



PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE

MENU SERWOWANE

75PLN / 1 os

ZUPA | 1 do wyboru |

Rosół z kury z domowym makaronem
Krem pomidorowy ze słodką śmietaną i oliwą
szczypiorkową

DANIA GŁÓWNE | 1 do wyboru |

Pierś z kurczaka w złocistej panierce
Indyk w sosie serowo-szpinakowym
Pstrąg pieczony w sosie migdałowym
Tradycyjny schabowy
Połędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym

DODATKI WARZYWNE | 1 do wyboru |

Salata z warzywami i sosem vinaigrette
Surówka z kapusty kiszonej i marchewki
Warzywa grillowane /papryka mix, cukinia, cebula
w ziołach/
Buraczki zasmażane
Warzywa gotowane na parze /kalafior, brokuł,
marchewka/

DODATKI SKROBIOWE | 1 do wyboru |

Ziemniaki z wody
Ziemniaki pieczone
Ryż z warzywami

BUFET KAWOWY

Ciasta domowego wypieku | 2 rodzaje
Woda mineralna niegazowana w karafce | bez
ograniczeń

PAKIET NAPOI

Kawa | Herbata | bez ograniczeń



MENU SERWOWANE

135PLN / 1 os

ZUPA | 1 do wyboru |

Bulion z kaczki z domowym makaronem i lubczykiem
Krem marchewkowo-imbriowy z prażonym sezamem
Zupa grzybowa zabeliana z łazankami i natką pietruszki

DANIA GŁÓWNE | 1 do wyboru |

Sznyceł wieprzowy w sosie z suszonych pomidorów
Kurczak baby w sosie morelowym
Pieczeń wołowa w sosie z suszonych podgrzybków
Filet z dorsza w sosie kaparowym
Stek z łososia w maku z ziołami
Makaron tagliatelle z serem lazur i suszonymi pomidorami
Makaron penne z salsą z rucoli i orzeszkami pini

DODATKI WARZYWNE | 1 do wyboru |

Bakłażan faszerowany pieczarkami z serem
Frytki warzywne
Mix sałat z pomidorkami cherry i sosem vinaigrette
Ratatuj warzywne: cukinia, papryka, bakłażan, czerwona cebula
Kalafior palony na maśle

DODATKI SKROBIOWE | 1 do wyboru |

Polenta kukurydziana
Babka ziemniaczana
Puree dyniowe/Puree tymiankowe
Ziemniaki opiekane z rozmarynem
Kopytka

Bufet zimny w stołach lub na osobnym bufecie

Przekąski wegetariańskie | 1 do wyboru |

Bruschetta na 2 sposoby | Tapenada oliwkowa LUB
Pomidory z bazylią
Babka ziemniaczana | Sos borowikowy | Natka pietruszki
Carpaccio z pieczonego buraka na rucoli | Kruszonka z koziego sera | Sos balsamiczny
Sałatka tabule | Kasza kus-kus | Warzywa | Rucola | Pestki słonecznika

Sałatki | 2 do wyboru |

Sałata | Marynowana gruszka | Ser gorgonzola | Prażone orzechy włoskie
Świeży szpinak | Pomidorki cherry | Chrust z boczku | Vinaigrette malinowy | Pestki słonecznika
Sałata polskie caprese | Pomidory | Ser biały typu twaróg | Pesto bazyliowe
Sałatka z kurczaka | Mix sałat | Roszponka | Papryka | Cebula czerwona | Pomidorki | Sos vinaigrette
Sałata | Wędzona makrela | Ogórki | Pomidorki cherry | Cebula czerwona | Sos vinaigrette koperkowy

Przekąski rybne | 1 do wyboru |

Smażony śledź w occie | Warzywa korzenne
Terrina rybna | Sos koperkowy | Kawior z cytryny
Sałatka śledziowa | Buraki karmelizowane | Chipsy z pora

