



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 wyśmienitych 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 konferencyjnej przy przyjęciach okolicznościowych wynosi 500 zł.

*Fotografie przedstawiające wizualizację przyjęć okolicznościowych są poglądowe.

Pakiet srebrny

serwowany

139 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 i 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

239zł/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 boczników
- 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 indyjskiego nadziewana warzywami z pęczotto grzybowym i fasolką szparagową
- Polędwica z dorsza z sosem buerre blanc, młodymi ziemniaczkami i sałatką z roszonek, 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

289zł/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 twarożkiem 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 kacze 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
- Coleślaw
- Surówka z kapusty pekińskiej z ananase
- 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 deserków
- 2 rodzaje muffinek



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

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: 100,00 pln/os
- do 4 godzin: 120,00 pln/os
- do 6 godzin: 140,00 pln/os
- do 8 godzin: 160,00 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: 110,00 pln/os
- do 4 godzin: 130,00 pln/os
- do 6 godzin: 150,00 pln/os
- do 8 godzin: 170,00 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: 125,00 pln/os
- Do 4 godzin: 145,00 pln/os
- Do 6 godzin: 185,00 pln/os
- Do 8 godzin: 225,00 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.



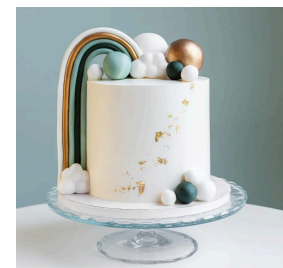
B&W

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