



## 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

Świece i żywe kwiaty w niskich wazonach w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki flizelinowe bądź materiałowe

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. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa

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

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

Tradycyjne pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Toskański krem z pomidorów z ziołowymi grzankami i oliwą bazyliową

Aksamitna zupa z polskich grzybów leśnych z łazankami 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

Udo z kaczki confit z sosem wiśniowo - żurawinowym

Pieczony filec z sandacza na sosie z leśnych grzybów

**Przygotowujemy 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](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl) , WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://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 ze świeżymi ziołami zapieczone pod serem  
Kopytka z wody  
Kapusta młoda z koperkiem/ kapusta zasmażana / 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  
Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem  
Babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką  
Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą  
Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką  
Wegański pasztet z selera  
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 )



### Sałatki ( dwie do wyboru )

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Grecka z serem Feta

Sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem

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 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 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](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl) , WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)



## Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort okolicznościowy o dowolnym smaku

14 PLN za porcję

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 sztukę

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

38 PLN za porcję

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

15 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

38 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

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 – 350 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

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](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl) , WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)