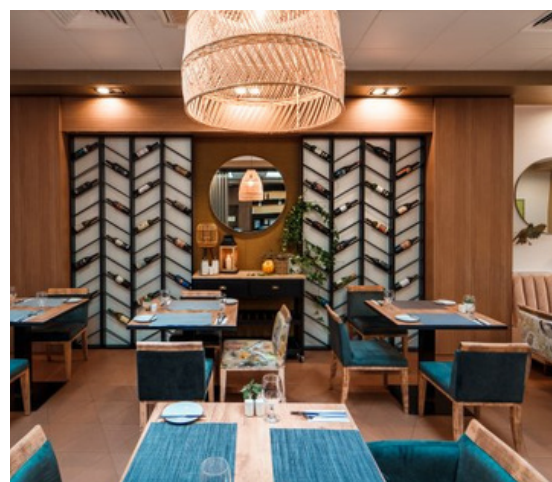


Przyjęcia komunijne

ARCHE
HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

**W Historii
każdego z nas
zapisane są chwile,
które celebруем
wspólnie z bliskimi.**

Wspominane latami wydarzenia, na stałe wpisują się w Wasze historie, dlatego zdajemy sobie sprawę, że wymagają one odpowiedniej oprawy. Oddajemy w Państwa ręce propozycję niezapomnianych przyjęć rodzinnych w Hotelu Arche Puławska Residence w Warszawie. Nasz profesjonalny zespół, dedykowany opiekun i autorska kuchnia Oliwii Bernady sprawią, że Wasze Przyjęcie będzie naprawdę wyjątkowe.



1 Pakiet
Srebrny
139 pln / os

2 Pakiet
Złoty
209 pln / os

3 Pakiet
Platynowy
259 pln / os

Podane ceny są cenami brutto.

Fotografie przedstawiają aranżacje stołów i wnętrza naszej restauracji Arche Vita podczas minionych wydarzeń i stanowią jedynie ilustrację graficzną.

Potrawy oraz zastawa widoczne na zdjęciach nie stanowią oferty.

1 Pakiet Srebrny

Serwowany

139 zł
osoba

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem i warzywami
- Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią
- Krem z ziemniaków z selera naciowego i szczypiorku

Danie Główne (1 do wyboru)

- Kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą z koperkiem
- Pierś kurczaka z pesto pietruszkowym z dzikim ryżem, fasolką szparagową i pomidorkami koktajlowymi
- Dorsz smażony z puree warzywnym, smażonymi bocznikami i cytrusową marchewką
- Stek z kalafiora na komosie ze smażonymi warzywami z sosem z tahiny i kolendrą

Deser (1 do wyboru)

- Kruszona beza z kremem śmietankowym, musem z truskawek i owocami
- Panna cotta z czarną porzeczką
- Krem chałwowy z kruszonką orzechową i czerwoną porzeczką
- Krem jaglany z karmelem, orzeszkami ziemnymi i czekoladą



Czas trwania uroczystości nie powinien przekroczyć 5 godzin.

W przypadku chęci przedłużenia spotkania konieczne jest uiszczenie jednorazowej opłaty dodatkowej w wysokości 500 zł.

2 Pakiet Złoty

Serwowany

209 zł
osoba

Przystawki (3 do wyboru)

Uzupełniane przez dwie godziny

- Domowe wędliny z sosem tatarskim i kiszonymi ogórkami
- Sałatka z buraków z kruszoną fetą, sezonowymi owocami i dresingiem malinowym
- Grillowane warzywa z serem bursztyn i świeżymi ziołami
- Sałatka szopska
- Sałatka cesar
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybkami, cebulką i ogórkiem
- Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem i koperkiem

Zupa (1 do wyboru)

- Krem z marchwi z marynowanym imbirem, sezamem i dymką
- Domowy rosół z makaronem i warzywami
- Krem z pomidorów z mozzarellą i bazylią
- Zupa grzybowa z koperkiem

Danie Główne (1 do wyboru)

- Rolada wołowa z modrą kapustą i kluskami śląskim
- Pieczeń z szynki z sosem veloute, młodymi ziemniakami i bastowanymi w maśle pieczarkami z rozmarynem
- Kotlet schabowy z ziemniakami i zasmażaną kapustą z koperkiem
- Udko kaczki z sosem z czerwonego wina i malin, kopytka oraz pieczone, karmelizowane buraczki z tymiankiem i czerwoną cebulą
- Pierś kurczaka pieczona z oliwkami i cytryną z gnocchi w kremowym sosie z sera pleśniowego i grillowaną cukinią
- Połędwica z dorsza na risotto cytrynowym ze smażonym szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi
- Tofu w sosie śliwkowym z komosą ryżową, pieczonymi warzywami i śmietaną kokosową

Dodatkowe danie gorące (1 do wyboru)

- Flaczki z boczników ze świeżym majerankiem i ciepłą bagietką
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Potrawka z kurczaka w sosie śmietanowo-winnym z grzanką czosnkową

Deser (1 do wyboru)

- Mini beza z kremem waniliowym i malinami
- Mus jagodowy z popcornem w białej czekoladzie
- Tiramisu z czarną porzeczką
- Mus czekoladowy z wiśnią i chilli
- Krem mascarpone z ciasteczkami migdałowymi i sosem z czerwonej porzeczki



Czas trwania uroczystości nie powinien przekroczyć 5 godzin.

W przypadku chęci przedłużenia spotkania konieczne jest uiszczenie jednorazowej opłaty dodatkowej w wysokości 500 zł.

3 Pakiet Platynowy

Serwowany, danie główne w półmiskach.

