



PRZYJĘCIA *komunijne*

Pierwsza Komunia Święta to wyjątkowy moment w życiu Państwa dziecka, a my w Arche Hotel Puławska Residence wiemy, jak ważne jest, by ten dzień był pełen radości. Nasz hotel to idealne miejsce na organizację eleganckiego, rodzinnego przyjęcia komunijnego. Przestronne wnętrza pozwalają na swobodną aranżację i dostosowanie dekoracji do Państwa preferencji.

Arche Hotel Puławska Residence znajduje się w dogodnej lokalizacji na warszawskim Ursynowie. Będziecie mogli Państwo zarezerwować nasze komfortowe pokoje dla swoich gości w specjalnych cenach. Obiekt jest w pełni przystosowany dla osób z niepełnosprawnościami. Dysponujemy również dużym podziemnym parkingiem.

Niezależnie od liczby gości, zadbamy o każdy detal, by to wyjątkowe spotkanie rodzinne było perfekcyjne. Zapraszamy do kontaktu z naszymi specjalistami, którzy sprawią, aby Pierwsza Komunia Święta Państwa dziecka była niezapomnianym wydarzeniem.

ARCHE HOTEL
PUŁAWSKA RESIDENCE
WARSZAWA



Arkadiusz Roś

Dyrektor ds. sprzedaży
tel. +48 533 923 903
+48 22 241 76 94
adam.ros@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 I - serwowany

wyłącznie dla przyjęć organizowanych w dedykowanych salach

179 zł/os.

Propozycja I

- Rosół z makaronem i warzywami
- Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i duszoną kapustą z koperkiem
- Beza z kremem mascarpone i truskawkami

Propozycja II

- Krem z białych szparagów z salsą z pistacji, zielonych szparagów i lubczyku
- Pierś kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, gnocchi w sosie szpinakowym z gorgonzolą i brokułami bimi
- Tiramisu pistacjowe

Propozycja III

- Krem z pomidorów z musem z mascarpone, orzeszkami pinii i bazylią
- Smażony pstrąg lososiowy z puree selerowo-kalafiorowym, pieczonym kalafiorom, groszkiem cukrowym i kruszonką orzechową
- Mus z białej czekolady z owocami leśnymi i kruszonką z palonej czekolady

Propozycja IV

- Zupa botwinkowa z koperkiem i kwaśną śmietaną
- Kotleciki kalafiorowe, puree z czosnkiem niedźwiedzim, pieczoną marchewką, groszkiem cukrowym
- Creme brulee z maliną

Zachęcamy do rozszerzenia pakietu o dodatkowe propozycje menu znajdujące się w załączniku do oferty.

Oплата за салę wynosi 600 zł brutto - оплата jednorазова до 5h. Sezonowe dekoracje kwiatowe i opieka koordynatora są w cenie pakietu.

Pakiet II (od 20 osób) - dania główne w półmiskach

319 zł/os.

PROPOZYCJA I

3 przystawki do wyboru (z załącznika)

Dwie zupy serwowane (do wyboru na miejscu)

- Botwinkowa z koperkami kwaśną śmietaną
- Krem z pomidorów z mascarpone

Danie główne podane w półmiskach (2 porcje na osobę):

- Kotlet schabowy
- Konfitowane udko kaczki z sosem wiśniowym
- Łosoś z kremowym sosem porowym
- Kotleczki z kalafiora

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki z koperkiem
- Frytki z batatów
- Ryż z zielonym groszkiem

Dodatki warzywne

- Mizeria
- Buraczki karmelizowane z wiśniami i tymiankiem cytrynowym
- Fasolka szparagowa z palonym masłem i płatkami migdałów

Deser

- Beza z kremem mascarpone i truskawkami

PROPOZYCJA II

3 przystawki do wyboru (z załącznika)

Dwie zupy serwowane (do wyboru na miejscu)

- Krem z białych szparagów z pistacjami i lubczykiem,
- Żurek z jajkiem przepiórczym

Danie główne do wyboru:

- Bitki wołowe w sosie własnym
- Devolay
- Polędwica z dorsza z sosem cytrynowym i pieczonymi brokułami
- Pierogi z fetą i szpinakiem z emulsją maślaną z pomidorkami koktajlowymi

Dodatki skrobiowe

- Kopytka
- Pieczone z ziołami ziemniaki
- Pęczak z pieczarkami

Dodatki warzywne

- Modra kapusta
- Grillowane warzywa
- Kalafior z serowym beszamelem i prażoną cebulką

Deser

- Creme brulee z malinami

Możliwość poszerzenia pakietu o dodatkowe propozycje menu znajdujące się w załączniku do oferty

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

Sezonowe dekoracje kwiatowe i opieka koordynatora są w cenie pakietu.

