś z kurczaka z kremowym sosem bazyliowym, dzikim ryżem, brokułami bimi i konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi
- Tiramisu

Propozycja III

- Krem z pomidorów z oliwkami kalamata i perełkami mozzarelli
- Smażony pstrąg łososiowy z puree selerowo-kalafiorowym, pieczonym kalafiorom, groszkiem cukrowym i kruszonką orzechową
- Mus z belgijskiej czekolady z wiśniami w rumie

Propozycja IV

- Flaczki z boczników ze świeżym majerankiem
- Gołąbki nadziewane pieczonymi ziemniakami, wędzonym twarogiem i kurkami z musem warzywnym i pieczoną marchewką
- Mus kokosowy z mango i limonką

Możliwość poszerzenia pakietu o dodatkowe propozycje menu
znajdujące się w załączniku do oferty.

*Opłata za salę wynosi 600 zł brutto - opłata jednorazowa do 5h.
Sezonowe dekoracje kwiatowe i opieka koordynatora są w cenie pakietu.*

Pakiet II

- dania główne w półmiskach

309 zł/os.

wyłącznie dla przyjęć organizowanych
w dedykowanych salach (od 20 osób)

Propozycja I

- **3 przystawki do wyboru** (z załącznika)
- **Dwie zupy serwowane:** flaczki z boczników ze świeżym majerankiem i krem z pomidorów z oliwkami kalamata i perełkami mozzarelli
- **Danie główne podane w półmiskach** (2 porcje na osobę):

- Kotlet schabowy
- Konfitowane udko kaczki z sosem wiśniowym
- Łosoś z kremowym sosem szpinakowym
- Stek z kalafiora
- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki z batatów
- Ryż z zielonym groszkiem
- Mizeria
- Buraczki karmelizowane z wiśniami i tymiankiem cytrynowym
- Fasolka szparagowa z palonym masłem i orzechami laskowymi

- **Deser:**

- Beza z kremem mascarpone i truskawkami

Propozycja II

- **3 przystawki do wyboru** (z załącznika)
- **Dwie zupy serwowane:** krem z białych szparagów z pistacjami i lubczykiem i rosół z mięsnymi mini pierożkami i pieczonymi warzywami

- **Danie główne do wyboru:**

- Bitki wołowe w sosie własnym
- Devolay
- Polędwica z dorsza z sosem cytrynowym i pieczonymi brokułami
- Gołąbki nadziewane pieczonymi ziemniakami, wędzonym twarogiem i kurkami z sosem z pieczonych pomidorów
- Kopytka
- Pieczone z ziołami ziemniaki
- Pęczak z pieczarkami
- Modra kapusta
- Grillowane warzywa
- Kalafior z kruszonką chlebową

- **Deser:**

- Mus kokosowy z mango i limonką

Możliwość poszerzenia pakietu o dodatkowe propozycje menu znajdujące się w załączniku do oferty

Oplata za salę wynosi 600 zł brutto - opłata jednorazowa do 5h.

Sezonowe dekoracje kwiatowe i opieka koordynatora są w cenie pakietu.

Przystawki

- do Pakietu II 3 bezpłatne powyżej 3 opłata wg cennika poniżej:

- Domowy pasztet z żurawiną w czerwonym winie 17 zł/os.
- Plastry pieczonego schabu z chutneyem gruszkowym 17zł/os.
- Vitello tonnato (plastry duszonej cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami) 17 zł/os.
- Plastry marynowanej w cytrusach piersi indyjskiej z salsą z ananasa i świeżego ogórka 17 zł/os.
- Schab dojrzewający z remoladą 17 zł/os.
- Tatar wołowy z cebulką, majonezem szczypiorkowym i marynowanym borowikiem 17zł/os.
- Tatar z łososia z wasabi, ogórkiem i marynowaną kalarepą 17zł/os.
- Śledzik z cebulką, selerem naciowym i olejem lnianym 17 zł/os.
- Gravlax z łososia z sosem koperkowym, patisonami i kaparami 17zł/os.
- Roladki z grillowanej cukinii z kremowym serkiem, pesto pietruszkowym 15 zł/os.
i prażonymi orzeszkami pinii 15 zł/os.
- Roladki szpinakowe z suszonymi pomidorami 15 zł/os.
- Carpaccio z buraków z kruszonym manouri, dresingiem malinowym, orzechami nerkowca i borówkami 15zł/os
- Zielone szparagi z musem z fety i truskawkami z zielonym marynowanym pieprzem 15 zł/os.
- Grillowane warzywa ze świeżą bazylią i parmezanem 15 zł/os.
- Sałatka Cezar z kurczakiem 15 zł/os.
- Sałatka Nicejska 15 zł/os.
- Sałatka Cobb 15zł/os.
- Sałatka Grecka 15zł/os.
- Sałatka Caprese 15zł/os.

