



Witamy w hotelu Arkadia Royal

Propozycja przyjęć okolicznościowych

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę przyjęć organizowanych w naszej restauracji.

Nasz hotel od wielu lat specjalizuje się w organizacji różnorodnych wydarzeń i imprez, dzięki czemu posiadamy bogate doświadczenie i możemy pomóc naszym klientom urzeczywistnić ich wizję udanego przyjęcia, a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności, która odczuwa się od pierwszych chwil w naszych progach.

W naszej ofercie przyjęć okolicznościowych stosujemy zasadę, że wszystkie niezbędne elementy udanej imprezy powinny być już zawarte w ofercie, dlatego w cenę ujęliśmy już:

Profesjonalną obsługę kelnerską

Muzykę w tle

Żywe kwiaty w stole

Odpowiednią aranżację 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

Przygotowaliśmy dla Państwa szeroki wybór pakietów, aby jak najbardziej dopasować się do Waszych potrzeb.

Pakiet	1	2	3	4	5
Cena za osobę	139	179	199	249	299
Zupy do wyboru	2	2	2	2	2
Danie główne	1	1	1	1	1
Deser serwowany	1	1			
Dodatkowe danie ciepłe					1
Przekąski zimne		3	4	6	7
Sałatki		1	1	2	2
Ciasto w bufecie		W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
Owoce filetowane w bufecie				W cenie	W cenie
Napoje gorące	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
Napoje niegazowane	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
Napoje gazowane	25 PLN/os	25 PLN/os	25 PLN/os	25 PLN/os	W cenie
Domowa lemoniada				W cenie	W cenie
Pokrowce na krzesła	10 PLN/szt.	10 PLN/szt.	10 PLN/szt.	W cenie	W cenie
Automatyczny ekspres do kawy	450 PLN	450 PLN	450 PLN	450 PLN	W cenie
Czas trwania przyjęcia	3h	4h	6h	7h	9h
Wysokość opłaty serwisowej	10%	10%	10%	brak	brak



Zupy do wyboru

Domowy rosół podany z makaronem, warzywami julienne i natką pietruszki

Tradycyjne, pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Żur na domowym zakwasie z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą

Węgierska zupa gulaszowa

Aksamitna zupa z grzybów leśnych z łązankami i natką pietruszki

Krem z kalafiora podany z czarnuszką i chrupiącymi grzankami

Zielony krem brokułowo-szpinakowy z bekonem i prażonymi migdałami

Pachnący świeżą bazylią krem z naszych pomidorów podany z grzankami

Propozycja sezonowa (Informacja u managera)

Dania Główne (jedno do wyboru)

Delikatna polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym z domowymi kopytkami i warzywami z ziołowym masłem

Zraz wieprzowy Royal na sosie grzybowym z gotowanymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

Pierś z kurczaka zagrodowego z rusztu na sosie kurkowym, kremowe puree ziemniaczane i brokuły z wody

Soczysty kotlet De Volaille z masłem pietruszkowym z opiekanymi ziemniakami i bukietem surówek

Bitka wołowa w sosie własnym ze smażonymi pieczarkami, kluskami śląskimi i sałatką z ogórka kiszzonego

Konfitowane udo kaczki z sosem wiśniowym, domowymi kopytkami i modrą kapustą

Filet z dorsza sous vide z oliwą ziołowo cytrynową, ziemniakami z wody i duszoną cukinią

Chrupiące wegetariańskie Falafele na sosie Tzatziki lub Tahini z pieczonymi ziemniakami i sałatami z Vinaigrette

Dodatkowe danie ciepłe (jedno do wyboru)

Boeuf Stroganoff

Potrąwka z udźca indyka duszona w śmietanie z białym winem i pieczarkami

Ręcznie przygotowane ravioli z borowikami i emulsją maślaną

Domowe gnocchi z lekkim sosem z letnich pomidorów i bazyliowym Pesto

Deser serwowany (jeden do wyboru)

Ciepły jabłecznik podany z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną

Puszysty sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym

Puchar lodowy Royal ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

Lody śmietankowe z ciepłym sosem z leśnych malin

Aksamitne Crème Brûlée z chrupiącą cukrową skorupką

Waniliowa Panna Cotta w pucharze z sosem malinowym

Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji menu)

Półmisek wędlin wędzonych oraz mięs pieczonych Szefa Kuchni

Domowy pasztet z sosem żurawinowym

Schab po warszawsku faszerowany musem chrzanowym

Kurczak faszerowany szpinakiem i suszonymi pomidorami

Filet z indyka sous vide garniowany owocami i winną galaretką

Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka i warzywami

Tortilla ze szpinakiem, Pesto i suszonymi pomidorami

Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i twarożkiem z rzodkiewką

Śledź marynowany w tłoczonym na zimno oleju rzepakowym z siekaną cebulą

Śledź marynowany w kwaśnej śmietanie z jabłkiem

Wegetariański pasztet z soczewicy

Kremowy hummus w otwartych pasztecikach z ciasta francuskiego

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 (ilość według wybranej opcji menu)

- Sałatka grecka z serem Feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oregano
- Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinią
- Niemiecka sałatka ziemniaczane z czerwoną cebulą i prażonym bekonem
- Sałatka z pomidorów koktajlowych z Fetą, granatem i sałatą w dressingu z syropem klonowym
- Sałata Cezar z pieczonym kurczakiem, chrupiącymi grzankami, serem Grana Padano i dressingiem anchois
- Sałatka włoska z mozzarellą, penne, oliwkami, ogórkiem, rukolą, czerwoną cebulą i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, ogórkiem marynowanym, papryką, pomidorami i prażoną cebulą
- Arabski Tabbouleh z bulgurem, natką pietruszki i świeżymi warzywami

Desery w bufecie (według wybranej opcji menu)

- Patery ciast min. 4 rodzaje (150 g/os)
- Owoce filetowane i w całości (100 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

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

Dla najmłodszych uczestników przyjęcia proponujemy na obiad

- Domowy rosół z makaronem lub zupę pomidorową z ryżem
- Chrupiące paluszki lub sznycelek z kurczaka panierowany w Panko z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

Do każdego menu proponujemy dodatkowo:

Tort okolicznościowy:

Śmietana z mascarpone z maliną / truskawką / borówką / brzoskwinia, czekoladowy, bezowy z owocami 16,00 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.

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
45,00 PLN za osobę (min. 25 osób)

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 tronu królewskiego
100,00 PLN

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 przesłać 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 25,00 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 przekaże 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 wybranych pakietów doliczana jest 10% opłata za serwis, w dni ustawowo wolne od pracy opłata ta wynosi 30% niezależnie od wybranej opcji menu.