259 zł
osoba

Przystawki (5 do wyboru)

Uzupełniane przez dwie godziny

- Domowe wędliny z sosem tatarskim i kiszonymi ogórkami
- Plastry cielęciny z sosem tuńczykowym i kaparami
- Sałatka z buraków z kruszoną fetą i dresingiem malinowym
- Grillowane warzywa z serem bursztyn i świeżymi ziołami
- Plastry pieczonego rostbefu z salsą z pieczonej papryki i malin
- Sałatka cesar
- Tatar wołowy z marynowanymi grzybkami, cebulką i ogórkiem
- Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem i koperkiem
- Sałatka nicejska
- Sałatka Cobb

Zupa (2 do wyboru)

- Krem szparagowy z lubczykiem i pistacjami
- Domowy rosół drobiowo-wołowy z makaronem i pieczonymi warzywami
- Flaczki z boczniaków ze świeżym majerankiem
- Zupa grzybowa z koperkiem i kładzionymi kluskami
- Krem z zielonego groszku z miętą, morelą i nasionami hemp
- Krem z czerwonej kapusty z kwaśną śmietaną i czarną porzeczką

Danie Główne (3 do wyboru)

- Gołąbki nadziewane mięsem wieprzowym z sosem z zielonego pieprzu
- Stek z kalafiora z sosem z tahiny i kolendry
- Karkówka po myśliwsku
- Tofu w sosie śliwkowym
- Kotlet schabowy
- Rolada wołowa w sosie własnym
- Udko kaczki z sosem z czerwonego wina
- Pieczeń z szynki z sosem veloute
- Pierś kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami w sosie kaparowym
- Pieczony dorsz w sosie limonkowym
- Pieczony łosoś ze smażonym szpinakiem i czarnymi oliwkami
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym

Dodatki (3 do wyboru)

- Kremowe puree ziemniaczane z masłem i śmietanką
- Ziemniaki pieczone z papryką i tymiankiem
- Kopytka w prażonym maśle z prażoną cebulką
- Kluski śląskie w emulsji maślanej
- Puree z zielonego groszku
- Kasza pęczak z pieczarkami i cukinią
- Frytki
- Ryż z maślanym porem

Warzywa i surówki (4 do wyboru)

- Pieczone warzywa korzeniowe z gorczyczą i sosem ze świeżych pomarańczy
- Kapusta zasmażana
- Buraczki karmelizowane w miodzie z tymiankiem i wiśnią
- Fasolka szparagowa z palonym masłem i nasionami hemp
- Modra kapusta
- Smażone warzywa z imbirem, kolendrą i sezamem
- Bastowane w maśle pieczarki z rozmarynem
- Groszek z marchewką
- Pikantna surówka z marchewki z kolendrą i sezamem
- Mizeria
- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kiszonych ogórków, czerwonej cebuli i jabłka

Deser (1 do wyboru)

- Tiramisu truskawkowe
- Krem chałwowy z orzechami w słonym karmelu
- Fondant czekoladowy z sosem jagodowym i lawendą
- Mus z białej czekolady z morelami i pistacją
- Creme brulee z pomarańczą



Czas trwania uroczystości nie powinien przekroczyć 5 godzin.

W przypadku chęci przedłużenia spotkania konieczne jest uiszczenie jednorazowej opłaty dodatkowej w wysokości 500 zł.

Torty

Na życzenie gości, chętnie przygotujemy tort bezglutenowy lub wegański.
Specjalne dekoracje na życzenie klienta

Tort śmietanowy

Biały, naturalny biszkopt
z dodatkiem owoców sezonowych

Cena: 130 zł /kg

Tort czekoladowy

Ciemny biszkopt, przekładany musem
czekoladowym z wykończeniem do wyboru
gościa (białym lub ciemnym) z praliną
orzechową i skórką pomarańczową

Cena: 140 zł /kg

Tort bezowy z mango i marakują

Cena: 140 zł /kg

Tort bezowy z pigwą i melisą

Cena: 155 zł /kg

Tort orzechowy ze słonym karmelem i żelką z czarnej porzeczki

Cena: 155 zł /kg

Tort pralinowy z chrupką migdałową i z malinami

Cena: 155 zł /kg

Tort karmelowy z pistacjami

Cena: 155zł /kg

Minimalna gramatura tortu: 2 kg.



ARCHE

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

Menu dziecięce (3-12 lat)

Dzieci w wieku do 3 lat – bezpłatnie

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z marchewką i makaronem
- Pomidorowa z ryżem
- Ogórkowa

89 zł
osoba

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)

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

45 zł
osoba

Słodki bufet (4 porcje deseru na osobę):

Liczony od liczby osób dorosłych uczestniczących w przyjęciu.

- muffiny czekoladowe z kremem orzechowym i karmelem
- muffiny waniliowe z kremem mascarpone i orzechami
- szarlotka z prażonymi migdałami
- sernik
- mini desery (snickers i kokosowy z mango)

55 zł
osoba



ARCHÉ

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

Zapraszamy do kontaktu



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 Muzyński

Specjalista ds. sprzedaży

tel. +48 535 743 964 / +48 22 241 76 94

pmuzynski@archehotelpulawska.pl

ARCHE

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

ul. Puławska 361, 02-801 Warszawa • www.pulawskaresidence.pl

Podane ceny są cenami brutto. Fotografie przedstawiają aranżacje stołów i wnętrze naszej restauracji Arche Vita podczas minionych wydarzeń i stanowią jedynie ilustrację graficzną. Potrawy oraz zastawa widoczne na zdjęciach nie stanowią oferty.

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.

ARCHE HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE
ul. Puławska 361, 02-801 Warszawa
www.pulawskaresidence.com.pl



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 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 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 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

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