

  
**ROYAL**  
A R K A D I A



## Witamy w hotelu Arkadia Royal

### Propozycje Komunijne na 2025 rok

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu komunii 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 zapewni atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszym hotelu przy każdej komunii zapewniamy:

Żywe kwiaty w stole

Subtelną muzykę w tle

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Czas trwania przyjęcia do godziny 20.00

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Bezpłatna 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 PLN za dziecko



# ROYAL

ARKADIA

W naszej ofercie przygotowaliśmy trzy warianty menu na przyjęcie komunijne

## Menu Szmaragdowe – 239 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 4 przekąski zimne, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

## Menu Rubinowe – 289 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 6 przekąsek zimnych, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

## Menu Diamentowe – 359 PLN za osobę

Zawiera w sobie 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, **ozdobne pokrowce na krzesła, brak opłaty serwisowej**, nielimitowane napoje niegazowane **oraz gazowane** oraz bufet kawowy

## Propozycja Menu

### Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem podany z makaronem i warzywami

Aksamitna zupa z młodych szparagów, prażonymi migdałami i oliwą ziołową

Krem ze świeżych pomidorów z grzankami i naszą oliwą ziołową

### Dania Główne (jedno do wyboru)

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

Filet z kurczaka faszerowany musem grzybowym na kremowym sosie z suszonymi grzybami

Konfitowane udo z kaczki na sosie wiśniowo-żurawinowym

### 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 / chrupiące frytki / surówka z marchewki i jabłka /  
brokuł z mini marchewką na parze

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

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ziemniaki au Gratin ze świeżym tymiankiem i rozmarynem zapieczone pod mozzarellą

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

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

## **Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji Menu)**

Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem

Rillette z kaczki w otwartych pasztecikach z ciasta francuskiego

Tortilla z grillowaną piersią z kurczaka i pieczonymi warzywami

Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Roladki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Chrupiące sajgonki wegańskie podane ze słodkim sosem chili

Wegański pasztet z pieczonymi warzywami

Półmiski mięs pieczonych i pasztetu Szefa Kuchni

Deski słowiańskich serów z orzechami i winogronami

## **Sałatki (dwie do wyboru)**

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

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

Sałatka Hawajska z wędzoną piersią kurczaka, ananasem, brzoskwinią i  
selerem naciowym na słodko

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

## **Na słodko**

Ciast bankietowe podane w stole bądź w bufecie

Owoce w całości i filetowane (arbuz, melon, ananas, winogrona, kiwi, truskawki) w bufecie



# ROYAL

ARKADIA

## 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

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

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

## Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

### Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	80,00 PLN	
Stock Prestige 0,5l	80,00 PLN	
Stumbras Centenary 0,5l	90,00 PLN	* na zamówienie

### Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	90,00 PLN	
Absolut Blue 0,5l	90,00 PLN	* na zamówienie
Ostoya 0,5l	100,00 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	85,00 PLN	White
Casa Pecunia Prosecco, Włochy, półwytrawne	75,00 PLN	White * na zamówienie
Casa Pecunia Prosecco, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White * na zamówienie

**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 PLN za porcję

Ciepła tarta jabłkowa z gałką lodów śmietankowych  
22 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami  
25 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka  
12 PLN za osobę

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

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

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami lub kroleciem z mięsem  
18 PLN za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą  
20 PLN za porcję

Boeuf Stroganoff  
24 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego  
42 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z  
wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego

**Uprzejmie prosimy o potwierdzenie zamówienia na 14 dni przed przyjęciem**  
42 PLN za osobę ( min. 25 osób )

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie  
od 35 PLN za porcję

## Opcje dodatkowe

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

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

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe	9 PLN/krzesło
Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką	bukiet 150/180 PLN (wazonny typu Martini)
Tron królewski dla dziecka pierwszokomunijnego	100 PLN
Wynajem automatycznego ekspresu do kawy	500 PLN
Wynajęcia sali na wyłączność	Koszt ustalany indywidualnie

### 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 – 21.00 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 **do dnia 25 kwietnia** i przesać mailowo na [imprezy@arkadiaroyal.pl](mailto:imprezy@arkadiaroyal.pl) lub dostarczyć osobiście do Hotelu, służymy też pomocą w wyborze menu.
5. **Ostateczną liczbę osób** z podziałem na: **osoby dorosłe / dzieci 0-3 / dzieci 4-12 lat** należy podać **najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotowuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wysle mailowo, przekaże telefonicznie bądź na spotkaniu osobistym organizatorom.
7. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje **najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem.**
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące).
9. W przypadku odbywania się minimum 4 komunii danego dnia hotel organizuje **animacje dla dzieci.**

Dbając o najwyższy poziom obsługi do każdego przyjęcia  
**doliczana jest 10% opłata za serwis.**

Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT