



Przyjęcia Okolicznościowe

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą pakietów i atrakcji przygotowanych specjalnie z myślą o organizacji różnorodnych przyjęć okolicznościowych. Niezależnie od tego, czy planujecie Państwo urodziny, rocznicę, chrzciny, komunie, jubileusz, czy inną ważną uroczystość, w Arche Hotel Puławska Residence znajdziecie wszystko, czego potrzebujecie, aby uczynić ten dzień wyjątkowym. Nasze pakiety są starannie zaprojektowane, aby sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających klientów. Oferujemy szeroki wybór wysmienitych dań, przygotowywanych przez naszych doświadczonych kucharzy, a także różnorodne atrakcje, które uświetnią Państwa przyjęcie. Dzięki naszej elastyczności i indywidualnemu podejściu, jesteśmy w stanie dostosować ofertę do najbardziej specyficznych potrzeb i preferencji. Zapraszamy do kontaktu z naszymi specjalistami ds. sprzedaży, którzy pomogą Państwu na każdym etapie organizacji wydarzenia.

*Czas trwania uroczystości nie powinien przekroczyć 5 godzin. W przypadku chęci przedłużenia spotkania konieczne jest uiszczenie jednorazowej opłaty dodatkowej w wysokości 500 zł.

*Opłata za wynajem sali konferencyjną przy przyjęciach okolicznościowych wynosi 500 zł. Jeśli organizacja przyjęcia w restauracji będzie niemożliwa przyjmujemy rezerwacje do sali konferencyjnej, nie pobierając za nią opłaty.

*Fotografie przedstawiające wizualizację przyjęć okolicznościowych są poglądowe.

ARCHE HOTEL

PUŁAWSKA RESIDENCE
WARSZAWA

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 Todorska

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

Pakiet srebrny

serwowany

149 zł/os

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem i warzywami
- Krem z selera i pora z pestkami dyni i oliwą porową
- Żurek z jajkiem
- Krem z marchwi z imbirem, pomarańczą, dymką i sezamem

Danie główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami z koperkiem i duszoną białą kapustą
- Pieczona pierś z kurczaka z dzikim ryżem, sosem bazyliowym, brokułami z suszonymi pomidorami
- Pieczeń z szynki z kopytkami, sosem pieczeniowym i fasolką z palonym masłem i orzechami laskowymi
- Smażony pstrąg łososiowy z puree z białych warzyw, smażonymi brązowymi pieczarkami z tymiankiem cytrynowym i marchewką w pomarańczach
- Gołąbki z kaszą i warzywami z sosem paprykowym i grillowaną cukinią

Deser (1 do wyboru)

- Beza z kremem mascarpone z sosem truskawkowym i owocami
- Mus waniliowy z kruszonką migdałową i czarną porzeczką
- Brownie z lodami waniliowymi
- Mus z orzechów laskowych z biszkoptami i żurawiną

Pakiet złoty

serwowany

249zł/os

Przystawki (3 do wyboru)

- Tradycyjne wędliny z sosem tatarskim
- Domowy pasztet z sosem porzeczkowym
- Sałatka grecka
- Sałatka Cezar
- Tatar wołowy z cebulką, ogórkiem i marynowanymi grzybami
- Grillowana cukinia z pesto i mozzarellą
- Carpaccio z buraków z kruszoną fetą, pestkami dyni i dresingiem malinowym
- Do przystawek podajemy pieczywo i kremowe masło z solą morską

Zupa (1 do wyboru)

- Domowy Rosół z kluskami kładzionymi, marchewką i lubczykiem
- Flaczki z boczniaków
- Zupa grzybowa z warzywami i koperkiem
- Krem z kalafiora z pistacjami i wędzonym twarogiem
- Krem z pomidorów z orzeszkami pini, bazylią i mozzarellą

Danie główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i mizerią
- Rolada wołowa z kluskami śląskimi i modrą kapustą
- Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym, ziemniaczkami francuskimi i maślanym brokułem
- Pieczona pierś kurczaka podana z gnochami w kremowym sosie serowym z czarnymi oliwkami i pieczoną cukinią
- Karkówka z sosem cebulowym, kopytkami i buraczkami karmelizowanymi z tymiankiem i żurawiną
- Rolada z udźca indyczego nadziewana warzywami z pęczotto grzybowym i fasolką szparagową
- Polędwica z dorsza z sosem buerre blanc, młodymi ziemniaczkami i sałatką z roszponki, pomidorków koktajlowych i orzechów włoskich
- Pangang curry z ryżem basmati i warzywami (wegańskie)

Deser (1 do wyboru)

- Tiramisu
- Crème brulee z pomarańczą
- Beza z kremem pomarańczowym i borówkami
- Mus czekoladowy z wiśniami
- Mus chałwowy z ciasteczkami migdałowymi i malinami

Dodatkowe danie gorące (1 do wyboru)

