



Witamy w hotelu Arkadia Royal

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje te także ważne uroczystości, dlatego mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy.

Nasza wyśmienita kuchnia, profesjonalna i serdeczna obsługa oraz stylowy wystrój wnętrz sprawiają, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

W naszej ofercie weselnej obowiązuje zasada, aby wszelkie potrzebne udanej imprezie elementy były już zawarte w ofercie i w ten sposób w cenę każdego menu wliczona jest już:

Indywidualny nadzór nad weselem

Apartament dla nowożeńców gratis

Powitanie chlebem i solą na czerwonym dywanie

Toast powitalny winem musującym

Klimatyzowana sala weselna z parkietem w jednym pomieszczeniu

Profesjonalny serwis i obsługa gości przez cały czas trwania przyjęcia

Ozdobne pokrowce na krzesła

Serwety płócienne lub flizelinowe

Szatnia z obsługą

Odpowiednia aranżacja stołów

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Bukiety żywych kwiatów w stołach gości i ikebana przed Parą Młodą

Miejsca parkingowe dla gości weselnych przed i za hotelem

Pokoje hotelowe dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach

Dzieci do 3 lat bezpłatnie, w wieku 4 – 12 lat – 50% ceny

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, WWW: www.arkadiaroyal.pl

Menu Srebrne

210 PLN za osobę w sobotę / 195 PLN za osobę w inne dni

Na początek

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- Esencjonalny rosół z makaronem i warzywami julienne
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Aksamitna zupa grzybowa z grzankami i oliwą pietruszkową
- Toskański krem z pomidorów z grzankami
- Zupa cebulowa z grzanką serową

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe z rusztu na sosie tymiankowym
- Pieczona karkówka na sosie cygańskim
- Klasyczny kotlet De Volaille z masłem pietruszkowym
- Filet z kurczaka z grilla na sosie Tzatziki lub estragonowym

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

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

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do II dania ciepłego (dwa do wyboru)

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

Przekąski zimne (siedem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Nóżki wieprzowe w galarecie z 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 brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańską z suszoną kielbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

Dodatki

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

Desery

- Patery ciast

Napoje bez ograniczeń

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

Menu Złote

225 PLN za osobę w sobotę / 200 PLN za osobę w inne dni

Na początek

Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- Esencjonalny rosół z makaronem i warzywami julienne
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Aksamitna zupa grzybowa z grzankami i oliwą pietruszkową
- Toskański krem z pomidorów z grzankami
- Krem z pieczonych białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe otulone szynką dojrzewającą z esencjonalnym sosem tymiankowym
- Pieczona karkówka podana z sosem myśliwskim
- Zraz schabowy Royal duszony w sosie podgrzybkowym
- Filet z kurczaka z grilla na sosie Tzatziki lub estragonowym

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

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

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do II dania ciepłego (dwa do wyboru)

- Kremowe puree ziemniaczane z koperkiem
- 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 (osiem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Plasterki melona miodowego z szynką parmeńska
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami

- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Sandacz faszerowany świeżymi warzywami
- 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 (trzy do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka Caprese – mozzarella przekładana świeżymi pomidorami skropiona oliwą bazyliową
- Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe, sosy zimne

Desery

- Patery ciast w bufecie lub stołach
- Świeże sezonowe owoce filetowane – w bufecie
- Tort weselny o dowolnym smaku

Napoje bez ograniczeń

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

Menu Platynowe

250 PLN za osobę w sobotę / 225 PLN za osobę w inne dni

Na początek

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wzniesienie toastu lampką wina musującego

Zupa (dwie do wyboru)

- Esencjonalny rosół z makaronem i warzywami julienne
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Zbójnicka zupa gulaszowa
- Aksamitna zupa grzybowa z grzankami i oliwą pietruszkową
- Krem z pieczonych białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Tajska zupa Tom Kha z kurczakiem i makaronem ryżowym

II Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Polędwiczki wieprzowe otulone szynką dojrzewającą z esencjonalnym sosem tymiankowym
- Tradycyjne zrazy wołowe w sosie z suszonych grzybów
- Sakiewki ze schabu faszerowane po polsku z sosem kurkowym
- Konfitowane udo z kaczki berberyjskiej z sosem Porto

