

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

PRZYJĘCIE WESELNE

Przyjęcie weselne to czas wspólnego świętowania, doskonałej kuchni i niezapomnianych chwil w gronie najbliższych. Zapraszamy do zapoznania się z przygotowanymi wariantami menu, które podkreślą wyjątkowy charakter tego dnia.

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

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

MENU SERWOWANE

- **PIERWSZE DANIE** *(zupa, danie główne, deser)*
- **DRUGIE DANIE** *(danie główne)*
- **TRZECIE DANIE** *(danie gorące po północy)*
- **PRZYSTAWKI** *(8 przystawek wstawionych w stoły)*
- **BUFET SŁODKI**
- **NAPOJE** *(kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe, napoje gazowane)*

W cenie pakietu zapewniamy:

- Konsultację i profesjonalną pomoc przy organizacji przyjęcia
- Obsługę kelnerską
- Sprzęt multimedialny
- Dedykowane menu
- Kieliszek powitalnego wina musującego dla wszystkich Gości
- Eleganckie nakrycie stołów, białe pokrowce na krzesłach, świece
- Pokoje dla Gości w specjalnej cenie
- Apartament dla Nowożeńców i śniadanie gratis
- Bezpłatny parking dla Gości
- Dzieci 0-3 lat menu dziecięce gratis,
- 4-9 lat 50% ceny
- podwykonawcy 50 % ceny

*Do ogólnego rachunku należy doliczyć 10% opłaty logistycznej

Oferta obowiązuje przy min.20 pełnopłatnych osobach.

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

Przystawki (8 do wyboru):

- Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem, rukolą, sosem balsamicznym
- Deska serów z domową konfiturą żurawinową i grissini
- Deska mięs pieczonych
- Quiche warzywne
- Tatar z suszonych pomidorów i pieczonego bakłażana
- Łosoś gravlax z ogórkiem i sosem limonkowo-gruszkowym
- Śledź klasyczny w oleju z cebulą
- Śledź po kaszubsku
- Terrina rybna z sosem tatarskim
- Pasztet z żurawiną, pikle, chrzan
- Galantyna drobiowa z bakaliami
- Polędwiczki wieprzowe z musem z wędzonej śliwki, marynowane grzyby
- Szynka dojrzewająca z melonem i rukolą
- Tortilla z kurczakiem z sosem jogurtowym
- Schab po warszawsku
- Satay z kurczaka z sosem orzechowym
- Sałaty z kozim serem, gruszką, owocami, dressingiem miodowym, croutons
- Sałatka z Waldorf z pieczoną wołowiną, winogrono, seler naciowy
- Sałatka grecka
- Sałatka cesare
- Sałatka caprese
- Sałatka szopska
- Sałatka nicejska z tuńczykiem
- Sałatka orientalna z paluszkami krabowymi
- Sałatka śledziowa z pieczonym burakiem



Zupy (2 do wyboru, serwowane w proporcji 50:50):

- Bulion drobiowo-wołowy z makaronem domowym
- Flaki wołowe z majerankiem
- Krem z borowików z croutons
- Krem z kalafiora z mlekiem kokosowym
- Krem z zielonego groszku, ze śmietanką miętową i maślanymi grzankami
- Zupa z kurek z serem gorgonzola i speatzle
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Zupa krem z dyni z imbirem

Dania główne (2 do wyboru):

- Schab sous vide z sosem pieprzowym, ziemniaki gotowane, warzywa grillowane
- Polędwiczki wieprzowe w grzybowym sosie, gratin ziemniaczane, bukiet warzyw
- Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i serem feta, sos pimento, brokuł gotowany, fondant ziemniaczany
- Udko z kaczeki konfit, gnocchi, jabłka karmelizowane, sos wiśniowy
- Policzki wołowy w sosie na czerwonym winie, puree ziemniaczane, ratatouille warzywne
- Zraziki wieprzowe, kopytka domowe, sos alla romana, buraczki karmelizowane
- Medalion z indyka marynowany w młotkowanym pieprzu, sos pieczeniowy, fasolka szparagowa z boczkiem, puree z batatów
- Karkówka pieczona, sos Merlot, chicche ziemniaczane, modra kapusta

Rybne:

- Filet z dorsza w sosie limonkowy, ziemniaki z wody, bukiet warzyw
- Pieczony łosoś, puree ziemniaczane, groszek cukrowy

Wegetariańskie:

- Risotto szafranowe z cukinią, marchewką i pamezanem
- Pieczony camembert na grzance z domową konfiturą żurawinową, sałaty z dressingiem
- Ravioli z ricottą i szpinakiem, podane z cherry, prażonymi pestkami dyni i kiełkami groszku

Wegańskie:

- Grillowane i duszone warzywa na hummusie i mix sałaty
- Stek z kalafiora, puree z marchewki, sałatka z chrupiących sałat, dressing czosnkowy

Danie po północy (1 do wyboru):

- Beef Strogonow
- Żur z jajkiem i białą kiełbasą
- Ragout wieprzowe z pieczarkami
- Barszcz czerwony z krokietem



Menu dziecięce:

- Rosół drobiowy
- Panierowana pierś z kurczaka, frytki, surówka z marchewki
- Spaghetti bolognese
- Szarlotka z lodami/mus czekoladowy

Deser (1 do wyboru):

- Klasyczne tiramisu
- Sernik waniliowy z sosem malinowym
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- Ciasto snicers na ciemnym spodzie

Słodki stół:

Mini desery (3 do wyboru):

- Crem Brulle
- Panna Cotta
- Krem czekoladowy z kawałkami czekolady
- Babeczki waniliowe z kremem
- Mus waniliowy z owocami

Ciasta (5 do wyboru):

- Sernik na zimno z owocami
- Tarta śliwkowa
- Ciasto czekoladowe z wiśnią
- Tarta brzoskwiniowa
- Ciasto toffi
- Sernik z rodzynkami
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Jabłecznik
- Ciasto marchewkowe



OPCJE DODATKOWE:

- Dekoracje kwiatowe
- Animacje dla dzieci
- Drink bar
- Pokazy barmańskie
- Fotobudka
- Napis Love

WIEJSKI STÓŁ – 3500 zł:

- Karkówka pieczona
- Schab pieczony
- Boczek pieczony
- Kiełbasa wiejska
- Kabanosy
- Kaszanka
- Szynka dojrzewająca
- Salceson biały i czarny
- Smalec własnej produkcji
- Pikle różne rodzaje
- Pieczywo wiejskie

OPEN BAR (do 10h):

Pakiet I :
Wino białe, wino czerwone, wódka czysta:
99 zł / 1os.

Pakiet II:
Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo:
129 zł / 1 os.

Pakiet III:
Wino białe, wino czerwone, wódka czysta, piwo, whisky, rum, gin, tequila:
189 zł / 1os.

Istnieje także możliwość wniesienia własnego alkoholu – opłata korkowa – 20 zł / 1 os.



Dodatkowo, oferta obejmuje:

3-daniową kolację wg menu Szefa Kuchni
z kieliszkiem powitalnego prosseco w hotelowej restauracji,
przygotowaną w rocznicę ślubu dla Państwa Młodych
(wymagana wcześniejsza rezerwacja)

10% rabat na wszystkie kolejne imprezy rodzinne
dla Państwa Młodych (chrzciny, komunie, rocznice, imieniny i urodziny)
organizowane dla min. 20 osób.

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