- Risotto szafranowe z grillowaną cukinią
- Strogonoff z czosnkową bagietką
- Potrawka z kurczaka w sosie winnym z pieczarkami i grzankami ziołowymi

Pakiet diamentowy

serwowany, danie główne na półmiskach

319zł/os

Przystawki (5 do wyboru)

- Tatar wołowy z borowikami, cebulką perłową i majonezem szczypiorkowym
- Plastry pieczonego schabu z chutneyem śliwkowym
- Sałatka nicejska
- Sałatka cobb
- Sałatka waldorf
- Sałatka szopska
- Roladki szpinakowe z kremowym twarogiem i wędzonym pstrągiem
- Gravlax z łososia z sosem koperkowym, patisonami i kaparami

Zupa (2 do wyboru)

- Rosół wołowo - drobiowy z pulpecikami drobiowymi, pieczonymi warzywami i natką pietruszki
- Żurek na wędzonce z białą kielbasą i jajkiem
- Krem z kalafiora z białą czekoladą, pistacjami i lubczykiem
- Zupa z suszonych grzybów ze szpinakowym szpeclami i tymiankiem
- Zupa rybna z kolendrą
- Krem z zielonego groszku z granatem i miętą

Danie główne (3 do wyboru)

- Konfitowane udko kaczki z sosem z czerwonego wina
- Kotlet schabowy
- Bitki wołowe w sosie pieczeniowym
- Rolada wołowa w sosie własnym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
- Eskalopki z indyka w kremowym sosie z zielonym marynowanym pieprzem
- Pierś kurczaka nadziewana mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pieczeń ze schabu z sosem rodzynkowym
- Łosoś pieczony z sosem limonkowym
- Polędwica z dorsza z duszonym szpinakiem
- Pieczony pstrąg z masłem ziołowym i porem
- Pierogi z fetą i szpinakiem
- Stek z kalafiora z sosem z orzeszków ziemnych
- Gołąbki z ryżem i grzybami z sosem koperkowym

Pakiet diamentowy

c.d.

Dodatki (3 do wyboru)

- Puree ziemniaczane
- Ziemniaczki francuskie w emisji maślanej z koperkiem
- Frytki z batatów
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Kluski śląskie
- Kolorowe kopytka z palonym masłem
- Ryż z groszkiem i cukinią
- Kasza pęczak z porem

Warzywa i surówki (4 do wyboru)

- Surówka z młodej kapusty z koperkiem
- Marchewka po koreańsku
- Colesław
- Surówka z kapusty pekińskiej z ananasem
- Groszek z marchewką
- Karmelizowane buraczki z tymiankiem i malinami
- Modra kapusta
- Fasolka szparagowa z kruszonką chlebową
- Mizeria
- Grillowane warzywa ze świeżym ziołami
- Smażone boczniaki z czosnkiem i ziołami
- Duszona kapusta z koperkiem
- Smażone warzywa z imbirem, sezamem i kolendrą

Deser (1 do wyboru)

- Fondant czekoladowy z wiśniami i orzechami pekan
- Tiramisu pistacjowe
- Mus z białej czekolady z migdałami pieczonymi w soli i borówkami
- Mus orzechowy z kruszoną bezą i malinami
- Mini serniczki z sosem jagodowym i orzechami w karmelu

Menu dla dzieci (3-12 lat)

Dzieci w wieku do 3 lat – bezpłatnie

89zł/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

Dodatkowe usługi kulinarne

Stacja owocowo-koktajlowa (3 do wyboru)

55zł/os

- Sezonowe filetowane owoce
- Lemoniada cytrynowa
- Lemoniada arbuzowa
- Lemoniada jagodowo-rozmarynowa
- Koktajl truskawkowy
- Koktajl kiwi, szpinak, jabłko, gruszka

Słodki bufet (4 porcje deseru na osobę)

Liczony od liczby osób dorosłych uczestniczących w przyjęciu.

65zł/os

- 2 rodzaje ciast z naszej oferty
- 2 rodzaje deserów
- 2 rodzaje muffinek

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 Biały Plus (bezalkoholowy)

Wybór napojów gazowanych, soków owocowych, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 60,00 pln/os
- do 4 godzin: 70,00 pln/os
- do 6 godzin: 80,00 pln/os
- do 8 godzin: 90,00 pln/os

Pakiet Srebrny Bezalkoholowy

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

- do 2 godzin: 115,00 pln/os
- do 4 godzin: 135,00 pln/os
- do 6 godzin: 155,00 pln/os
- do 8 godzin: 175,00 pln/os

Pakiet Srebrny

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

- do 2 godzin: 110,00 pln/os
- do 4 godzin: 130,00 pln/os
- do 6 godzin: 150,00 pln/os
- do 8 godzin: 175,00 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: 120,00 pln/os
- do 4 godzin: 140,00 pln/os
- do 6 godzin: 160,00 pln/os
- do 8 godzin: 180,00 pln/os

Pakiet Diamentowy

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

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

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