

ARCHE
PAŁAC I FOLWARK
ŁOCHÓW



ARChEILL BALANS, KTÓRY DZIAŁA

Zorganizuj niezapomniane wydarzenie dla swojego zespołu



KULINARNE DOŚWIADCZENIE

Kuchnia na najwyższym poziomie – wyśmienite menu przygotowywane na świeżym powietrzu pod okiem uznanego szefa kuchni Łukasza Dziemianowicza, wzbogacone o efektowne stacje live cooking



TEREN ZIELONY

Nieograniczona przestrzeń i swoboda działania – aż 40 hektarów zielonego terenu daje nieskończone możliwości organizacji atrakcji, integracji i aktywności na świeżym powietrzu.



TEAM BUILDING

Sprawdzeni partnerzy i topowy team building – współpracujemy wyłącznie z najlepszymi podwykonawcami



SPA

Relaks i regeneracja dla każdego – 10% rabatu na zabiegi SPA dla wszystkich uczestników



EVENTY

Podwójne korzyści: 2 vouchery na wybrany festiwal kulinarny w każdą sobotę



DODATKOWE MOŻLIWOŚCI

- 26 nowoczesnych domków z dala od zgiełku dla 180 osobowej grupy na wyłączność
- Pokoje hotelowe w specjalnej cenie
- Pakiety open bar w świeżej odświeżeniu

Witamy optymistycznie



Kolacja smaki świata do wyboru

Ogień & Dym BBQ Polish style

BUFET ZIMNY

Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka ziemniaczana z koperkiem
Śledź w oleju z cebulką
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Smalec wiejski z ogórkiem kiszonym i pieczywem
Deska wędlin staropolskich
Deska serów
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem
Twarożek z rzodkiewką
Pikle

DANIA GORĄCE

Kiełbasa grillowa klasyczna
Karkówka marynowana w czosnku i majeranku
Kaszanka z cebulą
Skrzydółka w miodzie i musztardzie
Boczek grillowany
Pierś z kurczaka w ziołach
Szaszłyki wieprzowo-warzywne
Grillowane warzywa
Oscypek z żurawiną
Ziemniaki pieczone z masłem czosnkowym

Bałkański ogień Balkan style

BUFET ZIMNY

Hummus klasyczny
Pasty: Baba ghanoush, Tzatziki, Ajvar paprykowy, Pasta z fety i oliwek
Sałatka szopska
Dolma
Sałatka tabbouleh
Piklowane warzywa orientalne
Chleb pita / lawasz

DANIA GORĄCE

Charczo
Mcvadi – szaszłyk z marynowanej karkówki, z pieczonym bakłażanem i paprykową salsą
Kofty gruzińskie z wołowiny z pieczoną papryką i granatem z kolendrą
Skrzydółka w przyprawach orientalnych
Badridziani nigwzit - grillowany bakłażan z pastą orzechową, granatem i owczym serem
Chinkali – parowane pierogi z mięsem
Kiełbaski jagnięce
Grillowany halloumi
Bakłażan grillowany z jogurtem
Papryka faszerowana serem lub mięsem
Grillowana kukurydza z przyprawami

Hej USA-ej BBQ & Chill

BUFET ZIMNY

Coleslaw
Sałatka ziemniaczana amerykańska
Sałatka makaronowa
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka z kukurydzy i fasoli
Mini kanapki klubowe
Jajka faszerowane
Deska serów
Warzywa chrupiące z dipami
Pikle

DANIA GORĄCE

Burgery wołowe
Hot dogi klasyczne
Żeberka BBQ
Brisket wołowy długo pieczony
Skrzydółka buffalo
Pulled pork
Grillowany kurczak w sosie BBQ
Kukurydza z masłem
Mac & cheese
Frytki

Azja Wok & Fire

BUFET ZIMNY

Sałatka tajska z mango i kolendrą
Som tam
Spring rolls
Sałatka z makaronem ryżowym i warzywami
Kimchi
Edamame z solą morską
Ogórki w stylu azjatyckim
Pasta z orzeszków ziemnych
Piklowany imbir i warzywa
Mix sałat z dressingiem sezamowym

DANIA GORĄCE

Szaszłyki satay z kurczaka
Grillowany kurczak teriyaki
Wołowina stir-fry
Bao buns z mięsem (szarpana wołowina / kurczak)
Szaszłyki warzywne z sosem hoisin
Krewetki grillowane z czosnkiem i chili
Warzywa w tempurze
Grillowane tofu w marynacie sojowej
Ryż jaśminowy
Makaron wok (pad thai / chow mein)

ATRAKCJE



2 tory do kręgli



Spyły kajakowe



Strefa WELLNESS



Boisko wielofunkcyjne



Bilard



Siłownia



Wypożyczalnia rowerów

Niniejsza oferta skierowana jest do klientów biznesowych i obejmuje nowe rezerwacje na eventy firmowe organizowane w dniach 1–30 czerwca 2026 r., dla grup od 25 osób. Czas trwania kolacji do 4h