ARCHE HOTEL

KLASZTOR WROCŁAW

ofertę szytą na miarę Państwa oczekiwań.

Zapraszamy do kontaktu – z przyjemnością przygotujemy

W Arche Klasztor Wrocław wierzymy, że każde wydarzenie zasługuje na wyjątkową oprawę.

Dlatego oprócz kompleksowej organizacji spotkań oferujemy również szereg usług dodatkowych, którepozwalają dopasować ofertę do indywidualnych potrzeb i charakteru Państwa wydarzenia. Z przyjemnością pomożemy także w organizacji atrakcji dla uczestników – od integracyjnych warsztatów i wieczorów tematycznych, po zwiedzanie Wrocławia z przewodnikiem czy relaksujące animacje w hotelu.

Nasz zespół służy wsparciem na każdym etapie przygotowań, oferując pełną elastyczność i indywidualne podejście. Każdy detal – od wystroju sali po harmonogram wydarzenia – dopasowujemy tak, aby stworzyć atmosferę sprzyjającą efektywnej pracy i pozytywnym wrażeniom uczestników.

SALES & MARKETING MANAGER

Kom. +48 570 620 844

Kom. +48 531 460 980

sales@archeklasztorwroclaw.pl

MENU SERWOWANE

MENU RYBNE

Przystawka
Trio śledzi (olej z cebulką, kaszubski, w śmietanie z jabłkiem)

Zupa
Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z grzybami

Danie główne
Sandacz smażony na maśle, kapusta z grzybami, ziemniaki z koperkiem

Deser
Makowiec staropolski

210 PLN/os

MENU MIĘSNE

Przystawka
Pasztet staropolski z żurawiną

Zupa
Zupa grzybowa z łazankami

Danie główne
Pieczona kaczka z jabłkami, kluski śląskie, modra kapusta

Deser
Strudel z jabłkami i bakaliami

250 PLN/os

DODATKI NA STOŁY

Ryba po grecku
Sałatka jarzynowa
Śledzie
Pierogi z kapustą i grzybami
Kompot z suszu
Piernik

45 PLN/os

Cena zawiera pieczywo z masłem oraz napoje: kawa, herbata, woda

MENU BUFETOWE

od 20 osób

Zupa (1 do wyboru)
Barszcz czerwony z uszkami domowej roboty
Zupa z suszonych jesiennych grzybów / domowy makaron
Rybna z owocami morza bouillabaisse

Danie główne (3 do wyboru)
Noga z kaczki konfit w sosie rumianym / filetowane pomarańcze
Okoń morski z jajkiem w pietruszkowym sosie
Ragu zapiekane w sosie z letnich pomidorów strzegomskich / świeżo cięte zioła
Rolada wieprzowa z bakaliami w sosie z jesiennych grzybów
Pierogi z kapustą i grzybami

Dodatki (2 do wyboru)
Ziemniaki pieczone hasselback
Pilaw z warzywami i świeżymi ziolami
Graten warzywny z sosem musztardowym na końjaku
Kluski śląskie z masłem klarowanym i szałwią

Dodatki warzywne (2 do wyboru)
Klarowane warzywa okopowe z miodem i tymiankiem
Świeża sałata rzymska w sosie cesar
Cieciorka z kozim serem i miętą z dodatkiem oleju pietruszkowego i pomarańczy
Modra kapusta klasyczna

Deser
Strudel jabłkowy
Makowiec staropolski

290 PLN/os

Cena zawiera pieczywo z masłem oraz napoje: kawa, herbata, woda

ZIMNY BUFET

ZESTAW I

Wybór wędlin regionalnych oraz mięs pieczonych z konfiturą
Sery żółte i pleśniowe z miodem i orzechami
Pasztet jagnięcy z domową konfiturą
Okoń morski marynowany z sosem tatarskim
Sałatka ziemniaczana w stylu austriackim
Sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i oliwkami

90 PLN/os

ZESTAW II

Wybór wędlin regionalnych oraz mięs pieczonych z konfiturą
Sery żółte i pleśniowe z miodem i orzechami
Rostbef pieczony w piklowanej gorczyce
Minikrokiety z dorsza bałtyckiego w panierce orzechowej
Indyk marynowany w ziołach
Pstrąg łososiowy w marynacie ziołowej z cytrusami i świeżo tartym cynamonem
Sałatka żydowska
Sałatka z pieczonych buraków i kozim serem

120 PLN/os

OPEN BAR

PAKIET 1

- soki
- napoje gazowane
- piwo
- wino

Do 4h – 54,00 zł/os
Do 6h – 84,00 zł/os

PAKIET 2

- soki
- napoje gazowane
- piwo
- wino
- wódka

Do 4h – 86,00 zł/os
Do 6h – 126,00 zł/os

PAKIET 3

- soki
- napoje gazowane
- piwo
- wino
- wódka
- gin
- rum
- martini
- whiskey

Do 4h – 129,00 zł/os
Do 6h – 189,00 zł/os

ALKOHOLE SPRZEDAWANE NA BUTELKI:

Piwo Kraftowe	0,5l – 20,00 PLN	
Wino białe i czerwone		0,75l – 70,00 PLN
Prosecco		0,75l – 70,00 PLN
Wódka Wyborowa	0,5l – 100,00 PLN	0,7l – 120,00 PLN
Wódka Absolut	0,5l – 110,00 PLN	0,7l – 140,00 PLN
Whiskey Ballantines	0,5l – 150,00 PLN	0,7l – 190,00 PLN
Whiskey Jack Daniels	0,5l – 200,00 PLN	0,7l – 260,00 PLN
Whiskey Jameson	0,5l – 180,00 PLN	0,7l – 220,00 PLN
Rum Bacardi	0,5l – 150,00 PLN	0,7l – 180,00 PLN
Rum Capitan Morgan	0,5l – 160,00 PLN	0,7l – 200,00 PLN
Gin Gordons		0,7l – 210,00 PLN

Welcome drink – Prosecco – 15,00 PLN/os

ARCHE HOTEL

KLASZTOR WROCŁAW