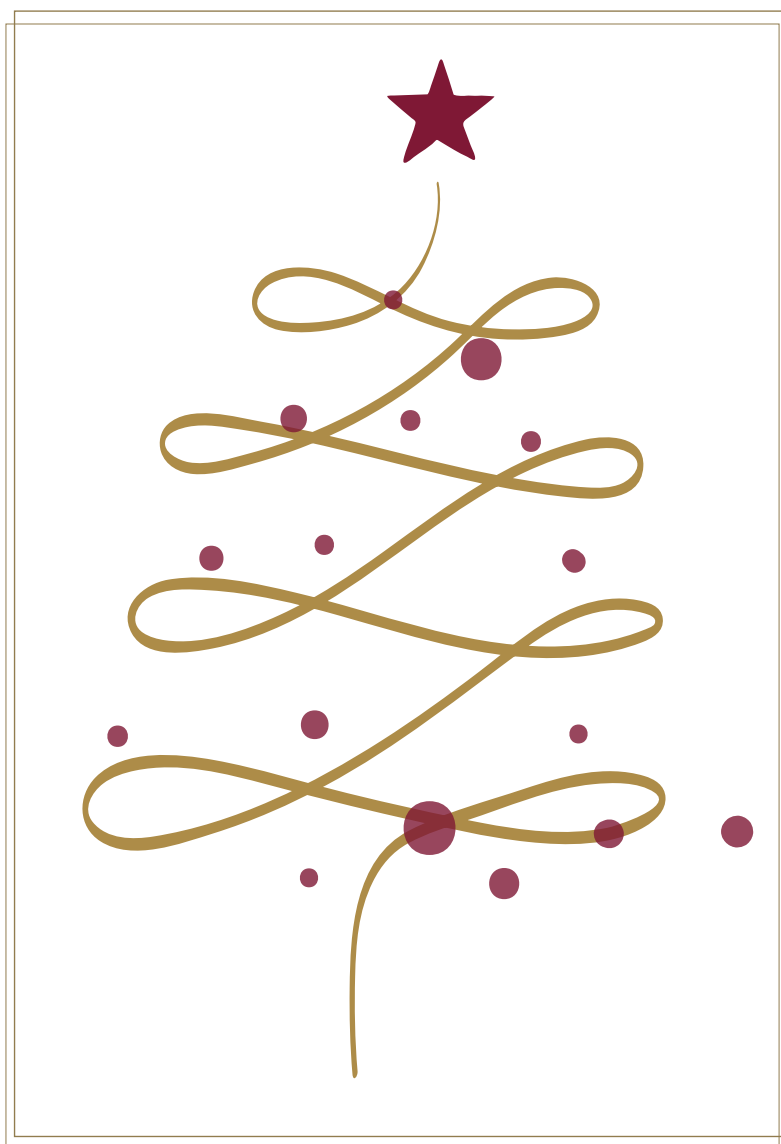


— ARCHE —

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

ARCHEVITA

RESTAURACJA



WIGILIE FIRMOWE
ze smakiem

Wigilia firmowa - *co to oznacza dla Ciebie?*

Pracownicy wyczekują firmowego spotkania świątecznego, a Ty kojarzysz je z ciężką pracą przy organizacji, prawda? Lepiej, żeby jej nie było, bo trzeba dopilnować rezerwacji miejsca, wybrać menu, a i tak znajdzie się ktoś, kto wyjdzie niezadowolony.

ZMIENŃMY TO RAZEM

Od teraz wigilijne spotkania, wszystkim będą się kojarzyły dobrze. Będzie to czas integracji i budowania relacji przy suto zastawionym stole. Dania będą pyszne, miejsce idealnie skomunikowane, a obsługa przyjazna. Czy takie wymagania to jest dużo? Dla innych to wielkie wyzwanie, a dla nas to standard.

Za przygotowanie jedzenia odpowiada Oliwia Bernady – nasz TOP Chef. Kuchnia jest jej pasją. Kulinarną podróż zawsze rozpoczyna od szukania najlepszych produktów u lokalnych dostawców. Miłość do tworzenia wybitnych smaków przekłada się na wyrafinowaną formę i niebiański smak, który zachwyci najbardziej wymagających gości.

Za organizację wydarzenia odpowiedzialni będą Arkadiusz Roś i Marta Bachor, którzy pomogą dobrać odpowiednią oprawę. W modułowych salach bankietowych wyczarują kameralne przyjęcie, wystawną kolację, a także spotkanie z rozmachem. Od pierwszej rozmowy do realizacji – pomogą, doradzą i zadbają o detale.

Proponujemy kilka rozwiązań dostosowanych do wielkości wydarzenia. W dniu Wigilii przywitają Was elegancko nakryte stoły z dekoracją świąteczną oraz papeteria z menu i logo firmy.

Zapraszamy na Puławską 361, gdzie tegoroczna Wigilia będzie doskonałym momentem celebrowania wspólnych chwil.

