

# ARKADIA ROYAL HOTEL



## Witamy w hotelu Arkadia Royal

### Propozycje Komunijne

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu komunii w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia dlatego, mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszym hotelu przy każdej komunii zapewniamy:

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Muzykę w tle

Żywe białe kwiaty w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Czas trwania przyjęcia do godziny 20.00

Serwetki o fakturze lnu z motywem komunijnym

Bezpłatne zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami

Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergie

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 110 PLN za dziecko

# ARKADIA ROYAL HOTEL

W naszej ofercie przygotowaliśmy trzy możliwości wyboru potraw na przyjęcie komunijne.

## Menu Szmaragdowe – 199 PLN za osobę

Zawiera w sobie 4 przekąski zimne, 2 sałatki oraz 3 godziny serwowania napojów niegazowanych

## Menu Rubinowe – 235 PLN za osobę

Zawiera w sobie 6 przekąsek zimnych, 2 sałatki oraz 5 godzin serwowania napojów niegazowanych

## Menu Diamentowe – 275 PLN za osobę

Zawiera w sobie 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, owoce filetowane w bufecie, ozdobne pokrowce na krzesła, brak opłaty serwisowej oraz nieograniczony czas serwania napojów niegazowanych oraz gazowanych

## Propozycja Menu

### Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem podany z makaronem i warzywami

Tradycyjne pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Krem z pomidorów z grzankami i domową oliwą bazyliową

Odświeżający chłodnik litewski z botwinki z jajkiem na twardo i koperkiem

### Dania Główne (jedno do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej gotowanej w niskiej temperaturze na lekkim sosie tymiankowym

Filet z kurczaka faszerowany musem grzybowym na kremowym sosie z suszonymi grzybami

Klasyczny kotlet schabowy w chrupiącej panierce z japońską bułką tartą Panko

Udo z kaczki pieczone w jabłkach z sosem wiśniowo - żurawinowym

### Dla dzieci

#### (jedno mięso oraz po jednym dodatku skrobiowym i warzywnym)

Chrupiące kęsy z kurczaka / Pieczone podudzia z kurczaka / Sznycelek z kurczaka w Panko

#### Do tych dań proponujemy:

Ziemniaki z wody / frytki / surówka z marchewki / brokuł z małą marchewką na parze

**Dodatki do dania głównego ( jeden dodatek skrobiowy i jeden dodatek warzywny )**

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ziemniaki au Gratin zapieczone w śmietanie ze świeżymi ziołami i serem

Kopytka podsmażane

Pachnąca wiosną kapusta młoda duszona ze świeżym koprem

Bukiet surówek ( surówka z kapusty czerwonej, białej oraz z marchewki z jabłkiem)

Brokuły i młoda marchewka na parze polane masłem ziołowym

**Przekąski zimne ( ilość według wybranej opcji Menu )**

Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem

Pierś indycza Sous Vide przybrana owocami w galarecie z Malagi

Roladki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem

Sajgonki wegetariańskie podane ze słodkim sosem chili

Wegetariański pasztet z soczewicy

Śledź w świeżo tłoczonym oleju rzepakowym z siekaną cebulą

Wybór jajek faszerowanych (z majonezem, z pastą łososiową, z pieczarkami)

Pólmiski mięs pieczonych Szefa Kuchni

Deski słowiańskich serów z orzechami i winogronami

**Sałatki (ilość według wybranej opcji Menu)**

Sałatka Grecka z serem Feta

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem na słodko

Sałatka z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorkami koktajlowymi i grzankami w sosie anchois

Sałatka Włoska z kuleczkami mozzarelli, cukinią, oliwkami, koktajlowymi pomidorkami i oliwą bazyliową

# ARKADIA ROYAL HOTEL

## Dodatki

Warzywa marynowane  
Pieczywo mieszane, masło, żurawina

## Desery

Patery ciast domowych (150 g/os)  
Owoce filetowane (150 g/os)  
14 PLN/os lub w Menu Diamentowym

## Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych  
Soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy  
Woda gazowana w butelkach, woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach

## Napoje gazowane ( dla Menu Szmaragdowego i Rubinowego dopłata 20 PLN za osobę )

Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie), Fanta, Sprite

## Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

### Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	65,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	65,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie

### Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 PLN * na zamówienie

### Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	70,00 PLN	White/Red
Marani Telavuri, Gruzja półsłodkie	70,00 PLN	White/Red
Marani Kondoli, Gruzja, wytrawne	130,00 PLN	Red * na zamówienie
Marani Mtsvane, Gruzja, wytrawne	80,00 PLN	White * na zamówienie

### Wina musujące:

Michalangelo, Polska, słodkie	50,00 PLN	White
Martini Asti, Włochy, słodkie	75,00 PLN	White
Martini Prosecco, Włochy, wytrawne	75,00 PLN	White * na zamówienie
Martini Brut Prosecco, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White * na zamówienie

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

**Tort okolicznościowy:**

Śmietana z mascarpone z maliną / truskawką / borówką / brzoskwinia, czekoladowy, bezowy z owocami

14 PLN za porcję

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

22 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

22 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka

10 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z piklami (10 dkg)

15 PLN za porcję

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

9 PLN za 1 szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

14 PLN za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

14 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff

21 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego

37 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego – **Uprzejmie prosimy zamawiać to danie minimum 14 dni przed przyjęciem**

38 PLN za osobę ( min. 25 osób )

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie

od 35 PLN za porcję

### Opcje dodatkowe

#### FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki

<u>Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe</u>	<u>8 PLN/krzesło</u>
<u>Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką</u>	<u>bukiet 100 – 180 PLN (wazonny wysokie Martini)</u>
<u>Tron królewski dla dziecka pierwszokomunijnego</u>	<u>100 PLN</u>
<u>Wynajem projektora z ekranem</u>	<u>250 PLN</u>
<u>Wynajem automatycznego ekspresu do kawy</u>	<u>390 PLN</u>

### Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie w godzinach 11.00 – 20.00 gdzie nasz personel przygotuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną wpłatą zadatku w wysokości 500 PLN.
2. Zadatek jest bezwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. Menu na przyjęcie należy wybrać do dnia **25 kwietnia** i przesłać najchętniej mailowo na adres [imprezy@arkadiaroyal.pl](mailto:imprezy@arkadiaroyal.pl) lub dostarczyć osobiście do Hotelu.
5. **Ostateczną liczbę osób dorosłych, dzieci 0-3 oraz dzieci 4-12 lat należy podać najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaże telefonicznie organizatorom.
7. **Rozliczenie za przyjęcie następuje najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem.**
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania może zapewnić Hotel.
9. W przypadku odbywania się minimum 4 komunii danego dnia hotel organizuje **animacje dla dzieci** oraz **dolicza do ceny każdego przyjęcia 150 zł opłatę animacyjną.**

Dbając o najwyższy poziom obsługi do każdego przyjęcia **doliczana jest 10% opłata za serwis.**