



## Witamy w hotelu Arkadia

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje te jakże ważne uroczystości, dlatego mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy. Nasza wyśmienita kuchnia, profesjonalna i serdeczna obsługa oraz stylowy wystrój wnętrza sprawią, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

	<b>Menu Szmaragdowe 220 PLN</b>	<b>Menu Złote 245 PLN</b>	<b>Menu Platynowe 270 PLN</b>
Zupa	1 do wyboru	2 do wyboru	2 do wyboru
Danie Główne	Tak	Tak	Tak
Danie kokilkowe	Tak	1 do wyboru	Tak
Deser	Brak		Tak
II Danie Główne	Brak	Tak	Tak
Danie nad ranem	Tak	Tak	Tak
Zakąski zimne	7 do wyboru	7 do wyboru	8 do wyboru
Sałatki	2 do wyboru	2 do wyboru	3 do wyboru
Ciasto	Tak	Tak	Tak
Owoce	Tak	Tak	Tak
Napoje ciepłe i zimne	Tak	Tak	Tak



## W CENIE ZAPEWNIAMY

Czerwony dywan dla Młodej Pary przed wejściem do hotelu

Tradycyjne powitanie zdobnym chlebem i solą

Lampkę wina musującego na powitanie

Parkiet taneczny we wszystkich salach

Stoły prostokątne bądź okrągłe

Pokrowce na krzesła

Porcelanową zastawę i eleganckie sztucce

Rozłożenie winietek według specyfikacji Młodej Pary

Świece w stołach

Oświetlenie Sali LED z możliwością wyboru koloru

Wykwintne menu

Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych przez cały czas trwania wesela

Obsługa kelnerska

Dedykowanego opiekuna Państwa przyjęcia

Klimatyzację

Ształugę do tablicy z rozmieszczeniem gości

Wysokie krzeselka dla najmłodszych gości

Apartament lub pokój Deluxe dla Pary Młodej

10% zniżki na przyjęcie okolicznościowe obowiązującej przez rok od daty przyjęcia weselnego

Specjalną cenę pokoi dla gości weselnych – 95 PLN za osobę ze śniadaniem

Szatnię dla Gości weselnych

Parking dla Gości weselnych

Specjalny rabat dla dzieci w wieku 4-12 lat 50% ceny, młodsze dzieci gościmy bezpłatnie

Możliwość dostarczenia własnego alkoholu bez opłaty korkowej bądź zakup alkoholu w cenie hurtowej

Możliwość degustacji dań gorących dla Pary Młodej (w przypadku degustacji przed podpisaniem umowy koszt wynosi 100 PLN i jest potem odliczany od ceny przyjęcia po podpisaniu umowy)

**Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa**

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: [imprezy@hotelarkadia.pl](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)



## ZUPA

Rosół Royal z lanymi kluskami i warzywami julienne

Krem z dyni z prażonym bekonem i grzanką serową

Krem borowikowy z łazankami i oliwą pietruszkową

Krem Toskański pomidorowo-bazyliowy z grzankami ziołowymi

Flaki staropolskie aromatyzowane imbirem i majerankiem

Krem kokosowy Tom-Kha z kurczakiem

Krem z pieczonych białych warzyw z tartym cheddarem i salsą z rzodkiewki

Druga zupa do wyboru - 5 PLN za osobę

## DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

Marynowana w ziołach polędwiczka wieprzowa sous vide na sosie tymiankowym z ziemniakami Gratin i grillowanymi sezonowymi warzywami

Połówka pieczonej w jabłkach kaczki na sosie żurawinowym z Porto podane z ziemniaczanymi gnocci i pieczonym jabłkiem faszerowanym modrą kapustą

Zraz schabowy Royal nadziany grzybami na sosie rozmarynowym z szafranowym puree ziemniaczanym oraz fasolką szparagową i marchewką otuloną bekonem

Galantyna z kurczaka faszerowana świeżymi warzywami podana na sosie pomidorowo-bazyliowym z ziołowym puree ziemniaczanym i marchewką glazurowaną w miodzie

