KONSOLACJE (STYPY)

W ramach pakietów oferujemy specjalne menu autorstwa Oliwii Bernady z TOP CHEF, dedykowaną opiekę koordynatora przyjęcia oraz elegancko nakryte stoły – stosownie do charakteru konsolacji. Konsolacje do 19 osób (włącznie) proponujemy zorganizować w naszej Restauracji ArcheVita.
Konsolacje od 20 osób organizujemy w osobnej, dedykowanej sali.
Poniżej przykładowe menu.

MENU I

89 pln/osoba

Tradycyjny rosół z makaronem i warzywami
Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i dodatkiem (do uzgodnienia)
Ciasto domowe na paterach (propozycja Szefa Kuchni)
Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą (uzupełniane do dwóch godzin)

MENU II

119 pln/osoba

Zupa serwowana do wyboru z czterech propozycji
Danie główne w półmiskach:
dwa rodzaje mięsa, dwa dodatki skrobiowe, trzy dodatki warzywne
Wybór dwóch ciast domowych na paterach (propozycja Szefa Kuchni)
Kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe w dzbankach
(uzupełniane do dwóch godzin)

Na życzenie przygotujemy dania wegetariańskie/wegańskie/bezglutenowe.
Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie, dzieci w wieku 3–10 lat – 50% ceny.
Do kwoty doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

KONTAKT

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

Marta Bachor
Specjalista ds. sprzedaży
tel.+48 533 039 056 / +48 22 241 76 94
mbachor@archehotelpulawska.pl

Piotr Mużyński
Specjalista ds. sprzedaży
tel. +48 535 743 964 / +48 22 241 76 94
pmuzynski@archehotelpulawska.pl

ARCHE
HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

MENU

ZUPY

Rosół z makaronem i warzywami, Żurek z jajkiem,
Zupa pomidorowa z bazylią, Krem z groszku

DANIA GŁÓWNE

Mięsa:
Roladka z indyka nadziewana warzywami,
Steki schabowe z cebulką, Sznycle z kurczaka,
Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym,
Karkówka w sosie myśliwskim

Dodatki warzywne:
Młoda duszona kapusta, Kalafior z bułką tartą
Groszek z marchewką, Mizeria,
Brokuły w emulsji maślanej z migdałami

Dodatki skrobiowe:
Puree ziemniaczane, Kopytka
Kasza gryczana z cebulką i ziołami,
Opiekane ziemniaczki

DESERY

Szarlotka
Sernik
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Ciasto jogurtowe z borówkami
Makowiec japoński

Na życzenie przygotujemy dania wegetariańskie/wegańskie/bezglutenowe.
Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie, dzieci w wieku 3 – 10 – 50% ceny.
Do kwoty doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.

Kontakt

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

Marta Bachor
Specjalista ds. sprzedaży
tel.+48 533 039 056 / +48 22 241 76 94
mbachor@archehotelpulawska.pl

Piotr Mużyński
Specjalista ds. sprzedaży
tel. +48 535 743 964 / +48 22 241 76 94
pmuzynski@archehotelpulawska.pl

ARCHE
HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE