



STUDNIÓWKA *marzeń*

Położony u zbiegu Ursynowa i Mokotowa Arche Hotel Puławska Residence to doskonała przestrzeń bankietowa do realizacji studniówek i balów absolutoryjnych.

Obiekt oprócz dobrej lokalizacji wyróżnia nagradzana kuchnia z autorskiej kuchni Oliwii Bernady, cenionej w Polsce Szefowej Kuchni, znanej z popularnych programów kulinarnych, finalistka TOP CHEF.

Na miejscu znajduje się przestronna sala balowa mieszcząca do 200 osób, idealna na uroczyste bale studniówkowe w eleganckiej oprawie. Goście mają również do dyspozycji komfortowe, nowoczesne pokoje noclegowe, co czyni organizację wydarzenia wyjątkowo wygodną i kompleksową – wszystko odbywa się w jednym miejscu, bez potrzeby dodatkowych dojazdów.

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 Standardowy

270 zł/os.

Każdy pakiet zawiera salę bankietową dostosowaną do ilości osób, elegancko nakryte stoły, oświetlenie bankietowe sali, profesjonalną opiekę koordynatora. Opiekunów grup oraz obsługę przyjęcia obowiązują preferencyjne ceny.

Cena pakietów obejmuje welcome drink dla każdego!

PRZYSTAWKI

- Sałatka gyros
- Sałatka grecka
- Tortilla z szarpaną wieprzowiną
- Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- Nuggetsy z sosem serowym
- Mini caprese
- Arancini

ZUPA

- Krem pomidorowy z bazylią i mozzarellą

DANIA GŁÓWNE

- Okoń w sosie kaparowym
- Pulpeciki wieprzowe w sosie pomidorowym
- Mini hamburgery
- Mini pizza
- Ziemniaki opiekane z kminkiem
- Penne aglio e olio
- Fasolka szparagowa z palonym masłem i orzechami pekan

DESERY

- Owoce krojone
- Szarlotka
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Praliny czekoladowe we wiórkach kokosowych
- Tiramisu

Pakiet Premium

330 zł/os.

PRZYSTAWKI

- Grillowana cukinia z oliwkami i oliwą ziołową
- Pasty z chlebkami pita (muhammara, wędzona feta, hummus)
- Sałatka Cezar z kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Rostbef pieczony z ogórkiem i musem chrzanowym
- Szynka parmeńska z melonem
- Tartaletki z musem krewetkowym
- Deska serów i wędlin
- Grzybowe pâté z musem musztardowym
- Keftedes z favą

ZUPA

- Francuska zupa cebulowa z grzankami serowymi

DANIA GŁÓWNE

- Łosoś w emulsji cytrynowej
- Kurczak milanese z sosem pomidorowym
- Policzki wołowe w sosie rozmarynowym
- Gnocchi w sosie pesto
- Burrito z salsą pomidorową
- Ryż pilaw
- Gratin ziemniaczane
- Warzywa grillowane
- Boczniaki w panko

DESERY

- Owoce krojone
- Mus z białej czekolady z jagodami
- Ciasto W-Z
- Mini beza Pavlova z owocami
- Muffiny czekoladowe
- Torcik kawowy
- Cupcakes orzechowe

DODATKOWE DANIE GORĄCE

- Chili con carne / sin carne z nachosami

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

*Zapraszamy do wyboru tortu, który będzie
wyjątkowym elementem wieczoru.
Zamówienia przyjmujemy od 8kg.
Każdy 1 kg tortu wynosi 200 zł.*

BIAŁA CZEKOLADA Z MALINĄ

Biskopt waniliowy, krem biała czekolada,
fruzelina malinowa, chrupka czekoladowa

MANGO-MARAKUJA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ

Biskopt waniliowy, krem biała czekolada,
želka mango-marakuja, chrupka cytrynowa,
truskawki

CZEKOLADA Z WIŚNIAMI

Biskopt czekoladowy, krem czekoladowy
z wiśniami, kruszone ciastka Oreo,
chrupka czekoladowa

CZEKOLADA Z CHAŁWĄ

Biskopt czekoladowy, krem chałwowy,
mus z czarnej porzeczki, chrupka sezamowa

*W cenie tortu zawierają się podstawowe dekoracje
- sezonowe owoce, słodycze, napis oraz świece.
Dekoracje personalizowane są dodatkowo płatne.*

*Zapraszamy do wyboru najbardziej dogodnych
dla Państwa sal, zachęcamy do spotkań
z naszymi specjalistami.*

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

*Na życzenie podajemy przystawki w stołach
- dopłata 15 zł/ os.*