Przekąski mięsne | 2 do wyboru |

Pasztet koszarowy z orzechami | Żurawina | Sos porzeczkowy
Rostbef | Rucola | Kapary | Sos balsamiczny | Puder grzybowy
Schab ze śliwką | Karkówka pieczona | Boczek pieczony | Chrzan | Ćwikła
Szynka dojrzewająca | Szparagi | Parmezan | Oliwa szczypiorkowa
Pieczony filet z indyka w glazurze miodowo-musztardowej | Sos figowy
Pieczywo | Masto
Pikle | Marynaty

Desery | 2 do wyboru |

Jabłecznik z cynamonem | Kruszonka
Parfait chatkowe | Sos z owoców leśnych
Gruszka w winie | Korzenne przyprawy | Lody waniliowe
Torcik orzechowy | Krem śmietankowy | Prażone migdały

BUFET KAWOWY

Woda mineralna niegazowana w karafce | bez ograniczeń
Soki owocowe | bez ograniczeń
Kawa | Herbata | bez ograniczeń



MENU SERWOWANE

199PLN / 1 os

Przystawki | 1 do wyboru |

Carpaccio z sarny | Salsa z rucoli | Puder grzybowy |
Sos balsamiczny
Carpaccio z kaczkę | Salsa z żurawiny | Roszponka |
Vinaigrette tymiankowe
Bliny gryczane | Łosoś gravlax | Kwaśna śmietana |
Kawior z buraka
Pate królicze | Sos z owoców leśnych | Puder
rozmarynowy

ZUPA | 2 do wyboru |

Krem z pasternaka | Chips z pasternaka | Popcorn
pęczakowy
Rosół z przepiórki | Kluski kładzione z estragonem |
Palone warzywa
Zupa z łososia | Pralina ryżowa | Pieczone warzywa
Krem borowikowy zabielańy | Kruszonka grzybowa |
Oliwa truflowa

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE | 1 do wyboru |

Rumsztyk cielęcy | Puree z pieczonym czosnkiem
niedźwiedzim | Sos szatwiowy | Salsa warzywna
Pieczeń z jelenia | Warzywa korzenne | Kaszotto
kurkowe | Puder rozmarynowy
Pierś z gęsi confit | Puree dyniowe | Pieczony
topinambur | Mus żurawinowo-jabłkowy
Comber z królika | Babka ziemniaczana | Fioletowy
kalafior | Sos śmietanowo-ziółowy

DANIA GŁÓWNE RYBNE | 1 do wyboru |

Jesiotr smażony | Risotto szparagowe | Chipsy z pora |
Kawior z cytryny
Sandacz na sosie ogórkowo-selerowym | Chipsy
ziemniaczane
Stek z halibuta | Racuchy z risotto | Karmelizowana
marchewka | Sos szmaragdowy
Połędwica z dorsza na duszonych prawdziwkach | Puree z
batatów i pomarańczy | Czarnuszka

Desery | 1 do wyboru |

Torcik czekoladowy | Słony karmel | Mus z wiśni
Sernik | Palona biała czekolada | Sos malinowy
Parfait z mango | Toffi | Poziomki
Ptysie | Krem patissiere | Puder z owoców leśnych
Dacquoise orzechowe | Lody | Słony karmel

BUFET KAWOWY

Woda mineralna niegazowana w karafce | bez ograniczeń
Soki owocowe | bez ograniczeń
Kawa | Herbata | bez ograniczeń



MENU BUFETOWE

125PLN / 1 os

ZUPA | 1 do wyboru |

Rosół z kury z domowym makaronem
Żurek z kielbasą i jajkiem
Krem z kalafiora z oliwą truflową

DANIA GŁÓWNE | do wyboru: 1 mięsne, 1 ryba, 1 makaron |

Pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli
Polędwiczki wieprzowe w sosie szalwiowym
Schab w sosie własnym
Pstrąg pieczony w sosie cytrynowym
Miruna z pieca
Makaron penne w sosie szpinakowo-serowym
Makaron penne z bazyliowym pesto

