

Witamy w hotelu Arkadia Royal

Propozycja przyjęć okolicznościowych

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć w naszym obiekcie.

Nasz hotel już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia, 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

Muzyka w tle

Żywe kwiaty w stole

Odpowiednia aranżacja stołów

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Czas trwania przyjęcia do godziny 22.00 z możliwością przedłużenia

Serwetki o fakturze lnu w kolorze écru, złota lub białe

Bezpłatne zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami

Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergię

Dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 130,00 PLN za dziecko

Menu Szmaragdowe – 199,00 PLN za osobę

Zawiera w sobie dwudaniowy obiad, 4 przekąski zimne, 2 sałatki, wybór ciast oraz napoje niegazowane

Menu Rubinowe – 219,00 PLN za osobę

Zawiera w sobie dwudaniowy obiad, 6 przekąsek zimnych, 2 sałatki, wybór ciast oraz napoje niegazowane

Menu Diamentowe – 259,00 PLN za osobę

Zawiera w sobie dwudaniowy obiad, 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, wybór ciast, owoce filetowane w bufecie, ozdobne pokrowce na krzesła, brak standardowej opłaty serwisowej oraz napoje niegazowane i gazowane.

Propozycja Menu

Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół podany z makaronem, warzywami julienne i natką pietruszki

Aksamitny krem z kalafiora podany z czarnuszką i chrupiącymi grzankami

Pachnący świeżą bazylią krem z naszych pomidorów podany z grzankami

Tradycyjne, pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Aksamitna zupa z grzybów leśnych z łazankami i natką pietruszki

Żur na domowym zakwasie z mąki razowej podany z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą

Dania Główne (jedno do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej gotowanej w niskiej temperaturze na ciemnym sosie pieczeniowym

Sakiewka wieprzowa faszerowana duszonymi pieczarkami na sosie podgrzybkowym

Pierś z kurczaka nadziana szpinakiem, czosnkiem, Fetą i suszonymi pomidorami na sosie Tzatziki

Klasyczny kotlet de volaille zawijany z masłem pietruszkowym

Konfitowane udo kaczki z sosem wiśniowo-żurawinowym

Chrupiące wegetariańskie Falafele na sosie Tzatziki lub Tahini

Wegańska pieczona cukinia faszerowana duszonymi warzywami

Dodatki do dania głównego (po jednym dodatku skrobiowym i warzywnym)

Puree ziemniaczane z koperkiem / ziemniaki opiekane / ziemniaki z wody
Ziemniaki au Gratin ze świeżym tymiankiem i rozmarynem zapieczone pod mozzarellą

Gnocci z patelni

Kapusta młoda z koperkiem/ kapusta zasmażana / buraki glazurowane

Bukiet surówek (surówka z kapusty czerwonej, białej oraz z marchewki)

Bukiet warzyw na parze z ziołowym masłem (brokuł, kalafior, marchew)

Podwędzane warzywa z grilla (cukinia, marchew, pieczarka, papryka)

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

Rillette z kaczki w otwartych pasztecikach z ciasta francuskiego

Tortilla z grillowaną piersią z kurczaka, warzywami i serem

Tortilla ze szpinakiem, Pesto i suszonymi pomidorami

Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Śledź w oleju rzepakowym z siekaną cebulą

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Wegetariański pasztet z soczewicy

Ruloniki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami

Sajgonki wegetariańskie podane ze słodkim sosem chili

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

Deską słowiańskich serów z orzechami i winogronami

Sałatki (dwie do wyboru)

Sałatka Grecka ze świeżym pomidorem, ogórkiem, papryką, oliwkami, czerwoną cebulą i Fetą

Sałatka z wędzoną pierśią kurczaka, ananasem, brzoskwinia i selerem naciowym na słodko

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, sosem anchois i chrupiącymi grzankami

Sałatka Włoska z makaronem, mini mozzarellą, pieczoną cukinią, oliwkami,
pomidorkami koktajlowymi i Pesto

Arabski Tabbouleh z bulgurem, natką pietruszki i świeżymi warzywami

Dodatki

Warzywa marynowane

Wybór pieczywa, masło, żurawina

Desery

Patery ciast domowych (150 g/os) w cenie

Owoce filetowane (150 g/os) **14 PLN/os** lub
w menu **Diaamentowym** w cenie

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 mięętą w dzbankach

Napoje gazowane

do menu Szmaragdowego i Rubinowego **dopłata wynosi 25 PLN za osobę**

Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie), Fanta, Sprite

Dla dzieci

(jedno mięso oraz po jednym dodatku skrobiowym i jednym warzywnym)

Chrupiące kąski z kurczaka / Sznycelek z kurczaka w Panko

Do tych dań proponujemy:

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

Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort okolicznościowy:

Śmietana z mascarpone z maliną / truskawką / borówką / brzoskwinią,
czekoladowy, bezowy z owocami
14,00 PLN za porcję

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych
22,00 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami
22,00 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka
12,00 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z siekaną cebulą i piklami
150,00 PLN za półmisek dla 8 osób

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili
200,00 PLN za 20 szt. / 360,00 PLN za 40 szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami
18,00 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff
24,00 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego
37,00 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z
wiejską kaszą oraz sałatką węgierską

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie chęci zamówienia tej pozycji na 14 dni przed przyjęciem
38,00 PLN za osobę (min. 25 osób)

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie
od 39,00 PLN za porcję

Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie w **godzinach 12.00 – 20.00** gdzie nasz personel przygotowuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną **wpłatą zadatku w wysokości 500 PLN**.
2. **Zadatek jest bezzwrotny** i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. **Menu należy wybrać na 14 dni przed datą przyjęcia** i przestać najchętniej mailowo na adres imprezy@arkadiaroyal.pl lub dostarczyć osobiście do Hotelu.
5. **Ostateczną liczbę osób z podziałem na:** dorosłych, dzieci 0-3 oraz dzieci 4-12 lat należy podać **najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem**.
6. Przy przyjęciach **powyżej 40 osób pełnopłatnych** alkohol może być zapewniony przez Zamawiającego bezpłatnie. Przy mniejszych przyjęciach zapraszamy do skorzystania z naszej oferty poniżej lub można spożywać **własny alkohol** przy opłacie korkowej wynoszącej **15,00 PLN za osobę dorosłą**.
7. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotowuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaze osobiście na spotkaniu w hotelu bądź telefonicznie organizatorom imprezy.
8. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje **najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem**.
9. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania może zapewnić Hotel.
10. Dbając o najwyższy poziom obsługi do każdego przyjęcia **doliczana jest 10% opłata za serwis**, w dni ustawowo wolne od pracy opłata ta wynosi 30%.

Opcje dodatkowe

STÓŁ MINI DESERKÓW – 50 szt.- 700 PLN, 75 szt.- 950 zł

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

FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób

Czekolada do wyboru: mleczna lub biała. W cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe	8,00 PLN za sztukę.
Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką	ok. 120,00 – 180,00 PLN za bukiet.
Wynajem projektora z ekranem	250,00 PLN
Wynajem automatycznego ekspresu do kawy	490,00 PLN
Tron królewski	100,00 PLN
Animacje dla dzieci	500,00 – 2000,00 PLN

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	65,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	65,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 PLN * na zamówienie

Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	70,00 PLN	White/Red
Marani Telavuri, Gruzja półsłodkie	70,00 PLN	White/Red
Marani Kondoli, Gruzja, wytrawne	130,00 PLN	Red * na zamówienie
Marani Mtsvane, Gruzja, wytrawne	80,00 PLN	White * na zamówienie

Wina musujące:

Michalangelo, Polska, słodkie	50,00 PLN	White
Martini Asti, Włochy, słodkie	75,00 PLN	White
Martini Prosecco, Włochy, wytrawne	75,00 PLN	White * na zamówienie
Martini Brut Prosecco, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White * na zamówienie