



ARCHE HOTEL
KRAKOWSKA WARSZAWA

OFERTA WESELNA

Stwórzmy razem chwile, które zamieniają
się w najpiękniejsze wspomnienia.

ARCHE HOTEL

KRAKOWSKA WARSZAWA

Wesele to wyjątkowy dzień,
który zostaje w pamięci na całe życie.

W Hotelu Arche Krakowska wiemy, jak ważne są w nim
każdy detal, atmosfera i smak podawanych potraw.

Naszym celem jest stworzenie wydarzenia, które będzie
dokładnie takie, jak sobie wymarzyliście – pełne
radości, wzruszeń i niezapomnianych wspomnień.



ARCHE HOTEL

KRAKOWSKA WARSZAWA

DWIE PROPOZYCJE SALI

Restauracja **IMPRESJA** to elegancka sala o powierzchni ok. 500 m², która w ustawieniu bankietowym przy okrągłych stołach pomieści do 200 Gości. Stylowe, jasne wnętrze doskonale sprawdzi się zarówno podczas większych uroczystości, jak i bardziej kameralnych spotkań. To przestrzeń łącząca komfort i wyjątkową atmosferę.

Sala **FUKSJA** to nowoczesna przestrzeń o powierzchni ok. 700 m², mieszcząca do 500 Gości. Dzięki modułowym ścianom umożliwia elastyczny podział i dopasowanie do charakteru wydarzenia.

Wykorzystywana również do konferencji, podczas wesel zachwyca efektowną aranżacją i grą światła, tworząc niezapomnianą oprawę.



ARCHE HOTEL

KRAKOWSKA WARSZAWA

Bez względu na wybór sali zapewniamy:



Profesjonalną gastronomię
dopasowaną
do Państwa preferencji



Doświadczoną obsługę
podczas całego przyjęcia



Wsparcie w organizacji
każdego detalu organizacji



Apartament na noc
poślubną dla Młodej Pary



Bezpłatny parking dla
gości

Dodatkowo możemy zaoferować:



Szeroki wybór alkoholi
i drink barów



Oprawę muzyczną przez
zespół lub DJ-a



Wiejski stół i eleganckie
słodkości



Tort weselny
przygotowany na
zamówienie



Fotobudki



Profesjonalnego fotografa
i kamerzystę



Dekoracje świetlne
i kwiatowe



Animacje dla dzieci



Możliwość zorganizowania
pokazu barmańskiego lub
fontanny czekoladowej



PAKIETY

GOLD

Serwowane :
zupa i danie główne

Przekąski zimne :
9 zimnych przekąsek
+ pieczywo

Bufet deserowy :
5 deserów

1 Danie gorące
przed północą
oraz 1 Danie gorące
po północy

PLATINIUM

Serwowane :
zupa i danie główne

Przekąski zimne :
12 zimnych przekąsek
+ pieczywo

Bufet deserowy :
6 deserów

1 Danie gorące
przed północą
oraz 1 Danie gorące
po północy

DIAMOND

Serwowane :
zupa danie główne
i deser

Przekąski zimne :
14 zimnych przekąsek
+ pieczywo

Bufet deserowy :
8 deserów + TORT

1 Danie gorące
przed północą
oraz 2 Dania gorące
po północy

Do każdego pakietu :

Soki owocowe w dzbankach
Woda mineralna w karafkach
Napoje gazowane w bufecie 0,85l
Kawa z ekspresu w bufecie
Wybór herbat

GOLD

Cena 399 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 419 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

PLATINIUM

Cena 445 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 465 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

DIAMOND

Cena 499 zł/osoba - zimne przekąski w formie bufetu
Cena 525 zł/osoba - zimne przekąski w stołach

