

ARCHE HOTEL

OŻARÓW MAZOWIECKI

PRZYJĘCIA KOMUNIJNE 2027 rok

Każdy z nas ma w życiu wyjątkowe momenty, które budują naszą historię i zasługują na piękną oprawę.

W Hotelu **Arche Ożarów Mazowiecki** tworzymy niepowtarzalną atmosferę przyjęć,
w której Twoi Goście poczują się naprawdę wyjątkowo.
Dbamy o każdy detal wydarzenia – od eleganckiej przestrzeni, po dopracowane smaki.
Nasz profesjonalny Zespół zadba o wyśmienitą kuchnię i stylową oprawę, dzięki czemu
ten dzień na długo pozostanie w pamięci Waszej i Waszych Gości.

Na tę wyjątkową okazję przygotowaliśmy starannie dopracowane pakiety.

Zapraszamy!

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

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 pieczonych mięs domowych
- Deska serów z winogronami i bakaliami
- Sałatka cezar z kurczakiem i grzankami
- Sałatka z mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, bazylią, dressingiem
- Sałatka grecka z serem feta i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka z pieczonego buraka z serem feta, rukolą, sosem balsamicznym
- Tortilla z warzywami i szynką
- Pasztet z żurawiną i chrzanem
- Sałatka tajska z wieprzowiną
- Sałatka z pieczonego buraka
- Śledź po kaszubsku

ZUPY (jedna do wyboru):

- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi pestkami dyni
- Żurek na zakwasie z jajem, białą kiełbasą

DANIA GŁÓWNE (jedno do wyboru):

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE:

- Soczysta pierś z kurczaka, ziemniaki zapiekane, kalmelizowana marchew
- Kotlet z prosiaka, puree ziemniaczane z chrzanem, kapusta zasmażana
- Karkówka z warzywami, ziemniaki z wody, bukiet warzyw sezonowych
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, gnocchi, kalafior
- Udko kacze konfit, kluski śląskie, jabłka karmelizowane, sos wiśniowy

DANIE GŁÓWNE RYBNE

- Morszczuk saute, sos z pora, fasolka szparagowa z boczkiem, ziemniaki ala la rette
- Filet z okonia nilowego, sos maślano-cytrynowy, warzywa z patelni, ziemniaki gratin

DANIE GŁÓWNE WEGE

- Papryka faszerowana warzywami i serem, sos pomidorowy z bazylią
- Pieczony camembert na grzance z domową konfiturą żurawinową, sałaty z dressingiem
- Stek z bakłażana, panko, humus, rukola, cherry, oliwki

DESERY (jeden do wyboru):

- Szarlotka z gałką lodów
- Sernik z sosem owocowym
- Ciasto domowe
- Owoce filetowane

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, 2 dania główne, 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 mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, oliwkami, bazylią, dressingiem
- Sałatka grecka z serem feta i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka z pieczonego buraka z serem feta, rukolą, sosem balsamicznym
- Tortilla z warzywami i szynką
- Pasztet z żurawiną i chrzanem
- Sałatka tajska z wieprzowiną
- Sałatka z pieczonego buraka
- Śledź po kaszubsku
- Tartoletki faszerowana musem z makreli i tuńczyka
- Sałatka szopska z serem sirene
- Szynka parmeńska z melonem i rukolą
- Quiche z brokułami

ZUPY (jedna do wyboru):
- Esencjonalny rosół z makaronem i lubczykiem
- Krem z pomidorów ze słodką śmietaną, oliwą szczypiorkową i czosnkowymi grzankami
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową i prażonymi pestkami dyni
- Żurek na zakwasie z jajem, białą kiełbasą
- Flaki wołowe z majerankiem
- Zupa krem z pieczonej marchwi
- Krem z pieczarek

DANIA GŁÓWNE (dwa do wyboru):

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE:
- Soczysta pierś z kurczaka, ziemniaki zapiekane, mini marchewki karmelizowane
- Kotlet z prosiaka, puree ziemniaczane z chrzanem, kapusta zasmażana
- Karkówka z warzywami, ziemniaki z wody, bukiet warzyw sezonowych
- Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym, gnocchi, kalafior
- Udko kacze konfit, kluski śląskie, jabłka karmelizowane, sos wiśniowy
- Pieczony udziec z indyka, sos pimento, ziemniaki gotowane, fasolka szparagowa
- Policzki wołowe, ziemniak puree z marchewką, warzywa z patelni

DANIE GŁÓWNE RYBNE
- Morszczuk saute, sos z pora, fasolka szparagowa z boczkiem, ziemniaki ala la rette
- Filet z okonia nilowego, sos maślano-cytrynowy, warzywa z pateli, ziemniaki gratin
- Dorsz smażony, duszony por, ryż z warzywami
- Łosoś w sosie kaparowy, puree z selera, warzywa ratatouille

DANIE GŁÓWNE WEGE
- Papryka faszerowana warzywami i serem, sos pomidorowy z bazylią
- Pieczony camembert na grzance z domową konfiturą żurawinową, sałaty z dressingiem
- Stek z bakłażana, panko, humus, rukola, cherry, oliwki

BUFET SŁODKI (4 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