

WIGILIA *firmowa*

W tym szczególnym okresie pragniemy zaoferować Państwu niezapomniane doznania kulinarne oraz atmosferę pełną magii i ciepła.

Organizowane dla Państwa przyjęcia wigilijne to nie tylko doskonałe potrawy z mistrzowskiej kuchni Oliwii Bernady, ale także elegancka oprawa i profesjonalna obsługa, które sprawią, że każde spotkanie stanie się wyjątkowym doświadczeniem.

Zapewniamy profesjonalną obsługę, najwyższej jakości potrawy, świąteczny nastrój, który z pewnością zapewni Państwu wyjątkową atmosferę. Dedykowani specjaliści ds. organizacji eventów sprawią, że będziecie Państwo mogli w pełni celebrować świąteczny czas.

Zapraszamy do kontaktu.



Arkadiusz Roś

Dyrektor 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 Todorska

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

Prawdziwa pasja do gotowania zaczyna się od szukania doskonałych produktów. Święteczną podróż zaczynam zawsze we wrześniu, spotykając się z dostawcami i wybierając najlepsze składniki, z których przygotowuję klasyczne dania z nutą nowoczesności. Daj się zatracić w smakach Świąt i dołącz do mojej kulinarnej podróży.

Oliwia Bernady

Szefowa Kuchni restauracji
ArcheVita w Warszawie

Bufet I

225 zł/os.

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka z wędzoną makrelą z selerem naciowym, jajkiem, groszkiem
- Sałatka z pieczonych buraków z czerwoną cebulą, granatem, figą, dynią

Przystawki

- Tatar ze śledzia z cebulką, pieczonym jabłkiem, ogórkiem kiszonym, gorczycą
- Śledź w oleju z cebulką
- Dorsz z warzywami w galarecie
- Ryba po grecku
- Pikle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, masło kremowe z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Zupa

- Barszcz wigilijny z uszkami

Dania ciepłe

- Karp pieczony z sosem rodzynkowym
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
- Uduka z kurczaka pieczone z figami i mandarynkami
- Kapusta duszona
- Kopytka
- Brukselka pieczona z oliwą i pistacjami
- Ziemniaki francuskie z ziołami

Desery

- Piernik z bakaliami
- Makowiec japoński z lukrem pomarańczowym
- Sernik ze śliwką
- Kompot z suszu

Bufet II

255 zł/os.

Sałatki

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem
- Sałatka z wędzonym łososiem, jajkiem, groszkiem i sosem jogurtowym

Przystawki

- Roladki szpinakowe z suszonymi pomidorami
- Carpaccio z batatów z dresingiem gruszkowym i orzechami
- Roladka z mintaja nadziewana warzywami w galarecie
- Śledź z jabłkiem w śmietanie
- Śledź po cygańsku
- Pikle (marynowane grzyby, śliwki w occie, dynia, patisony)
- Pieczywo, kremowe masło z solą morską

Zupa

- Grzybowa ze śmietaną i łazankami

Dania ciepłe

- Pieczony pstrąg łososiowy z sosem porowym i nasionami hennego
- Wołowina po burgundzku
- Pieczona szynka w sosie własnym z suszoną śliwką
- Pierogi z soczewicą, oliwą truflową i pestkami dyni
- Kluski śląskie
- Modra kapusta
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Pieczone warzywa korzeniowe z sosem yuzu

Desery

- Keks
- Sernik królewski
- Makowiec przekładany
- Mus piernikowy z wiśnią i kruszonką
- Kompot z suszu

Bufet III

285 zł/os.

