

# ARKADIA ROYAL HOTEL



## Witamy w hotelu Arkadia Royal

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć okolicznościowych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje przyjęcia weselne, komunijne i okolicznościowe 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 naszej ofercie przyjęć okolicznościowych obowiązuje zasada, aby wszelkie potrzebne udanej imprezie elementy były już zawarte w ofercie i w ten sposób w cenę każdego menu wliczona jest już:

Profesjonalna obsługa kelnerska

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Świece i żywe kwiaty w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 90 PLN za osobę

*Hotel Arkadia Royal Sp. J. ul. Bronisława Czecha 10, 04 - 555 Warszawa*

*Tel.: + 48 22 517 36 60 Fax: + 48 22 517 36 69*

*E-Mail: [imprezy@arkadiaroyal.pl](mailto:imprezy@arkadiaroyal.pl), WWW: [www.arkadiaroyal.pl](http://www.arkadiaroyal.pl)*

### **Oferta Komunijna**

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

#### **Menu Szafirowe – 149 PLN za osobę**

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

#### **Menu Szmaragdowe – 169 PLN za osobę**

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

#### **Menu Rubinowe – 189 PLN za osobę**

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

#### **Menu Diamentowe – 209 PLN za osobę**

Zawiera w sobie 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki oraz nieograniczony czas serwowania 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

Toskański krem z pomidorów z grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łazankami i natką pietruszki

#### **Dania Główne**

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

Pierś z kurczaka nadziana szpinakiem, serem greckim i suszonymi pomidorami na sosie Tzatziki

Klasyczny kotlet schabowy w chrupiącej skorupce

Udo z kaczki confit z sosem wiśniowo - żurawinowym

Pieczony filec z łososia na azjatyckim sosie z limonki i trawy cytrynowej

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

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ziemniaki au Gratin w śmietanie ze świeżymi ziołami zapieczone pod serem

Kopytka z wody

Kapusta młoda z koperkiem lub buraki glazurowane

Bukiet surówek ( surówka z kapusty czerwonej, z marchewki oraz Coleslaw )

Brokuły i młoda marchewka na parze polane masłem ziołowym

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

Półmisek wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych Szefa Kuchni

Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem

Kurczak faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem

Sajgonki ze świeżymi warzywami podane ze słodkim sosem chili

Wegański pasztet z soczewicy

Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą

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

Deską serów z orzechami i winogronami ( Brie, Lazur, Camembert, Gouda )

# ARKADIA ROYAL HOTEL

## Sałatki ( dwie do wyboru )

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka z serem Feta

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka

Arabski Tabbouleh z bulgur, natki pietruszki i świeżych warzyw

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

## Dodatki

Warzywa marynowane

Pieczycwo, masło, sos tatarski

## Desery

Patery ciast domowych

Patery owoców sezonowych

## 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 Szafirowego i Rubinowego dopłata 15 PLN za osobę )

Coca Cola, Fanta, Sprite

Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia możemy przygotować dania sugerowane przez Rodziców lub możecie Państwo skorzystać proponycji Szefa Kuchni:

Chrupiące kęski z kurczaka

Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym lub pomidorowym

Sznycelek z kurczaka

## Do tych dań proponujemy:

Ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, brokuł z małą marchewką na parze

*Hotel Arkadia Royal Sp. J. ul. Bronisława Czecha 10, 04 - 555 Warszawa*

*Tel.: + 48 22 517 36 60 Fax: + 48 22 517 36 69*

*E-Mail: [imprezy@arkadiaroyal.pl](mailto:imprezy@arkadiaroyal.pl), WWW: [www.arkadiaroyal.pl](http://www.arkadiaroyal.pl)*

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort komunijny o dowolnym smaku

9 PLN za osobę

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

16 PLN za osobę

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

16 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

12 PLN za osobę

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

10 PLN za osobę

Boeuf Strogonoff

17 PLN za osobę

Ragoût z cielęciny z kurkami

18 PLN za osobę

Warzywa zapiekane w beszamelu pod skorupką z sera mozzarella

18 PLN za osobę

Borowiki w śmietanie z naszą oliwą tymiankową

18 PLN za osobę

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanym placku z sałatką z ogórka kiszzonego

24 PLN za osobę

Chrupiące placki ziemniaczane z łososiem wędzonym oraz kawiozem

28 PLN za osobę

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego

32 PLN za osobę ( min. 25 osób )

**Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe**

**Wódki czyste:**

Wyborowa 0,5l	55,00 PLN
Żubrówka biała 0,5l	55,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	55,00 PLN

**Wódki Premium:**

Finlandia 0.5l	60,00 PLN
Stumbras Centenary	60,00 PLN * na zamówienie

**Wina:**

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	45,00 PLN	White/Red
Imiglikos, Grecja, półsłodkie	35,00 PLN	White/Red

**Wina musujące:**

Michalangelo	25,00 PLN
Martini Asti	55,00 PLN

**Szampan:**

Moet Chandon	250,00 PLN
--------------	------------