ARKADIUSZ ROŚ
Kierownik ds. Sprzedaży
tel. +48 533 923 903
aros@arche.pl

MARTA BACHOR
Specjalistka ds. sprzedaży
tel.+48 533 039 056
mbachor@archehotelpulawska.pl



129 PLN
brutto/os.

SALATKI

- * Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- * Ryba pieczona w stylu greckim, marchew, cebula, seler, kozieradka
- * Pieczone buraki, sałata, ser kozi, sos owoce leśne i orzech włoski
- * Wybór pieczywa

- * Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

PRZYSTAWKI

- * Marynowany śledź w oleju, zioła
- * Dzikie łosoś, galaretkę cytrynowa, koper, kapar
- * Pickle, dynia, patison, śliwka

ZUPA

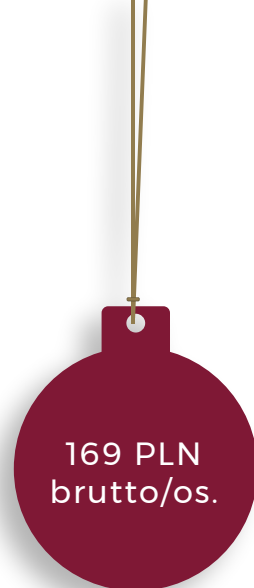
- * Barszcz czerwony, rogaliki z grzybami

DANIA CIEPŁE

- * Filet z karpia smażonego, szary sos, rodzynki, migdały
- * Domowe pierogi z kapustą i grzybami, bastowane w maśle, duszona kapusta z koperkiem
- * Udko kaczki, sos, wędzona śliwka
- * Kopytka, sos grzybowy, prażona cebula
- * Brukselka, fasolka szparagowa, bułka tarta, masło
- * Ziemniaki gotowane, koper

DESER

- * Piernik świąteczny z bakaliami i czekoladą
- * Makowiec rolowany, skórka pomarańczowa
- * Tarta z żurawiną i białą czekoladą
- * Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
- * Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko



SALATKI

- * Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- * Śledziowa, zielone jabłka, biała cebula, śmietana, chrzan tarty, cytryna, koper
- * Mintaj smażony z marchwią, selerem naciowym, sos pomidorowy, zioła
 - * Sałatka szuba (śledź pod pierzynką)
 - * Wybór pieczywa
- * Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

PRYZYSTAWKI

- * Śledź w oleju, cebula, oliwa rzepakowa
- * Śledź po kaszubsku, pomidory, czerwona cebula, przyprawy korzenne
- * Wędzone ryby, makrela, łosoś wędzony zimnym dymem, cytryna
 - * Dzikie łosoś w galarecie, cytryna, zioła
- * Pikle, dynia, ogórek konserwowy, buraczki, chrzan, musztarda francuska

ZUPA

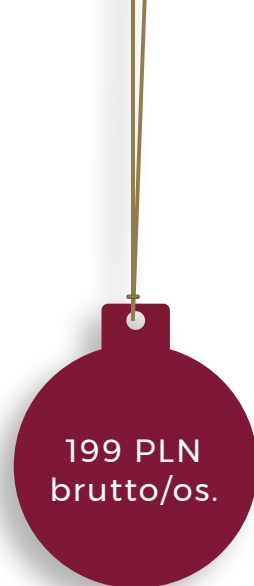
- * Grzybowa zabieleną śmietanką z łazankami

DANIA CIEPŁE

- * Pierogi, ziemniaki, ser biały, cebulka
- * Pstrąg smażony w migdałach, sos piernikowy, rodzyнки
 - * Stroganoff wołowy, leśne grzyby, tymianek
- * Polędwiczka wieprzowa wolno pieczona, sos z pieczonych jabłek
 - * Fasolka szparagowa, kalafior, tarte żółtko, palone masło
 - * Ziemniaki pieczone, tymianek

DESER

- * Makowiec rolowany, pomarańcza
- * Sernik świąteczny z kandyzowanymi owocami
- * Keks, suszone owoce, figa, morela, daktyle
- * Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
 - * Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko



SALATKI

- * Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- * Tuńczyk, fasolka szparagowa, jajko, fasola czerwona, zioła, sos francuski
- * Dorsz atlantycki, warzywa grillowane, papryka, cukinia, bakłażan, cieciora, oliwa lniana
- * Śledź bałtycki, buraki pieczone, chrzan, kwaśna śmietana
- * Wybór pieczywa
- * Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

PRZYSTAWKI

- * Karp w galarecie słodko-ostry, rodzynki, migdały prażone
- * Wędzony pstrąg, cytryna, koper, krążki czerwonej cebuli
- * Tatar z łososia wędzonego, kapary, jajko, koper
- * Śledź w zalewie korzennej, cebula, oliwa słonecznikowa

ZUPA

- * Krem z dyni i marchewki, imbir, miód lipowy

DANIA CIEPŁE

- * Pierogi z grzybami leśnymi smażone na maśle, kapusta, koperek
- * Dorsz pieczony w ziołach, pomidory, oliwa z oliwek
- * Łazanki z kapustą, pieczarki, zioła
- * Policzki wołowe, sos własny
- * Kalafior zapiekany w beszamelu, ser bursztyn
- * Ziemniaki po polsku (cebula, śmietanka)

DESER

- * Makowiec japoński
- * Sernik z białą czekoladą
- * Piernik z marcepanem i suszoną śliwką
- * Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
- * Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

DANIA SERWOWANE

- * Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami i kapustą
- * Łosoś w cieście francuskim, sos śmietanowy z borowikami, pieczone warzywa korzeniowe, purée z dyni
- * Grzaniec, wino czerwone, pomarańcza, kora cynamonowa, goździki, anyż, kardamon, miód, papryczka chili