



# IMIENINY/URODZINY

Marzysz o niezapomnianym przyjęciu urodzinowym lub imieninowym,  
które zachwyci Twoich gości i na długo pozostanie w ich pamięci?  
Arche Hotel Puławska Residence to idealne miejsce, by spełnić te marzenia!

Zarezerwuj już dziś i ciesz się wyjątkowym przyjęciem w Arche Hotel Puławska Residence!  
Skontaktuj się z naszymi specjalistami ds. sprzedaży i organizacji eventów lub odwiedź naszą stronę internetową  
[www.pulawskaresidence.com.pl](http://www.pulawskaresidence.com.pl), aby dowiedzieć się więcej i zarezerwować termin.  
Twój wyjątkowy dzień zasługuje na najlepszą oprawę – spraw, by był niezapomniany.

Czekamy na Ciebie i Twoich Gości!

## ARCHE

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE  
ul. Puławska 361, 02-801 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 Klajbor**

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

# Menu

od 75zł/os

## Zupa lub przystawka (1 do wyboru)

- Francuska zupa cebulowa z tymiankiem i grzanką serową
  - Żurek na wędzonce z białą kiełbasą i jajkiem
  - Flaczki z boczniaków ze świeżym majerankiem
  - Zupa gulaszowa z grzanką
  - Domowy rosół z makaronem i pieczonymi warzywami
  - Krem z kalafiora z pistacjami i oliwą porową
  - Krem z pomidorów z grzanką z focacci i czarnymi oliwkami
- 
- Gravlax z łososia z sosem koperkowym, marynowanymi patisonami i kaparami
  - Grillowane Halloumi na musie paprykowym z pomidorkami koktajlowymi
  - Vitello tonatto
  - Tatar ze śledzia z marynowaną śliwką i podgrzybkami
  - Carpaccio z buraka z gorgonzolą, żurawiną i orzechami włoskimi
  - Sałatka z pakchoy, z wędzonym tofu, sezamem i sosem orzechowym

## Danie główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z kremowym puree ziemniaczanym i mizerią
- Pieczona pierś kurczaka marynowana w cytrusach na risotto bazyliowym z grillowaną cukinią
- Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z kopytkami i fasolką szparagową
- Sztuka mięsa w sosie chrzanowym z puree ziemniaczanym i karmelizowaną marchewką
- Pstrąg łososiowy bastowany w maśle na puree z zielonego groszku z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi i duszonym szpinakiem
- Bakłażan faszerowany fetą z sosem pomidorowym i rukolą
- Tofu w sosie śliwkowym z makaronem chow mein, smażonymi warzywami i sezamem

## Desery

- Patery z domowym ciastem (wybór szefa)

75 zł - przy obiedzie jednodaniowym

92 zł - przy obiedzie dwudaniowym



# Menu

120zł/4os  
160zł/6os

## Deski różności

- Polska - pieczone mięsa, dojrzewający schab, smalec, kiszonki i marynaty, domowy chleb
- Francuska - wybór serów, figi w białym winie, orzechy, winogrona, bagietka
- Włoska - antipasti (grillowane warzywa, karczochy z czosnkiem, oliwki z ziołami, suszone pomidory, melon z szynką parmeńską, salami z kaparami, pesto, focaccia
- Grecka - fava, tzatziki, tirokefteri, papryczki macedońskie, sardynki, sałatka grecka, keftedes, pita

## Napoje

- Kawa
- Wybór herbat
- Woda
- Soki

od 20 zł/os

## Dodatkowe informacje i opłaty

- Własny alkohol - opłata 40 zł/0,7 l
- Obsługa kelnerska i sala - do 5 godz. w cenie obiadu/kolacji, każda kolejna rozpoczęta godz. 200 zł
- Własny tort - 10 zł/os (talerzyki+serwis)
- Wypożyczenie sprzętu nagłaśniającego bez obsługi 300 zł/5h
- Karaoke dla gości 500 zł /2h

# 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 pln/os
- do 4 godzin: 60,00 pln/os
- do 6 godzin: 70,00 pln/os
- do 8 godzin: 80,00 pln/os

## Pakiet Srebrny

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

- do 2 godzin: 95,00 pln/os
- do 4 godzin: 115,00 pln/os
- do 6 godzin: 135,00 pln/os
- do 8 godzin: 155,00 pln/os

## Pakiet Złoty

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

- do 2 godzin: 105,00 pln/os
- do 4 godzin: 125,00 pln/os
- do 6 godzin: 145,00 pln/os
- do 8 godzin: 165,00 pln/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: 120,00 pln/os
- Do 4 godzin: 140,00 pln/os
- Do 6 godzin: 180,00 pln/os
- Do 8 godzin: 220,00 pln/os



**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 Klajbor**

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

# TORTY

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.