Tradycyjny zraz wołowy zawijany z ogórkiem kiszonym i bekonem w sosie z suszonych grzybów podany z kluskami śląskimi i czarką jabłeczną wypełnioną buraczkami na ciepło

Drugie danie główne do wyboru – 15 PLN za osobę



## II DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

Golonka wieprzowa pieczona w syropie klonowym z puree ziemniaczano-chrzanowym i kapustą duszoną z wędzonką

Suprême z kurczaka zapiekany z mozzarellą i suszonymi pomidorami z torcikiem z grillowanych warzyw i puree ziemniaczano-selerowym

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i sałatką z ogórka kiszzonego

Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z pieczarkami i szalotkami podane z pieczonymi w rozmarynie i czosnku ziemniakami oraz bukietem warzyw z ziołowym masłem

Wolno pieczone żeberka wieprzowe z autorskim wiśniowym sosem Barbecue, ziemniakami smażonymi po polsku z prażonym bekonem i cebulą oraz pikantną sałatką z kapusty

### DANIE SERWOWANE PRZEZ KUCHARZY NA SALI

Pieczona w całości szynka wieprzowa z bogatym sosem z leśnych grzybów, wiejską kaszą i sałatką z ogórka kiszzonego

Drugie danie gorące do wyboru – 15 PLN za osobę

## DESER SERWOWANY

1 do wyboru

Ciepły jabłecznik podany z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną

Puszysty sernik z białą czekoladą i sosem wiśniowym

Puchar lodowy Royal ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

Lody śmietankowe z ciepłym sosem ze leśnych malin

Aksamitne Crème Brûlée z chrupiącą cukrową skorupką

Waniliowa Panna Cotta w pucharze z sosem malinowym

Drugi deser do wyboru – 8 PLN za osobę

**Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa**

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: [imprezy@hotelarkadia.pl](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)



### DANIE GORĄCE KOKILKOWE

1 do wyboru

Bouef Strogonow z pieczarkami

Ragoût z wieprzowiny z cebulkami i papryką

Kurczak w potrawce z kurkami

Gulasz węgierski z wędzoną papryką

Wołowina z grzybami duszona w czerwonymi winie

Curry z kurczaka i batatów w kokosowej emulsji

Drugie danie gorące kokilkowe do wyboru – 7 PLN

### ZUPA NA POKRZEPIENIE NAD RANEM

1 do wyboru

Karminowy barszcz czerwony z pasztecikami

Tęgi żur na wędzonce z jajkiem i grzybami suszonymi

Solianka ukraińska z oliwkami i kaparami

Kwaśnica podhalańska z prażonymi bekonem

Krem z zielonego groszku z serem owczym i miętą

Zupa meksykańska z fasolą i chili

Druga zupa do wyboru – 5 PLN



## DANIA BEZMIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE

Łosoś z pieca na sosie cytrusowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw na parze  
Sum z pieca w sosie z młodego szczawiu z chrupiącymi ziemniakami z pieca i azjatycką sałatką z ogórka  
Kotleciki z ciecierzycy w sosie pomidorowo-bazyliowym, kaszą bulgur i warzywami grillowanymi  
Panierowany camembert z talarkami ziemniaczanymi i bukietem warzyw na parze  
Pieczona cukinia nadziewana Ratatouille podana z kuskusem z oliwą bazyliową  
Tagliatelle z grzybami leśnymi i serem Grana Padano  
Pappardelle w śmietanowym sosie z Pesto bazyliowym i płatkami sera Grana Padano  
Papryka faszerowana ryżem z warzywami z pieca z sosem pomidorowo-rozmarynowym

## DANIA DLA DZIECI

Domowy rosół z makaronem  
Zupa pomidorowa z makaronem  
Domowe chrupiące paluszki z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki  
Pulpeciki drobiowe w sosie koperkowym z ziemniakami i mizerią  
Mini pizza z szynką i pieczarkami  
Naleśniki z serem na słodko i bitą śmietaną

Jeżeli dzieci mają osobny stół dla siebie w cenie wliczamy również:

Wybór ciasteczek i chrupiących przekąsek  
Owoce oraz ciasto  
Napoje niegazowane i woda



## ZIMNE ZAKĄSKI MIĘSNE

Roladki z rostbefu przygotowanego metodą sous vide  
faszerowane musem z orzechów włoskich i sera Grana Padano  
Tradycyjne sakiewki z pieczonego schabu z farszem chrzanowym  
Polędwiczka wieprzowa faszerowana musem żurawinowym  
Tortilla z pieczonym kurczakiem, papryką, cukinią i serem z sosem meksykańskim  
Terrina z szynki z warzywami i jajkiem w galarecie pietruszkowej  
Galantyna z kurczaka z pistacjami  
Indyk gotowany metodą sous vide przybrany świeżymi owocami i galaretą z Malagi  
Półmisek domowych wędlin wędzonych, mięs pieczonych oraz pasztetów  
  
Tatar z najlepszej polskiej wołowiny z piklami i pudrem z pumpernikla – 10 PLN za osobę

## ZIMNE ZAKĄSKI RYBNE

Wytrawne babeczki z wędzonym łososiem i serem białym z rzodkiewką  
Wędzony w wiśniowym dymie łosoś w galarecie szafranowej  
Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili  
Tymbaliki z wędzonego pstrąga z marynowanymi warzywami  
Sandacz faszerowany warzywami w galarecie szczypiorkowej  
Śledź w pod pierzynką z jajka, jabłek i cebuli w sosie śmietanowym  
Śledź marynowany w cebuli, oleju lnianym i owocem głogu  
  
Tatar z łososia z kaparami, cebulą dymką, koperkiem i oliwą cytrynową na toście – 10 PLN za osobę



## ZIMNE ZAKĄSKI BEZMIĘSNE

Jajka faszerowane kolorowymi pastami

Papryczki czereśniowe faszerowane serem

Roladki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem

Carpaccio z pieczonego buraka z serem kozim i orzechami

Pieczarki faszerowane

Vol au vent z duszonymi grzybami leśnymi

Tortilla z grillowanymi paprykami, bakłażanem i mozzarellą z pikantnym sosem

Deska polskich serów z winogronami i orzechami

## SALATKI

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka grecka z serem Feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oregano

Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem, ananasek i brzoskwinia

Niemiecka sałatka ziemniaczane z czerwoną cebulą i prażonym bekonem

Sałatka Caprese z mozzarellą, pomidorami i oliwą bazyliową

Sałatka z pomidorów koktajlowych z Fetą, granatem, sałatą strzępiastą w dressingu z syropem klonowym

Sałata Cezar z pieczonym kurczakiem, chrupiącymi grzankami, serem Grana Padano i dressingiem anchois

Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry

Sałatka Gyros z kurczakiem, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą

Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami koktajlowymi z Vinaigrette





## DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (Tzatziki, żurawinowy, musztardowy z brzoskwinią)

Marynaty (papryka, ogórki, dynia)

Wybór świeżego pieczywa

Masła smakowe (czosnkowe, ziołowe, naturalne)

## DESERY

Wyborne ciasta domowe na paterach w stołach lub w bufecie – 150g/os

Patery sezonowych owoców filetowanych i w całości w bufecie – 150g/os

## TORT

Tort o dowolnym smaku prostokątny lub piętrowy – 10 PLN/porcja

Przybranie tortu żywymi bądź jadalnymi kwiatami – 100 – 250 PLN w zależności o rodzaju kwiatów