Załącznik do oferty serwowanej

PRZYSTAWKI

do Pakietu II 3 bezpłatne, powyżej 3 opłata wg cennika poniżej:

- Domowy pasztet z żurawiną w czerwonym winie 17 zł /os
- Plastry pieczonego schabu z chutneyem gruszkowym 17zł /os
- Tatar wołowy z cebulką, majonezem szczypiorkowym i marynowanym borowikiem 17zł /os
- Tatar z łososia z wasabi, ogórkiem i marynowaną kalarepą 17zł / os
- Śledzik z cebulką, selerem naciowym i olejem lnianym 17 zł /os
- Gravlax z łososia z sosem koperkowym, patisonami i kaparami 17zł /os
- Roladki z grillowanej cukinii z kremowym serkiem, pesto pietruszkowym i prażonymi orzeszkami pinii 15 zł /os
- Roladki szpinakowe z suszonymi pomidorami 15 zł /os
- Carpaccio z buraków z kruszonym manouri, dresingiem malinowym, orzechami nerkowca i borówkami 15zł /os
- Zielone szparagi z mussem z fety i truskawkami z zielonym marynowanym pieprzem 15 zł /os

SALATKI / półmisek dla 5 osób / 55 zł każdy rodzaj.

- Cezar z kurczakiem
- Nicejska
- Cobb
- Grecka
- Caprese
- Z arbuza, pomidorów i fety z sosem tymiankowym
- W stylu tajskim z kurczakiem

DODATKI

- Deska wędlin 75 zł / 4 os.
- Deska serów 75 zł / 4 os.
- Słodki bufet 850 zł / 12-15 osób
(monoporcje, ptysie, cup-cake, deserki, bezy).
- Patera owoców 1 kg 70 zł / 2,5 kg 160 zł

Menu dla dzieci

Dzieci w wieku do 3 lat – bezpłatnie

89 zł /os.

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z marchewką i makaronem
- Pomidorowa z ryżem

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

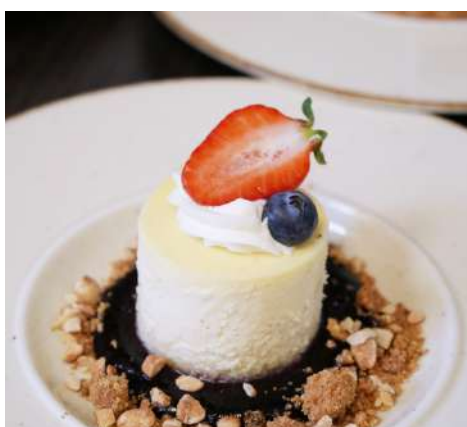


Brunch komunijny w godz. 12:00-18:00 w przestrzeni restauracyjnej

Zapraszamy na kulinarne święto bez limitu, podczas którego nasi Goście mogą delektować się nieograniczonym wyborem: - Aromatycznych dań ciepłych - Wykwintnych przystawek - Różnorodnych dań głównych - Rzemieślniczych lodów w kilku smakach oraz autorskim bufetem słodkości

Całość dopełnia elegancka oprawa, profesjonalna obsługa i wyjątkowa przestrzeń naszej restauracji – idealna na rodzinne spotkania i wspólne świętowanie.

Dlaczego warto? Brunch bez limitu – jesz, ile chcesz. Różnorodność smaków – każdy znajdzie coś dla siebie. Komfortowa, elegancka przestrzeń – idealna na zdjęcia i wspomnienia. Profesjonalna organizacja – Ty świętujesz, my dbamy o resztę.



BUFET CIEPŁY

- 2 zupy (mięsna i wegetariańska)
- Danie mięsne, rybne i wegetariańskie
- Dodatki warzywne i skrobiowe
- Dania ciepłe dla dzieci

BUFET ZIMNY

- Sałatki
- Przystawki mięsne, rybne i wegetariańskie
- Szeroki wybór pieczywa i dodatków
- Autorski bufet słodkości, stylizowany stosownie do okazji
- Owoce sezonowe
- Lody rzemieślnicze w kilku smakach

PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata
- Soki
- Woda
- Lemoniada

Dzieci do 12 roku życia - płatność 50%/ os.

Dzieci do 3 roku życia - bezpłatnie

*W przypadku wybrania opcji brunchu, nie pobieramy dodatkowej opłaty za salę.
Sezonowe dekoracje kwiatowe i opieka koordynatora są w cenie pakietu.*



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: 65,00 pln/os
- do 4 godzin: 75,00 pln/os
- do 6 godzin: 85,00 pln/os
- do 8 godzin: 95,00 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: 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 Srebrny

Domowe wino białe i czerwone, piwo, 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: 180,00 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: 125,00 pln/os
- do 4 godzin: 145,00 pln/os
- do 6 godzin: 165,00 pln/os
- do 8 godzin: 185,00 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: 155,00 pln/os (do 50 os.) 170,00 zł/os. (51-100 os.)
- Do 4 godzin: 175,00 pln/os (do 50 os.) 190,00 zł/os. (51-100 os.)
- Do 6 godzin: 205,00 pln/os (do 50 os.) 220 zł/os. (51-100 os.)
- Do 8 godzin: 245,00 pln/os (do 50 os.) 260 zł/os. (51-100 os.)