Dodatki

- Słodki bufet 65 zł/ 4 porcje/ os.
- Stacja owocowo-koktajlowa 50 zł/ 3 pozycje/ os.
- Patera owoców 1 kg 70 zł / 2,5 kg 160 zł

Menu dla dzieci

Dzieci w wieku do 3 lat – bezpłatnie

89 zł/os.

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół z marchewką i makaronem
- Pomidorowa z ryżem
- Ogórkowa

Danie główne (1 do wyboru):

- Nuggetsy z frytkami i mizerią
- Pulpety wieprzowe w sosie koperkowym z puree ziemniaczanym i zielonym groszkiem
- Łosoś pieczony z ryżem i warzywami na parze

Deser (1 do wyboru):

- Mus o smaku nutelli z malinami
- Lody z owocami
- Pancake z syropem klonowym, bitą śmietaną i posypką cukrową



Brunch komunijny w godz. 12:00-18:00 w przestrzeni restauracyjnej

Zapraszamy na kulinarne święto bez limitu, podczas którego nasi Goście mogą delektować się nieograniczonym wyborem:

- Aromatycznych dań ciepłych
- Wykwintnych przystawek
- Różnorodnych dań głównych
- Rzemieślniczych lodów w kilku smakach oraz autorskim bufetem słodkości

Całość dopełnia elegancka oprawa, profesjonalna obsługa i wyjątkowa przestrzeń naszej restauracji – idealna na rodzinne spotkania i wspólne świętowanie.

Dlaczego warto?

Brunch bez limitu – jesz, ile chcesz.

Różnorodność smaków – każdy znajdzie coś dla siebie.

Komfortowa, elegancka przestrzeń – idealna na zdjęcia i wspomnienia.

Profesjonalna organizacja – Ty świętujesz, my dbamy o resztę.



Oferta brunchu komunijnego

370 zł/os.

- Bufet ciepły:

- 2 zupy (mięsna i wegetariańska)
- Danie mięsne, rybne i wegetariańskie
- Dodatki warzywne i skrobiowe
- Dania ciepłe dla dzieci

- Bufet zimny:

- Sałatki
- Przystawki mięsne, rybne i wegetariańskie
- Szeroki wybór pieczywa i dodatków
- Autorski bufet słodkości, stylizowany stosowanie do okazji
- Owoce sezonowe
- Lody rzemieślnicze w kilku smakach

- Pakiet napoi

- Kawa, herbata
- Soki
- Woda
- Lemoniada

Dzieci do 12 roku życia - płatność 50%/ os.

Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie



Pakiety z napojami

Zapraszamy do wybrania oferty zgodnej z Państwa oczekiwaniami oraz potrzebami. Ceny uzależnione są od wybranego pakietu oraz od czasu trwania spotkania. Ceny zawierają podatek VAT.

Pakiet Biały (bezalkoholowy)

Wybór soków owocowych, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 50,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 60,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 70,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 80,00 zł/ os.

Pakiet Srebrny

Domowe wino białe i czerwone, piwo, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 100,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 160,00 zł/ os.

Pakiet Złoty

Domowe wino białe i czerwone, piwo, polska wódka, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 160,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 180,00 zł/ os.

Pakiet Diamentowy

Domowe wino białe i czerwone, piwo, polska wódka, whisky, gin, rum, tequila, Campari, Martini, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- Do 2 godzin: 150,00 zł/ os. (do 50 os.) 165,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 4 godzin: 170,00 zł/ os. (do 50 os.) 185,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 6 godzin: 200,00 zł/ os. (do 50 os.) 215,00 zł/os. (51-100 os.)
- Do 8 godzin: 240,00 zł/ os. (do 50 os.) 255,00 zł/os. (51-100 os.)

Torty komunijne

Tradycją wielu spotkań są torty, które dziś są prawdziwym dziełem sztuki. Torty, które Państwu proponujemy są pomysłem rekomendowanej firmy BATIDA, z którą współpracujemy, aby spełnić najbardziej wymagające oczekiwania.



DIAMENT

Tort został zaprojektowany w kształcie diamentu, co nadaje mu elegancji i wytworny charakter. Tort jest wykonany z jadalnym białym zamszem, który w połączeniu z płatkami jadalnego złota tworzy piękny i bardzo luksusowy wygląd. Jego kształt i wykończenie sprawiają, że wzbudza wiele pozytywnych emocji i z pewnością zostanie zapamiętany na długo po uroczystości.

