

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

Każda wyjątkowa okazja zasługuje na odpowiednią oprawę. Dzięki starannie skomponowanemu menu, eleganckim wnętrzom oraz profesjonalnej obsłudze stworzymy idealne warunki do świętowania najważniejszych chwil w gronie najbliższych. Zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi wariantami menu.

Arche Hotel Ożarów Mazowiecki,
ul. Stefana Żeromskiego 3, 05-850 Duchnice
tel. 22 375 90 35

PAKIET BRĄZOWY

ARCHE HOTEL
OŻARÓW MAZOWIECKI

MENU SERWOWANE
(zupa, danie główne, deser, kawa, herbata, woda z cytryną i miętą)

ZUPY (jedna do wyboru):

- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Żurek na zakwasie z jajkiem, białą kiełbasą
- Zupa krem z grzybów leśnych

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru):

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE:

- Schab sous vide, fondant ziemniaczany, sos rokfor blue, bukiet warzyw
- Soczysta pierś z kurczaka, opiekane ziemniaki, sos pieprzowy, brokuł gotowany
- Karkówka pieczona, kopytka ziemniaczane, sos własny, warzywa korzenne

DANIE GŁÓWNE RYBNE

- Filet z dorsza, sos maślano-cytrynowy, gratin, fasolka szparagowa

DANIE GŁÓWNE WEGE

- Risotto szafranowe z cukinią, marchewką, parmezan
- Makaron rigate z grzybami, ser tofu, pomidor cherry, szpinak

DESERY (jeden do wyboru):

- Szarlotka z lodami wanliowymi
- Sernik z sosem owocowym
- Ciasto domowe z owocami
- Titamisu

NAPOJE

- Kawa, herbata
- Woda z cytryną i miętą



*Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej

PAKIET SREBRNY

ARCHE HOTEL
OŻARÓW MAZOWIECKI

MENU SERWOWANE
(5 przystawek, zupa, danie główne, deser, kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe)

PRZYSTAWKI (5 do wyboru):

- Deska mięs pieczonych
- Deska serów z winogronami i bakaliami
- Sałatka cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, bazylią, dressingiem miodowym
- Sałatka grecka z serem feta i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Roladki z cukinii grilowanej, ser, świeże zioła
- Carpacio z buraka z serem feta, rukolą, sosem balsamicznym
- Paluszki z kurczaka z sosem musztardowo-miodowym
- Pasztet z żurawiną i chrzanem

ZUPY (jedna do wyboru):

- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Żurek na zakwasie z jajem, białą kiełbasą
- Zupa krem z grzybów leśnych
- Zupa krem z cukinii
- Zupa krem z kalafiora z mlekiem kokosowym
- Zupa krem z dyni z imbirem

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru):

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE:

- Schab sous vide, fondant ziemniaczany, sos rokfor blue, bukiet warzyw
- Soczysta pierś z kurczaka, opiekane ziemniaki, sos pieprzowy, brokuł gotowany
- Karkówka pieczona, kopytka ziemniaczane, sos własny, warzywa korzenne
- Kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kluski śląskie, warzywa z patelni
- Medaliony z indyka, sos pimento, ziemniaki gotowane, fasolka szparagowa

DANIE GŁÓWNE RYBNE

- Dorsz pieczony, sos maślano-cytrynowy, ziemniak gratin, fasolka szparagowa
- Filet z okonia nilowego, sos kurkowy, placki z kaszy gryczanej, warzywa grillowane

DANIE GŁÓWNE WEGE

- Risotto szafranowe z cukinią, marchewką, parmezan
- Makaron rigate z grzybami, ser tofu, pomidor cherry, szpinak
- Stek z kalafiora, puree z marchewki, sałatka z chrupiących sałat, dressing czosnkowy

DESERY (jeden do wyboru):

- Szarlotka z lodami waniliowymi
- Sernik z sosem owocowym
- Ciasto domowe z owocami
- Tiramisu
- Mus czekoladowy