DODATKI | 2 do wyboru |

Warzywa grillowane /papryka mix, cukinia, cebula w ziołach/
Mini marchewka w sosie maślanym
Warzywa gotowane na parze /kalafior, brokuł, marchewka/
Sałata z warzywami i sosem vinaigrette
Surówka z pora
Surówka colesław
Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką
Pomidorki ze szczypiorkiem

DODATKI | 2 do wyboru |

Ziemniaki z wody
Puree marchewkowe
Puree chrzanowe
Ziemniaki pieczone
Ryż z warzywami

Bufet zimny w stołach lub na osobnym bufecie

Sałatki | 1 do wyboru |
Bukiet sałat | Kielki | Warzywa Julienne | Prażony słończnik
Sałatka Cesar | Kurczak | Sos Anchois | Pomidor | Grzanka | Parmezan
Sałatka Nicejska | Tuńczyk | Jajko | Ziemniak | Fasolka szparagowa
Sałatka Grecka | Feta | Papryka | Oliwki | Pomidor | Ogórek
Sałatka Caprese | Mozzarella | Pomidor | Bazylia
Sałatka z rucoli | Suszony pomidor | Parmezan | Oliwa

Przekąski wegetariańskie | 1 do wyboru |

Bruschetta | Tapenada oliwkowa
Bruschetta | Pomidor | Bazylia | Czosnek | Oliwa
Carpaccio z buraka | Kozi ser | Rucola

Przekąski rybne | 1 do wyboru |

Ryby wędzone | Dip jogurtowy
Śledź | Oliwa | Ogórek | Cebula
Śledź pod pierzynką

Przekąski mięsne | 2 do wyboru |

Paszтет | Sos żurawinowy
Wybór mięs pieczystych | Schab | Karczek pieczony | Boczek
Patera wędlin | Kabanosy | Salami | Szyńka
Galantyna Drobiowa | Ser
Schab po warszawsku

Pieczyno | Masło

Pikle | Marynaty | Oliwy smakowe

BUFET KAWOWY I PAKIET NAPOI

Ciasta domowego wypieku | 3 rodzaje
Woda mineralna niegazowana w karafce | bez ograniczeń
Soki owocowe | bez ograniczeń
Kawa | Herbata | bez ograniczeń



MENU BUFETOWE

170PLN / 1 os

ZUPA | 2 do wyboru |

Rosół z kury z domowym makaronem
Żurek z kielbasą i jajkiem
Krem z białych warzyw z paloną białą czekoladą
Krem brokułowy z oliwą szczypiorkową
Flaki

DANIA GŁÓWNE | do wyboru: 2 mięsne, 1 ryba, 1 makaron |

Pierś z kurczaka w sosie z gorgonzoli
Polędwiczki wieprzowe w sosie szatwiowym
Schab w sosie własnym
Pierś z kaczki w sosie żurawinowo-jabłkowym
Pstrąg pieczony w sosie migdałowym
Łosoś z pieca w sezamie
Fileciki rybne w sosie cytrynowym
Makaron penne w sosie szpinakowo-serowym
Makaron penne w sosie grzybowym
Farfalle z pomidorem suszonym

DODATKI | 3 do wyboru |

Cukinia zapiekana z pomidorem i mozzarellą
Mini marchewka w sosie maślanym
Warzywa gotowane na parze
Sałata z warzywami i sosem vinaigrette
Surówka z pora
Surówka colesław
Surówka z ogórka kiszzonego z cebulką
Pomidorki ze szczypiorkiem

DODATKI | 2 do wyboru |

Ziemniaki z wody
Puree marchewkowe
Puree chrzanowe
Ziemniaki pieczone
Ryż z warzywami
Kluski śląskie