Dostępne smaki: 3, 5, 6

Cena: 324 zł (12 porcji)



BOHO

Prosta, biała powierzchnia kremu na wierzchu nadaje mu elegancji i nowoczesny wygląd, który idealnie wpisuje się w dzisiejsze trendy. Jednak, mimo jego prostoty, tort posiada pewne elementy, które dodają mu charakteru. Kwiaty w subtelnych odcieniach bieli, beżu i brązu łączą się w przepiękny bukiet, który dodaje tortowi delikatności i romantyzmu.

Dostępne smaki: 1, 2, 3, 4, 5

Cena: od 405 zł (średnica: 16cm, jedno piętro, 15 porcji)



BLUE GRACE

Tort charakteryzuje się subtelnym przejściem kolorów kremu od białego do delikatnego błękitu, tworząc efekt ombre, który przywołuje na myśl spokojne niebo. Centralnym punktem jest lustrzany krzyżyk, otoczony iskrzącym jadalnym złotem. Ta minimalistyczna, ale głęboka kompozycja idealnie oddaje esencję Pierwszej Komunii Świętej.

Dostępne smaki: 1, 2, 3, 4, 5

Cena: od 405 zł (średnica: 16cm, jedno piętro, 15 porcji)



MINIMAL

Główną cechą tego tortu jest jego minimalistyczne wykończenie jedwabście gładkim, białym kremem. Do dekoracji tortu zostały użyte bardzo subtelne elementy, aby podkreślić jego minimalistyczny styl. Dekoracją, która przyciąga wzrok jest również drewniany topper z napisem "Pierwsza Komunia Święta". Całość prezentuje się bardzo elegancko, a jednocześnie subtelnie i skromnie.

Dostępne smaki: 1, 2, 3, 4, 5

Cena: od 405 zł (średnica: 16cm, jedno piętro, 15 porcji)



OMBRE

Ten tort to połączenie minimalistycznego stylu z delikatnym i eleganckim wykończeniem, które sprawia, że jest on wspaniałym dodatkiem do komunijnej uroczystości. Jednym z najbardziej unikatowych elementów tortu jest jego ombre w kolorze biel-pudrowy róż. Przez połączenie tych dwóch odcieni, tort zyskuje subtelny i delikatny charakter.

Dostępne smaki: 1, 2, 3, 4, 5

Cena: od 405 zł (średnica: 16cm, jedno piętro, 15 porcji)

Przewodnik po smakach i rozmiarach tortów

1. CZARNA PORZECZKA - waniliowy biszkopt, mus waniliowy, czarna porzeczką oraz chrupka orzechowa.
2. DUET - waniliowy biszkopt, mus z białej czekolady, mus z mlecznej czekolady, feuilletine (chrupiąca prażynka na bazie pasty orzechowej i mlecznej czekolady).
3. RED VELVET - kakaowy biszkopt w kolorze czerwonym przełożony lekkim kremem na bazie włoskiego mascarpone i polskiego białego sera oraz okazała porcja słodkich malin.
4. MUS CZEKOLADOWY - czekoladowy biszkopt, płaty białej i mlecznej czekolady. Mus przygotowaliśmy na bazie wysokiej jakości czekolady z zawartością 70% kakao belgijskiej marki Barry Callebaut.
5. MIŁOŚCI - czekoladowy biszkopt, biała czekolada oraz mus z owoców marakui.
6. WANILIA Z PORZECZKĄ - waniliowy biszkopt, mus waniliowy, czarna porzeczką oraz chrupka orzechowa.

CENA TORTÓW

Zależy od zamówionej ilości porcji oraz dodatków. Każde zamówienie wyceniane jest indywidualnie.

Średnica: 16cm, wysokość: 15cm, kształt: okrągły
rekomendowana ilość porcji: 15, cena: 405 zł

Średnica tortu: 20 cm, wysokość tortu 12 cm, kształt: okrągły
rekomendowana ilość porcji: 20, cena: 540 zł

Średnica tortu: 20 cm, wysokość: 18 cm, kształt: okrągły
rekomendowana ilość porcji: 30, cena: 810 zł

Średnica tortu: 24 cm, wysokość: 16 cm, kształt: okrągły
rekomendowana ilość porcji: 40, cena: 1080 zł

Średnica tortu piętrowego: 16 cm/15 cm, wysokość: 24 cm/15 cm,
kształt: okrągły
rekomendowana ilość porcji: 50, cena: 1350 zł

DODATKI

Bilecik + 2,00 zł/szt.

Śweczka cyferka + 7,90 zł/szt.

Świeczki długie + 10,00 zł/szt.

Raca + 7,90 zł/szt.

Napis + 10 zł