Sałatki i przystawki

- Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem
- Sałatka brokułowa z serem, kukurydzą i pieczarkami
- Sałatka z pieczonych buraków z sosem wiśniowym, kozim serem, orzechami pekan, winogronami
- Pstrąg w galarecie z zielonym groszkiem i cytryną
- Tatar ze śledzia z podgrzybkami i dymką
- Śledzie z suszonymi pomidorami
- Gravlax z łososia z kaparami i sosem koperkowym
- Krokietki z dorsza z sosem tatarskim
- Pieczywo własnego wypieku, masło z pudrem grzybowym, oliwa porowa

Zupy

- Krem z leśnych grzybów z grzanką czosnkową i chipsami z jarmużu

Dania ciepłe

- Pierogi z mięsem i duszoną cebulką
- Policzki wołowe w sosie własnym
- Konfitowane udka kaczki z sosem porzeczkowym
- Łosoś pod kruszonką chlebową
- Zielone kopytka ze szpinakiem i lazurem
- Buraczki karmelizowane z tymiankiem i wiśniami
- Boczniki w panko
- Ziemniaki pieczone w papryce i ziołach

Desery

- Piernik przekładany powidłami śliwkowymi z belgijskiej czekolady / gluten free
- Makowiec przekładany
- Sernik z białą czekoladą
- Mus mandarynkowy z migdałami w cukrze
- Bezalkoholowy poncz pomarańczowy z rozmarynem

Zapraszamy do wyboru bufetów grupy od 20 osób / do 5 h.
Na życzenie podajemy przystawki w stołach - dopłata 15 zł / os.

Pakiet serwowany

dla grup do 20 os.

230 zł/os.

Przystawki podawane w stole

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki
- Śledź w oleju z cebulką
- Pasztet domowy z salsą z orzechów i bakalii
- Tatar z łososia z wasabi i ogórkiem

Zupa serwowana

- Barszcz wigilijny z uszkami

Danie główne (do wyboru na miejscu)

- Smażony pstrąg łososiowy z kremowym sosem porowym, puree z zielonego groszku, pieczone z tymiankiem cytrynowym, boczniki
- Konfitowane udko kaczki z sosem wiśniowym z kopytkami i karmelizowanymi burakami z wiśnią

Desery (podane w bufecie kawowym)

- Piernik z orzechami i polewą czekoladową
- Sernik królewski
- Makowiec japoński
- Mus piernikowy z pijaną wiśnią

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, herbata

- do 2 godzin: 50,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 60,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 70,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 80,00 zł/ os.

Pakiet Biały Plus (bezalkoholowy)

Wybór napojów gazowanych, soków owocowych, woda mineralna, kawa, herbata

- do 2 godzin: 60,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 70,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 80,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 90,00 zł/ os.

Pakiet Srebrny

Domowe wino białe i czerwone, piwo, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 100,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 160,00 zł/ os.

Pakiet Złoty

Domowe wino białe i czerwone, piwo, polska wódka, wybór soków owocowych, napoje gazowane, woda mineralna, kawa i herbata

- do 2 godzin: 120,00 zł/ os.
- do 4 godzin: 140,00 zł/ os.
- do 6 godzin: 160,00 zł/ os.
- do 8 godzin: 180,00 zł/ 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: 150,00 zł/ os. (do 50 os.) 165,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 4 godzin: 170,00 zł/ os. (do 50 os.) 185,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 6 godzin: 200,00 zł/ os. (do 50 os.) 215,00 zł/ os. (51-100 os.)
- Do 8 godzin: 240,00 zł/ os. (do 50 os.) 255,00 zł/ os. (51-100 os.)

Atrakcje dodatkowe

Ważnym aspektem wielu spotkań jest także wspólna integracja. Proponujemy atrakcje, które wprowadzą Państwa w świąteczny nastrój i pozwolą budować i wzmacniać relacje waszych zespołów.

- Świąteczne karaoke - 1500 zł netto/ 2h
- Zabawy team buildingowe ze świątecznym akcentem - 3000 zł netto/ 2h
- Zabawa taneczna z DJ - od 3500 zł netto/ 5h
- Upominki skomponowane z produktów Krain Polskich Fundacji Leny Grochowskiej, Arche Rewitalizacji - ręczne wyroby wyprodukowane przez osadzonych w ZK / od 100 zł netto/os.
- Vouchery pobytowe do zrealizowania w kolekcji hoteli Arche
- Vouchery do MDA Clinic z rabatem 10%
- Zniżkę 15% na masaż w Uzdrowisku

W przypadku przedłużenia spotkania świątecznego powyżej 6h – opłata za salę wynosi 800 zł brutto za każdą rozpoczętą godzinę.



Arkadiusz Roś

Dyrektor 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 Todorska

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