III Danie ciepłe (jedno do wyboru)

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

IV Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Medaliony z piersi indyczej z sosem żurawinowym z Porto
- Filet z kurczaka z grilla na sosie estragonowym lub Tzatziki
- Golonka pieczona w miodzie
- Pieczona karkówka podana z sosem myśliwskim

V Danie ciepłe (jedno do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

Dodatki do II i IV dania ciepłego (po dwa do wyboru)

- Kremowe puree z koperkiem
- 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 (osiem do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem

- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Tatar z najlepszej wołowiny z piklami
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Plasterki melona miodowego z szynką parmeńska
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Sandacz faszerowany świeżymi warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- 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 (trzy do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańską z suszoną kielbasą na ostro
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka Caprese – mozzarella przekładana świeżymi pomidorami skropiona oliwą bazyliową
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe, sosy zimne

Desery

- Patery ciast w bufecie lub w stołach
- Świeże sezonowe owoce filetowane – w bufecie
- Tort weselny o dowolnym smaku

Napoje bez ograniczeń

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

Propozycje dodatkowe

Płonąca szynka z nogą z kaszą perłową okraszona sosem grzybowym oraz surówką z ogórka kwaszonego serwowana przez naszego Szefa Kuchni w obecności gości weselnych -
30 zł/os lub + 15 zł/os za zamianę III dania ciepłego

Stół wiejski a w nim: Szynka z nogą wędzona w owocowym dymie, schaby pieczone nadziewane śliwką i morelą, karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, boczek zawijany z ziołami, wiejski salceson ozorkowy, swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, pasztet z żurawiną, pasztet z grzybami, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, śliwki w occie, grzyby marynowane, chrzan, chleb wiejski -14 zł/os (przy min. 50 os)

Fontanna czekoladowa w asyście świeżych porcjowanych owoców, rurek, wafli oraz pianek – 12 zł/os (przy min. 50 os.)

Barman serwujący drinki i koktajle na sali lub przy barze Pałacowym – koszt indywidualny do uzgodnienia

Stoły tematyczne – Sushi, Wegański, Ekologiczny, Śródziemnomorski, Azjatycki i inne – koszt do uzgodnienia

Współpracujemy z firmami specjalizującymi się w pokazach tematycznych - tanecznych, barmańskich, świetlnych, magicznych, foto budki itp. ...

Pokaz fajerwerków – cena do uzgodnienia

Propozycje dla wegetarian i wegan

Grillowany łosoś norweski na sosie cytrynowo – maślanym

Pieczony filec z Soli z domowym Pesto i salsą pomidorową

Filec z pstrąga potokowego z duszonymi w śmietanie porami

Pieczona papryka faszerowana ryżem z warzywami z sosem paprykowym

Klasyczne ratatouille ze świeżymi pomidorami, bakłażanem i cukinią

Pomidory pieczone ze szpinakiem i serem Feta

Gratin ze świeżych warzyw

Potrąka z grzybów leśnych

Tortilla z pieczonymi warzywami i serem

Tarta ze szpinakiem, serem kozim i pomidorkami cherry

Ceny zawarte w ofercie obowiązują dla przyjęć powyżej 50 osób

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, WWW: www.arkadiaroyal.pl

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

Nasze propozycje dań dla dzieci

Chrupiące kęski z polędwiczek z kurczaka
Pulpeciki drobiowe bądź cielęce podane w sosie koperkowym
Szycelek z kurczaka
Mini kotleciki mielone

Do każdego dania dla dzieci proponujemy:
ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, frytki „literki”, surówka z marchewki, warzywa na parze

Jeżeli dzieci siedzą przy osobnym stoliku również w cenie są:

Wybór ciasteczek i chrupiących przekąsek
Owoce
Napoje niegazowane i woda

Dodatkowe dania ciepłe lub np. tace kanapek ustalamy indywidualnie

Współpracujemy również ze wspaniałymi animatorami – ceny animacji ustalane są indywidualnie



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, WWW: www.arkadiaroyal.pl