



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

Świece i żywe kwiaty w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Dekoracja krzesła dziecka pierwszokomunijnego

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Specjalna cena dla dzieci do 12 lat / 90 PLN za dziecko

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzywińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Oferta Komunijna

W naszej ofercie przygotowaliśmy trzy możliwości wyboru potraw na przyjęcie komunijne. W trzech możliwościach wyboru obiad jest wspólny natomiast każda propozycja różni się ilością zimnych przystawek oraz czasem trwania opcji serwowania nielimitowanych napojów

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 5 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, danie ciepłe kokilkowe oraz nieograniczony czas serwowania napojów niegazowanych oraz gazowanych

Propozycja Menu

Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem podany z makaronem i warzywami

Toskański krem z pomidorów z grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łazankami i natką pietruszki

Dania Główne (jedno do wyboru)

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

Udo z kaczki confit z sosem wiśniowo - żurawinowym

Pieczony filec z sandacza na sosie grzybowym

Przygotujemy również indywidualne dania dla osób z dietą wykluczającą

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



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 z ziołami zapieczone pod serem

Kopytka z wody

Kapusta młoda z koperkiem lub zasmażana

Bukiet surówek (surówka z kapusty czerwonej i 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

Indyk pieczony przybrany owocami w galarecie z Malagą

Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami

Sajgonki ze świeżymi warzywami podane ze słodkim sosem chili

Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą

Śledź w śmietanie z jabłkiem

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

Deska serów z orzechami i winogronami (Brie, ser niebieski, Camembert, Gouda)



Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka Grecka

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka

Sałatka z pomidorów, Fety, granatu i syropu klonowego

Sałatka Gyros z sałatą lodową, świeżymi warzywami, prażoną cebulą i kurczakiem

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

Dodatki

Warzywa świeże i marynowane

Wybór pieczywa, masło

Deser

Patery ciast domowych (150 g/os)

Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Wybór soków owocowych 100%: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy

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, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

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

Chrupiące kęski z kurczaka

Pulpeciki drobiowe lub cielęce w sosie koperkowym lub pomidorowym

Sznycelek z kurczaka

Kotleciki mielone

Do tych dań proponujemy:

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

Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: imprezy@hotelarkadia.pl, WWW: www.hotelarkadia.pl



Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe lub zimne

Tort komunijny o dowolnym smaku

14 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

Warzywa zapiekane w beszamelu pod skorupką z sera Grana Padano

18 PLN za porcję

Borowiki duszone w śmietanie

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

38 PLN za porcję

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

Fetą

38 PLN za porcję

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. 30 osób)



Opcje dodatkowe

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe	10 PLN/krzesło
Ustalane naszą z florystką dekoracje kwiatowe	50-150 PLN bukiet w wysokim wazonie
Animacje dla dzieci	200 PLN (przy minimum 4 przyjęciach danego dnia z animacjami, koszt indywidualny 800 – 1200 PLN)

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Czysty Krupnik 0,5l.	60,00 PLN
Wyborowa 0,5l.	50,00 PLN
Luksusowa 0,5l.	60,00 PLN
Żubrówka biała 0,5l.	60,00 PLN
Stock Prestige 0,5l.	60,00 PLN

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l.	75,00 PLN
Stumbras Centenary	75,00 PLN * na zamówienie
Absolut Blue 0.5l.	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

Szampan:

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