***PODANE CENY SĄ CENAMI BRUTTO.**

MENU

do wyboru

ZUPY

- Rosół królewski
z kołdunami drobiowymi
i warzywami julienne
- Krem borowikowy
z oliwą truflową i chipsem z boczku
- Zupa cytrynowa
z ryżem i kurczakiem
- Krem z pieczonego pomidora
z bazylią i mascarpone
- Żurek staropolski
na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem
- Bulion wołowy
z domowym makaronem i natką
- Krem z białych warzyw
z prażonymi migdałami
- Zupa gulaszowa węgierska z wołowiną
- Krem z dyni z imbirem
i prażonymi pestkami
- Chłodnik litewski z jajkiem
i młodymi ziemniakami (sezonowo)



DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa sous-vide w sosie rozmarynowym, Gratine ziemniaczane, fasolka szparagowa z kremem balsamicznym
- Udko z kaczki confit z sosem tymiankowym, kopytka, buraczki glazurowane
- Filet z dorsza, zapiekana z brokułami , szpinak baby blanszowany
- Roladka drobiowa z suszonym pomidorem i mozzarellą, sos paprykowy, ziemniaki opiekane z rozmarynem, warzywa grillowane
- Łosoś pieczony z koperkiem, sos holenderskim, czarna soczewica, brokuł w maśle
- Tradycyjny schabowy z kością, ziemniaki z koperkiem, słodka kapusta z pomidorami i koprem
- Zrazy wołowe z kluskami śląskimi i modra kapusta
- Devolay z masłem czosnkowym, clafoutis ziemniaczane z grzybami, marchewka glazurowana



PRZYSTAWKI ZIMNE

- Talerz mięs pieczonych: schab ze śliwką, karkówka, boczek
- Deska wędlin włoskich
- Deska serów z dodatkami
- Carpaccio wołowe z rukolą i parmezanem
- Carpaccio z buraka z kozim serem
- Sałatka cezarska z kurczakiem
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka z łososiem i awokado
- Sałatka caprese
- Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
- Śledź w oleju z cebulką
- Śledź po kaszubsku
- Roladki z tortilli (mix smaków: wege i mięsne)
- Jajka faszerowane (3 rodzaje)
- Tymbaliki drobiowe
- Pasztet domowy z żurawiną
- Galaretka wieprzowa
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś pieczony w całości (stół rybny)
- Sałatka z kurczakiem curry
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem
- Warzywa grillowane z oliwą ziołową
- Pieczywo, masła smakowe, smalec z ogórkiem



DESERY SERWOWANE

- Sernik waniliowy z musem malinowym
- Panna cotta z owocami sezonowymi
- Mus czekoladowy z chrupiącą praliną
- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Tiramisu klasyczne
- Beza Pavlova z kremem mascarpone i owocami

DESERY - SZWEDZKI STÓŁ

- Mini ptysie z bitą śmietaną
- Mini eklerki
- Mini bezy z kremem
- Tarta cytrynowa
- Tarta czekoladowa
- Tarta owocowa
- Mini serniczki na zimno
- Mini tiramisu
- Brownie w porcjach
- Pucharki z musem malinowym
- Pucharki z musem mango
- Pucharki z musem czekoladowym
- Babeczki waniliowe z kremem
- Babeczki czekoladowe
- Ciasto pistacjowe z chrupką czekoladową
- Ciasto clodo
- Sernik krakowski
- Sernik wiedeński
- Tort clodo
- Tort chopin

II i III DANIE SERWOWANE

- Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
- Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem
- Pierogi mix: ruskie, z mięsem, ze szpinakiem
- Strogonow wołowy
- Kapuśniak na wędzonce z ziemniakami
- Gulasz wieprzowy z pieczywem i ogórkiem kiszonym



ARCHE HOTEL
KRAKOWSKA WARSZAWA

Skontaktuj się z nami

Bartłomiej Będkowski
Kierownik Działu Sprzedaży
Kom.+48 537 246 918
bbedkowski@arche.pl

Monika Stefańska
Zastępca Kierownika
Działu Sprzedaży
Kom.+48 534 653 417
mstefanska@arche.pl

Aleksandra Woźniak
Specjalista ds. sprzedaży
Kom.+48 535 673 455
awozniak@arche.pl

Zuzanna Fiuk
Specjalista ds. sprzedaży
Kom.+48 535 595 677
zfiuk@archehotelkrakowska.pl