

# ARKADIA ROYAL HOTEL



## Witamy w hotelu Arkadia

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

ozdobne pokrowce na krzesła

świece i żywe kwiaty w stole

odpowiednia aranżacja stołów

serwetki płócienne lub flizelinowe

dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

50% zniżka dla dzieci do lat 12

**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)

## Propozycja menu 140 PLN od osoby

### Zupa (dwie do wyboru)

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami

### Drugie danie (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa Sous Vide na sosie tymiankowym
- Grillowany filec z kurczaka z sosem Tzatziki
- Pachnąca czosnkiem i majerankiem pieczona karkówka na sosie babuni
- Klasyczny kotlet De Volaille zawijany z masłem pietruszkowym i/lub serem
- Pieczony w ziołach pstrąg z delikatnym sosem chrzanowym

### Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

### Przekąski zimne (pięć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filec z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillową pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łosia i sera ziołowego
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

### Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałatka meksykańska z suszoną kielbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

### Dodatki (wszystko w standardzie)

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

### Desery (jeden do wyboru)

- Patery ciast
- Crème Brûlée
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów
- Sernik z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym
- Puchar lodowy Arkadia
- Półmiski owoców sezonowych

### Napoje bez ograniczeń przez 4 h

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite – dopłata 6 zł/os

## Propozycja menu 160 PLN od osoby

### Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Pikantny krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni (w sezonie)

### Drugie danie (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe otulone szynką dojrzewającą z esencjonalnym sosem tymiankowym
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym
- Zrazy wołowe duszone w sosie z suszonych grzybów
- Grillowany filet z łososia na sosie cytrusowym

### Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Ziemniaki au Gratin zapieczone z serem i śmietaną
- Kopytka z wody lub smażone
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

### Przekąski zimne (sześć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym twarogiem
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z grillowaną pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazurowy, Camembert, Gouda, ser smakowy)

### Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

### Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

### Desery (jeden do wyboru)

- Patery ciast
- Crème Brûlée
- Jabłecznik na ciepło z gałką lodów
- Sernik z sosem waniliowym
- Lody waniliowe z ciepłym sosem malinowym
- Puchar lodowy Arkadia
- Półmiski owoców sezonowych
- Tort okolicznościowy o dowolnym smaku

### Napoje bez ograniczeń przez 6 h

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite – dopłata 6 zł/os

## Propozycja menu 180 PLN od osoby

### Zupa (dwie do wyboru)

- Rosół z makaronem i lubczykiem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Flaki po warszawsku
- Aksamitny krem grzybowy z łazankami
- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Pikantny krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni

### I Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami z sosem kurkowym
- Filet z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Połówka kaczki berberyjskiej pieczonej z jabłkami z sosem Porto
- Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym
- Zrazy wołowe duszone we własnym sosie z suszonymi grzybami
- Grillowany filet z łososia na sosie cytrusowym

### Dodatki do dania głównego (dwa do wyboru)

- Kremowy puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Ziemniaki au Gratin zapieczone z serem i śmietaną
- Kopytka z wody lub smażone
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

### II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Strogonoff wołowy
- Potrawka z kurczaka z kurkami
- Węgierski gulasz wieprzowy z wędzoną papryką

### Przekąski zimne (siedem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Plastry rostbefu zawinięte z orzechami, bazylią i parmezanem
- Tatar wołowy z tradycyjnymi piklami
- Wybór jajek faszerowanych
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami

- Tortilla z grillową pierśią kurzą i warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Krewetki grillowane ze słodkim sosem chili
- Sandacz faszerowany warzywami
- Różyczki z łososia na placuszkach z cukinii
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów (Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy)

### Sałatki (dwie do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Niemiecka sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette
- Sałatka brokułowa z dressingiem czosnkowym

### Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masło
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

### Desery

- Patery ciast
- Patery owoców sezonowych
- Tort okolicznościowy o dowolnym smaku

### Napoje bez ograniczeń

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- Coca Cola, Fanta, Sprite

**Propozycje dodatkowe**

Tort okolicznościowy o dowolnym smaku oraz dekoracji (klasyczny, marcepanowy etc.)

7 PLN za osobę

**Do każdej oferty proponujemy dodatkowe danie ciepłe podawane w trakcie lub pod koniec przyjęcia**

Boeuf Strogonoff

14 PLN za osobę

Ragoût z cielęciny z kurkami

14 PLN za osobę

Warzywa zapiekane w beszamelu pod skorupką z sera Grana Padano

14 PLN za osobę

Borowiki duszone w śmietanie

14 PLN za osobę

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanym placku z sałatką z ogórka kiszzonego

18 PLN za osobę

Chrupiące placki ziemniaczane z łososiem wędzonym oraz kawiozem

20 PLN za osobę

Krewetki królewskie smażone na maśle z czosnkiem i natką pietruszki podane na duszonym szpinaku z Fetą

24 PLN za osobę

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

24 PLN za osobę (min. 30 osób)

**Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia nasza Szef kuchni przygotowuje osobne dania ciepłe według sugestii rodziców**

**Nasze propozycje dań dla dzieci**

Chrupiące kąski z polędwiczek z kurczaka

Pulpeciki drobiowe bądź cielęce podane w sosie koperkowym

Sznycelek z kurczaka

Mini kotleciki mielone

Do każdego dania dla dzieci proponujemy:

ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, warzywa na parze