NAPOJE

- Kawa, herbata,
- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Lemoniada

*Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej

PAKIET ZŁOTY

ARCHE HOTEL
OŻARÓW MAZOWIECKI

MENU SERWOWANE
(5 przystawek, zupa, 1 danie główne, bufet, słodki stół, kawa, herbata, wodaz cytryną i miętą, soki owocowe)

PRZYSTAWKI (5 do wyboru):

- Deska mięs pieczonych
- Deska serów z winogronami i bakaliami
- Sałatka cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka z mini mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, bazylią, dressingiem miodowym
- Sałatka grecka z serem feta i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Roladki z cukinii grillowanej, ser, świeże zioła
- Carpacio z buraka z serem feta, rukolą, sosem balsamicznym
- Paluszki z kurczaka z sosem musztardowo-miodowym
- Pasztet z żurawiną i chrzanem
- Śledź w oleju z cebulą
- Szynka dojrzewająca z szynką i rukolą
- Sałatka z młodego szpinaku, ser pleśniowy, cherry, winogrono, gruszka, dressing
- Łosoś gravlax na sałatce z rukoli, pomarańczy i granatu z dressingiem miodowo-musztardowym

ZUPY (jedna do wyboru):

- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Żurek na zakwasie z jajem, białą kiełbasą
- Zupa krem z grzybów leśnych
- Zupa krem z cukinii
- Zupa krem z kalafiora z mlekiem kokosowym
- Zupa krem z dyni z imbirem
- Zupa kurkowa z serem gorgonzola i kluskami spatzle
- Zupa krem z pieczonej papryki z kroplą oliwy

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru):

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE:

- Schab sous vide, fondant ziemniaczany, sos rokfor blue, bukiet warzyw
- Karkówka pieczona, kopytka ziemniaczane, sos własny, warzywa korzenne
- Kotlet schabowy, puree ziemniaczane, kapusta zasmażana
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, kluski śląskie, warzywa z patelni
- Medaliony z indyka, sos pimento, ziemniaki gotowane, fasolka szparagowa
- Udko kacze konfit, gnocchi, jabłka karmelizowane, sos wiśniowy
- Policzki wołowe, ziemniak puree z marchewką, ratatouille

DANIE GŁÓWNE RYBNE

- Dorsz pieczony, sos maślano-cytrynowy, ziemniak gratin, fasolka szparagowa
- Łosoś grill, sos szafranowy, ziemniaki puree, groszek cukrowy

BUFET (wstawiony po daniu głównym):

- Eskalopki z kurczaka, sos pieprzowy
- Filet z okonia z sosem kurkowym
- Ravioli z serem i szpinakiem
- Ziemniaki pieczone z natką pietruszki
- Bukiet warzyw sezonowych

SŁODKI STÓŁ (cztery do wyboru):

- Szarlotka
- Sernik z sosem owocowym
- Ciasto domowe
- Owoce filetowane
- Mus czekoladowy
- Panna Cotta
- Cream brulee
- Babeczki mascarpone

NAPOJE

- Kawa, herbata,
- Woda z cytryną i miętą
- Soki owocowe
- Lemoniada

*Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej



ARCHE HOTEL
OŻARÓW MAZOWIECKI

DZIECI

0-3 lata Gratis
4-9 lat płatne 50%

Menu dziecięce

Rosół
Panierowana pierś z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
Spaghetti bolognese
Deser lodowy/Ciasto domowe

POZWÓL NAM WSPÓŁTWORZYĆ SWOJĄ HISTORIĘ.
SPRAWIMY, ŻE TWOJE PRZYJĘCIE BĘDZIE WYJĄTKOWE.
Do zobaczenia!

SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI:

DZIAŁ SPRZEDAŻY

sprzedaz@archehotelozarow.pl
+48 574 911 929
+48 530 891 257
+48 505 125 273