



WIGILIA FIRMOWA

W ARCHE HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

W tym szczególnym okresie pragniemy zaoferować Państwu i Państwa firmie niezapomniane doznania kulinarne oraz atmosferę pełną magii i ciepła. Organizowane dla Państwa przyjęcia wigilijne to nie tylko doskonałe jedzenie, ale także elegancka oprawa i profesjonalna obsługa, które sprawią, że każde spotkanie stanie się wyjątkowym doświadczeniem.

Zapewniamy profesjonalną obsługę, najwyższej jakości potrawy, świąteczny wystrój. Dedykowani specjaliści ds. organizacji eventów sprawią, że będziecie Państwo mogli w pełni celebrować świąteczny czas.

UWAGA! W przypadku złożenia zamówienia do 10.10.2024 r. otrzymają Państwo 10% rabatu.

A R C H E
HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE



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

Kuchnia to nasza pasja!

Oliwia Bernady, znana ze swojego nowoczesnego podejścia do tradycyjnej polskiej kuchni, przygotowała dla Państwa autorskie menu, które łączy klasyczne wigilijne smaki z kreatywnymi i innowacyjnymi rozwiązaniami. Od tradycyjnych dań, takich jak barszcz czerwony z uszkami, po wykwintne desery i przystawki – każda potrawa jest przygotowana z najwyższą starannością i pasją.

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą i dołączenia do grona firm, które zaufały naszej pasji i doświadczeniu. Niech tegoroczne Święta Bożego Narodzenia będą dla Państwa i Państwa współpracowników czasem radości, wspólnego świętowania i niezapomnianych chwil.

ARCHE

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

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 Klajbor

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

BUFET I

149 PLN
osoba

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka szuba(śledź, buraki, jajko, marchew, ziemniaki, majonez)
- Buraki z kruszonym wędzonym twarogiem i żurawiną

Przystawki

- Śledź w oleju z cebulką
- Dorsz z rodzynkami i migdałami w galarecie
- Ryba po grecku
- Pikle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, masło kremowe z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Zupy

- Barszcz wigilijny z uszkami

Dania ciepłe

- Karp po żydowsku
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
- Udka z kurczaka pieczone w pomarańczach
- Kapusta duszona
- Kopytka z palonym masłem
- Brukselka pieczona z prażoną cebulką i orzechami włoskimi
- Ziemniaki zapiekane z ziołami

Desery

- Piernik z orzechami i polewą czekoladową
- Makowiec japoński z lukrem pomarańczowym
- Sernik z polewą z białej czekolady
- Mus mandarynkowy z kruszonką piernikową
- Kompot z suszu

BUFET II

199 PLN
osoba

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka ziemniaczana

Przystawki

- Roladki szpinakowe z wędzonym łososiem
- Pieczona dynia z sosem z suszonych owoców i serem pleśniowym
- Roladka z dorsza nadziewana warzywami w galarecie
- Śledź z jabłkiem w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Półmisek wędzonych ryb z grillowaną cytryną i sosem koperkowym
- Pickle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, kremowe masło z solą morską

Zupy

- Grzybowa ze śmietaną i łazankami

Dania ciepłe

- Pstrąg łososiowy smażony z sosem makowym i prażonymi płatkami migdałów
- Gulasz wołowy z leśnymi grzybami
- Pieczona szynka w sosie rodzynkowym
- Pierogi z kaszą i ziemniakami z prażoną cebulką i szczypiorkiem
- Kluski śląskie
- Modra kapusta
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone warzywa korzeniowe z sosem mandarynkowym

Desery

- Keks
- Szarlotka z pomarańczą
- Sernik królewski
- Makowiec rolowany
- Mus piernikowy z żurawiną
- Kompot z suszu

BUFET III

229 PLN
osoba

Sałatki i Przystawki

- Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem
- Sałatka z tuńczykiem, ziemniakami francuskimi i jajkiem
- Sałatka z pieczonych buraków z sosem malinowym, kozim serem i orzechami pekan
- Pstrąg w galarecie z zielonym groszkiem i cytryną
- Tatar ze śledzia z podgrzybkami i dymką
- Śledzie po kaszubsku
- Śledzie w zalewie korzennej z żurawiną i rodzynekami
- Gravelax z łososia z kaparami i sosem koperkowym
- Bliny z twarożkiem i wędzonym łososiem
- Dorsz z cieciorą, papryką pieczoną i czerwoną cebulą
- Pieczywo własnego wypieku, masło z pudrem grzybowym, oliwa porowa

Zupy

- Krem z leśnych grzybów z grzankami

Dania ciepłe

- Smażone pierogi z grzybami i kruszonką ziołową
- Policzki wołowe w sosie własnym
- Konfitowane udka kaczki z sosem z czerwonego wina
- Karp pieczony z sosem migdałowym
- Kopytka z sosem grzybowym i posypką cebulową
- Buraczki karmelizowane z tymiankiem i wiśniami
- Smażone boczniki z rozmarynem
- Ziemniaki pieczone w papryce i ziołach

Desery

- Piernik przekładany marcepanem z polewą z belgijskiej czekolady
- Makowiec rolowany
- Sernik z białą czekoladą
- Brownie z orzechami
- Mus chałwowy z suszonymi śliwkami w rumie

Dania serwowane

- Barszcz wigilijny z rogalikami grzybowymi
- Pstrąg pod kruszonką chlebową z wędzonym łososiem, sosem borowikowym, pieczonymi ziemniakami francuskimi i korzenną dynią
- Grzaniec z czerwonego wina z przyprawami korzennymi i pomarańczą