

ARKADIA ROYAL HOTEL



Witamy w hotelu Arkadia Royal

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć 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

Wygodne krzesła bankietowe

Świece i żywe kwiaty w niskich wazonach w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki flizelinowe bądź materiałowe

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, WWW: www.arkadiaroyal.pl

Oferta na przyjęcia

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

Menu Szafirowe – 159 PLN za osobę

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

Menu Szmaragdowe – 179 PLN za osobę

Zawiera w sobie 5 przekąsek zimnych, 2 sałatki oraz 4 godzin serwowania napojów niegazowanych

Menu Rubinowe – 199 PLN za osobę

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

Menu Diamentowe – 219 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 ziołowymi grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łązankami i natką pietruszki

Zbójnicka zupa gulaszowa

Dania Główne (jedno do wyboru)

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

Sakiewka wieprzowa faszerowana po polsku na sosie kurkowym

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

Klasyczny kotlet De Volaille zawijany z masłem pietruszkowym i/lub serem

Confit z uda z kaczki z sosem wiśniowo - żurawinowym

Pieczony filec z sandacza na sosie z leśnych grzybów

Przygotowujemy również indywidualne dania dla osób z dietą wykluczającą

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

Puree ziemniaczane z koperkiem / ziemniaki opiekane / ziemniaki z wody
Ziemniaki au Gratin w śmietanie ze świeżymi ziołami zapieczone pod serem
Kopytka z wody
Kapusta młoda z koperkiem/ kapusta zasmażana / buraki glazurowane
Bukiet surówek (surówka z kapusty czerwonej, białej oraz z marchewki)
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
Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem
Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką
Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
Śledź w śmietanie z jabłkiem
Wegański pasztet z soczewicy
Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym
Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami
Sajgonki ze świeżymi warzywami podane ze słodkim sosem chili
Wybór jajek faszerowanych (z majonezem, z pastą łososiową, z pieczarkami)
Deskę serów z orzechami i winogronami (Brie, Lazur, Camembert, Gouda)

ARKADIA ROYAL HOTEL

Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka Grecka z serem Feta

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

Sałatka z pieczonej kukurydzy z pomidorami

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka

Sałatka z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

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 (150 g/os)

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, Szmaragdowego 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 **propozycji Szefa Kuchni**:

Chrupiące kąski 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, WWW: www.arkadiaroyal.pl

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort okolicznościowy o dowolnym smaku

14 PLN za porcję

Opłata za wyserwowanie tortu klienta 100 PLN

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

19 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

19 PLN za porcję

Tradycyjny tatar wołowy z piklami

14 PLN za porcję

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

9 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff

19 PLN za porcję

Ragoût z cielęciny z kurkami

20 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanym placku z sałatką z ogórka kiszzonego

32 PLN za porcję

Chrupiące placki ziemniaczane z łososiem wędzonym oraz kawiozem z łososia

42 PLN za porcję

Trio mięs z grilla (polędwica wołowa, schab, pierś z kurczaka) na sosie Tzatziki

20 PLN za porcję, dopłata do zamiany pozycji w daniu głównym

Polędwica Wellington – polędwica wołowa sous vide otoczona grzybowym duxelles, szpinakiem i szynką parmeńską pieczona w cieście francuskim podana z sosem tymiankowym

35 PLN za porcję, dopłata do zamiany pozycji w daniu głównym

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)

Opcje dodatkowe

STÓŁ MINI DESERKÓW – 13 PLN za sztukę

Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta z malinami, Mus czekoladowy z wiśnią, Mus truskawkowy

FONTANNA CZEKOLADOWA – 800 PLN do 50 osób / 1200 PLN dla 100 osób

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

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe - 10 PLN/krzesło

Dekoracje kwiatowe ustalane indywidualnie z florystką – bukiet 50 – 100 PLN / Ikebana – 200 – 300 PLN

Napis LOVE – 400 PLN

Trony królewskie dla organizatorów – 200 PLN

Animacje dla dzieci – 500 – 1000 PLN w zależności od rodzaju usług

Wynajem projektora z ekranem – 250 PLN

Wynajem automatycznego ekspresu do kawy – 250 PLN

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	60,00 PLN
Żubrówka biała 0,5l	50,00 PLN
Dzika Kaczka 0,5l	60,00 PLN * na zamówienie
Stock Prestige 0,5l	60,00 PLN

Wódki Premium:

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

Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	60,00 PLN	White/Red
Imiglikos, Grecja, półsłodkie	50,00 PLN	White/Red

Wina musujące:

Michalangelo	25,00 PLN
Martini Asti	70,00 PLN