## MACARONS CUBE

Zestawienie 27 francuskich makaroników, o subtelnych smakach wanilii i czarnej porzeczki. Ten tort nie tylko smakuje wybornie, ale także jest idealny do dzielenia się z innymi. Zamiast tradycyjnego krojenia, wystarczy delikatnie oderwać makaronik za makaronikiem. To właśnie w tym kryje się cała magia tego tortu.

Cena: 243 zł

Alergeny: gluten, soja, jaja, orzechy laskowe, sezam, mleko, orzechy ziemne.



## PASTELOVE

Kolorowy wygląd przypomina paletę pastelowych barw, które są zarówno subtelne, jak i pełne radości. Odcienie pudrowego różu, błękitu i żółtego harmonijnie łączą się, tworząc przepiękną kompozycję.

To doskonały wybór na różne okazje, od urodzin po jubileusze czy romantyczne spotkania. Ten unikatowy, artystyczny tort stanie się prawdziwą ozdobą stołu i centrum uwagi każdego przyjęcia.

Cena: od 405 zł /1 piętro/ 15 porcji

Alergeny: gluten, soja, jaja, orzechy laskowe, sezam, mleko, orzechy ziemne.



## FLOWER-POWER

Tort doskonały dla dziewczyny i kobiety. Polecany szczególnie na okazje: wieczór panieński, imieniny, urodziny, i inne wg uznania. Topper kobiecej twarzy w połączeniu z kwiatami tworzy oryginalną kompozycję. Kompozycja kwiatów może się różnić w zależności od dostępności kwiatów.

Cena: od 405 zł /1 piętro/ 15 porcji

Alergeny: gluten, soja, jaja, orzechy laskowe, sezam, mleko, orzechy ziemne.



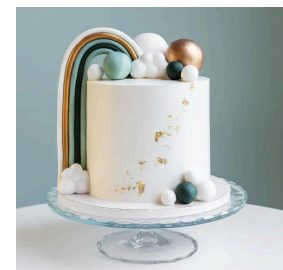
## B&W

Tort emanuje wyjątkowym wdziękiem i stonowaną elegancją. Jest idealnym wyborem dla osób, które pragną podkreślić swoją unikalność, klasykę i wyrafinowanie w wyjątkowym dniu.

Ta minimalistyczna kompozycja zachwyci zarówno Was, jak i Waszych gości.

Cena: od 1080 zł/40 porcji

Alergeny: gluten, soja, jaja, orzechy laskowe, sezam, mleko, orzechy ziemne.



## RAINBOW

Przedstawiamy Ci niezwykle tort dla dzieci, którego głównym motywem jest wysoka tęcza, która rozpoczyna się na szczycie tortu i pięknie przechodzi w dół, tworząc wyjątkowy efekt wizualny.

Cena: od 405 zł /1 piętro/ 15 porcji

Alergeny: gluten, soja, jaja, orzechy laskowe, sezam, mleko, orzechy ziemne.





## PRZEWODNIK PO SMAKACH

**BIAŁA CZEKOLADA I MARAKUJA**- czekoladowy biszkopt, biała czekolada oraz mus z owoców marakui.

**CZARNA PORZECZKA** - waniliowy biszkopt, mus waniliowy, czarna porzeczką oraz chrupka orzechowa.

**DUET** - waniliowy biszkopt, mus z białej czekolady, mus z mlecznej czekolady, feuilletine (chrupiąca prażynka na bazie pasty orzechowej i mlecznej czekolady).

**RED VELVET** - kakaowy biszkopt w kolorze czerwonym przełożony lekkim kremem na bazie włoskiego mascarpone i polskiego białego sera oraz okazała porcja słodkich malin.

**MUS CZEKOLADOWY** - czekoladowy biszkopt, płaty białej i mlecznej czekolady. Mus przygotowaliśmy na bazie wysokiej jakości czekolady z zawartością 70% kakao belgijskiej marki Barry Callebaut.

## CENA TORTÓW

Zależy od zamówionej ilości porcji oraz dodatków. Każde zamówienie wyceniamy indywidualnie.

## DODATKI

Bilecik + 2,00 Zł / szt.

Świecek cyferka + 7,90 Zł/szt.

Świecek długie + 10,00 Zł/szt.

Raca + 7,90 Zł/szt.

Napis + 10 zł



**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 Klajbor**

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