



Witamy w hotelu Arkadia

Propozycja na przyjęcie komunijne - 2025r.

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu komunii w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia dlatego, mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszym hotelu przy każdej komunii zapewniamy:

- Żywe białe kwiaty w stole
- Subtelną muzykę w tle
- Odpowiednią aranżacją stołów
- Możliwość wykorzystania własnych dekoracji
- Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów
- Czas trwania przyjęcia do godziny 20:00
- Serwetki o fakturze lnu z motywem komunijnym
- Bezpłatna zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami
- Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergię

Dzieci do lat 3 bezpłatnie

Specjalna cena dla dzieci w wieku 3 – 12 lat / 130 zł za dziecko



Przygotowaliśmy trzy warianty menu na przyjęcie komunijne:

Menu Szmaragdowe – 229 zł za osobę

obiad dwudaniowy, **4 przekąski** zimne, 2 sałatki, ciasta, napoje niegazowane, bufet kawowy

Menu Rubinowe – 249 zł za osobę

obiad dwudaniowy, **6 przekąsek** zimnych, 2 sałatki, ciasta, napoje niegazowane, bufet kawowy

Menu Diamentowe – 289 zł za osobę

obiad dwudaniowy, **7 przekąsek** zimnych, 2 sałatki, ciasta, **owoce filetowe**, **ozdobre pokrowce na krzesła**, **napoje gazowane** i niegazowane, bufet kawowy

Propozycja Menu

Zupy (dwie do wyboru)

Domowy rosół aromatyzowany lubczykiem podany z makaronem i warzywami

Tradycyjne pachnące majerankiem flaki po warszawsku

Krem z pomidorów z grzankami i domową oliwą ziołową

Aksamitny krem z kalafiora z prażonymi migdałami i czarnuszką

Dania Główne (jedno do wyboru)

Medaliony z polędwiczki wieprzowej gotowanej w niskiej temperaturze na lekkim sosem tymiankowym

Rolada z kurczaka faszerowana grzybami na sosie kurkowym

Klasyczny kotlet De Volaille z masłem pietruszkowym

Konfitowane udo z kaczki pieczone w jabłkach z sosem wiśniowo-żurawinowym

Dodatki do dania głównego (jeden skrobiowy i jeden warzywny)

Puree ziemniaczane z koperkiem

Ziemniaki au Gratin ze świeżymi ziołami zapieczone pod mozzarellą

Kopytka podsmażane

Pachnąca wiosną kapusta młoda duszona ze świeżym koprem

Bukiet surówek (surówka z kapusty czerwonej, białej oraz z marchewki z jabłkiem)

Brokuły i mini marchewka na parze polane masłem ziołowym



Dla dzieci

(jedno mięso oraz po jednym dodatku skrobiowym i warzywnym)

Chrupiące kęski z kurczaka / Sznycelek z kurczaka w chrupiącym panku

Do tych dań proponujemy:

Ziemniaki z wody / frytki / surówka z marchewki i jabłka/ brokuł z mini marchewką na parze

Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji Menu)

Schab po warszawsku faszerowany chrzanem i jajkiem

Pierś indyjska Sous Vide przybrana owocami w galarecie z Malagi

Roladki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym

Babeczki z wędzonym łososiem i twarogiem z rzodkiewką

Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka, warzywami i serem

Sajgonki wegetariańskie podane ze słodkim sosem chili

Wegetariański pasztet z soczewicy

Wybór jajek faszerowanych (z majonezem, z pesto i suszonymi pomidorami, z pieczarkami)

Półmiski mięs pieczonych i wędlin

Deski słowiańskich serów z orzechami i winogronami

Sałatki (ilość według wybranej opcji Menu)

Sałatka Grecka z serem feta

Sałatka Hawajska z wędzoną pierśią kurczaka, ananasem i brzoskwinia na słodko

Sałatka Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, pomidorkami koktajlowymi i grzankami i sosem anchois

Sałatka Włoska z kuleczkami mozzarelli, cukinią, oliwkami, koktajlowymi pomidorkami i oliwą ziołową

Dodatki

Warzywa marynowane

Pieczwo mieszane, masło

Desery

Patery ciast deserowych

Owoce filetowane 17 zł/os
lub gratis w Menu Diamentowym



Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych

Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy

Woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach

Napoje gazowane (dla Menu Szmaragdowego i Rubinowego dopłata 24 Zł za osobę)

Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite

Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	70,00 zł	
Stock Prestige 0,5l	70,00 zł	
Dzika Kaczka 0,5l	70,00 zł	* na zamówienie

Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	85,00 zł	
Absolut Blue 0,5l	85,00 zł	* na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 zł	* na zamówienie

Wina:

Marani Telavouri, Gruzja, półwytrawne	70,00 zł	białe/czerwone
Imiglikos, Grecja, półsłodkie	60,00 zł	białe/czerwone
Marani Kondoli, czerwone wytrawne	130,00 zł	* na zamówienie
Marani Mtsvane, białe wytrawne	80,00 zł	* na zamówienie

Wina musujące:

Michalangelo	50,00 zł	
Martini Asti	80,00 zł	
Casa Pecunia Prosecco, białe półwytrawne	75,00 zł	* na zamówienie
Casa Pecunia Prosecco, białe wytrawne	85,00 zł	* na zamówienie



Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery

Tort okolicznościowy:

Śmietana z mascarpone z maliną / truskawką / borówką / brzoskwinia
lub czekoladowy/bezowy z owocami

15 zł za porcję

Serwis tortu własnego klienta

150 zł

Jabłecznik na ciepło z gałką lodów śmietankowych

22 zł za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami

24 zł za porcję

Dodatkowa zimna przystawka/sałotka

14 zł za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z piklami, cebulką i grzybami

150 zł za półmisek dla 8 osób

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

200 zł za 20szt/ 360 zł za 40szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami

18 zł za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

19 zł za porcję

Boeuf Strogonoff

24 zł za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego

42 zł za porcję

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie

od 35 zł za porcję



Opcje dodatkowe

Fontanna czekoladowa	900 zł do 50 osób / 1600 zł powyżej 50 osób
Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki	
Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe	10 zł /krzesło
Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką	bukiet 150 – 210 zł (wazonny typu Martini)
Wynajem projektora z ekranem	250 zł
Wynajem automatycznego ekspresu do kawy	450 zł

Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie w **godzinach 13:00 – 21:00** gdzie nasz personel przygotuje zamówienie na organizację przyjęcia potwierdzone wpłatą **zadatku w wysokości 1000zł** lub 2000zł (dla przyjęć powyżej 50 osób).
2. **Wpłacony zadatek jest bezwrotny** i gwarantuje rezerwację terminu przyjęcia i zaliczany jest potem w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu zamówienia zamawiający deklaruje liczbę uczestników przyjęcia.
4. Przy podpisaniu zamówienia nie ma obowiązku wyboru opcji menu oraz konkretnych potraw.
5. Przedstawione pozycje menu są jedynie wstępną propozycją. Niektóre pozycje menu mogą zostać zamienione na równoważne jednak nie później niż do 15 kwietnia 2025r.
6. Przyjęcia w Oranżerii są przyjmowane dla przynajmniej 22 osób dorosłych.
7. **Menu na przyjęcie należy wybrać na 10 dni przed przyjęciem** i przesać mailowo na adres imprezy@hotelarkadia.pl lub dostarczyć osobiście do hotelu.
8. **Ostateczną liczbę z podziałem na: osoby dorosłe/dzieci poniżej 3 lat/dzieci 3-12 lat należy podać najpóźniej na 10 dni przed przyjęciem.**
9. Zwiększenie ilości osób jest być możliwe w miarę dostępności wolnych miejsc.
10. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji wykonawca przygotowuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaże telefonicznie zamawiającemu.
11. Ceny poszczególnych wariantów menu oraz opcjonalnych potraw mogą wzrosnąć w stosunku do cen ze wstępnej propozycji o wysokość inflacji.
12. **Rozliczenie za przyjęcie następuje najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.**
13. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania zapewnia zamawiający.
14. W przypadku odbywania się minimum 4 komunii danego dnia hotel organizuje **animacje dla dzieci** oraz **dolicza do ceny każdego przyjęcia 180zł opłaty animacyjnej.**
15. Dbając o najwyższy poziom obsługi do każdego przyjęcia **doliczana jest 10% opłata za serwis.**