Bufet zimny w stołach lub na osobnym bufecie

Sałatki | 2 do wyboru |
Bukiet sałat | Kielki | Warzywa Julienne | Prażony sonecznik
Sałatka Cesar | Kurczak | Sos Anchois | Pomidor | Grzanka |
Parmezan
Sałatka Nicejska | Tuńczyk | Jajko | Ziemniak | Fasolka
szparagowa
Sałatka Grecka | Feta | Papryka | Oliwki | Pomidor | Ogórek
Sałatka Caprese | Mozzarella | Pomidor | Bazylia
Sałatka z rucoli | Suszony pomidor | Parmezan | Oliwa
Sałatka z krewetkami | Sos winno-maślany

Przekąski wegetariańskie | 1 do wyboru |

Bruschetta | Tapenada oliwkowa
Bruschetta | Pomidor | Bazylia | Czosnek | Oliwa
Deska serów
Ser kozi zapiekany na grzance | Sos żurawinowo-jabłkowy
Carpaccio z buraka | Kozi ser | Rucola

Przekąski rybne | 1 do wyboru |

Ryby wędzone | Dip jogurtowy
Śledź | Oliwa | Ogórek | Cebula
Śledź pod pierzynką
Tortilla z łososia | Biały serek | Dip koperkowo-ogórkowy

Przekąski mięsne | 2 do wyboru |

Paszтет | Sos żurawinowy
Wybór mięs pieczystych | Schab | Karczek pieczony | Boczek
Patera wędlin | Kabanosy | Salami | Szynka
Galantyna Drobiowa | Ser
Schab po warszawsku
Carpaccio wołowe | Pomidor | Parmezan
Melon | Szynka parmeńska

Pieczyno | Masło
Pikle | Marynaty | Oliwy smakowe

BUFET KAWOWY

Świeże owoce w całości
Ciasta domowego wypieku | 3 rodzaje
Woda mineralna niegazowana w karafce | bez ograniczeń
Soki owocowe | bez ograniczeń
Kawa | Herbata | bez ograniczeń



MENU DLA DZIECI

- Rosół z makaronem
- Chrupiące nuggetsy z piersi kurczaka
- Frytki
- Wiosenna surówka z marchewki i jabłuszka
- Strzelający popcorn

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA NAPOJE I ALKOHOŁ

- Soki 1l – 12 PLN
- Napoje gazowane 0,2l – 5 PLN
- Wino czerwone/białe – 45 PLN/butelka
- Wódka Extra Żytnia 0,7l – 75 PLN/butelka
- Pozostałe alkohole zgodnie z obowiązującą kartą baru

DODATKOWE INFORMACJE

- Wszystkie ceny zawierają podatek VAT
- Białe pokrowce na krzesła w cenie menu
- Dzieci 0-3 GRATIS
- Dzieci 3-9 lat – 50%
- Subtelna dekoracja na stołach, świece typu tealight
- Menu bufetowe dostępne dla grup powyżej 25 osób
- Dla wegetarian/wegan możliwość wyboru innego dania wg ustaleń
- Konsumpcja tylko na miejscu, możliwość zabrania pozostałych elementów menu wg wytycznych Organizatora
- Możliwość zamówienia tortu w Hotelu – opcja dodatkowo płatna wg indywidualnych ustaleń
- Serwis tortu dostarczonego przez Klienta 5 zł/os.
- Możliwość przywiezienia własnego alkoholu, opłata korkowa 20 zł/os. dorosłą



REKOMENDUJEMY

OPRAWA FLORYSTYCZNA

BUKIECIARNIA

ul. Pijarska 1a; Góra Kalwaria

T. 504 007 907; 609 062 497

E: bukieciarnia.gorakalwaria@gmail.com

OPRAWA MUZYCZNA, OŚWIETLENIE

Paweł Tabor

T. 509 713 575

Serdecznie zapraszamy

Sylwia Rybkowska

Kierownik Sprzedaży

+ 48 505 125 273

srybkowska@arche.pl

Wioletta Konarzewska

Specjalista ds. Sprzedaży

+48 536 904 763

wkonarzewska@arche.pl