Opłata za wyserwowanie tortu klienta – 150 PLN

## NAPOJE

Wino musujące – kieliszek na powitanie

Soki owocowe – pomarańcz, jabłko lub inne smaki

Woda mineralna z cytryną, miętą i lodem w dzbankach

Napoje gazowane – Coca Cola, Fanta, Sprite, woda gazowana

Kawa naturalna lub rozpuszczalna z dodatkami w bufecie

Herbata naturalna i smakowa Earl Grey, miętowa, zielona, hibiskus

**Hotel Arkadia s.c. B. Wiśniewska, J. Wróblewski ul. Radzymińska 182, 03 - 671 Warszawa**

Tel. : + 48 22 678 50 55 Fax : + 48 22 678 56 06

E-Mail: [imprezy@hotelarkadia.pl](mailto:imprezy@hotelarkadia.pl), WWW: [www.hotelarkadia.pl](http://www.hotelarkadia.pl)



## STOŁY TEMATYCZNE

### STÓŁ WIEJSKI - 20 PLN za osobę (min. 1200 PLN)

Szynka podkomorzego wędzona w całości z nogą, schab pieczone nadziewane śliwką i morelą, karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, boczek zawijany z ziołami, wiejski salceson ozorkowy, swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, pasztet z żurawiną, pasztet z grzybami, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, śliwki w occie, grzyby marynowane, chrzan, chleb wiejski

### STÓŁ RYBNY – 30 PLN za osobę (min. 1500 PLN)

Łosoś w całości na postumencie z ryżu szafranowego, dorsz i sandacz marynowane w cytrynie z miodem, Gravlax marynowany w burakach i koperku, śledź po kaszubsku, rolmopsy ze śledzia na marynowanych ziemniakach, wybór ryb wędzonych (węgorz, sielawa, pstrąg, sieja, wybór sosów zimnych)

### STÓŁ WEGETARIAŃSKI – 20 PLN za osobę (min. 1000 PLN)

Roladki z łososia wędzonego z serem ziołowym, pasztet z selera z warzywami, warzywa grillowane z Tapenadą i prażonymi pestkami dyni, tortilla z ogórkiem, pieczoną dynią, pomidorami i słonecznikiem, smalczyk z fasoli, azjatycka sałatka z makaronem ryżowym, warzywami i sosem sojowym z chili, arabski Tabbouleh z kuskusu, świeżych pomidorów, ogórka, papryki, natki i mięta

### STÓŁ MINI DESERKÓW – 16 PLN za osobę

Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta z malinami, Mus czekoladowy z wiśnią, Mus truskawkowy

### BUFET GORĄCY Z PIEROGAMI – 20 PLN za osobę / 2h

Pierogi z duszonym mięsem, z domową kapustą i suszonymi grzybami, ruskie cebula duszona, prażony bekon, palone masło

### BARMAN – 1200 PLN / 8h

Koszt uwzględnia osobę przygotowującą drinki, lód, owoce, zioła, napoje, odpowiednie szkło, rodzaj drinków ustalamy indywidualnie, alkohol zapewniają zleceniodawcy.

### FONTANNA CZEKOLADOWA – 800 PLN do 50 osób / 1200 PLN dla 100 osób

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki



## POPRAWINY W FORMIE GRILLA – 100 PLN za osobę / 5h

Soczyste steki z marynowanej karkówki

Filet z kurczaka marynowany w świeżych ziołach i czosnku

Burgery wegańskie z ciecierzycy

Kiełbasa z rusztu

Kaszanka wiejska

Ziemniaki w mundurkach z gziem

Marynowane w oliwie ziołowej warzywa z grilla

Sałatka z pomidorów

Sałaty mieszane z warzywami i Vinaigrette

Ogórki kiszane z beczki

Tęgi smalec w kamionce

Bigos staropolski

Babeczki z owocami

Musztarda, ketchup, chrzan, Tzatziki

Świeże pieczywo

Kawa / herbata

Woda z miętą i cytryną

Domowa lemoniada

Soki owocowe: pomarańcz, jabłko, grapefruit

Mamy możliwość przygotowania poprawin w formie przyjęcia zasiadanego  
koszt ustalamy indywidualnie na podstawie potrzeb Pary Młodej



### DODATKOWE OPCJE

Dekoracje kwiatowe ustalane indywidualnie z florystką – bukiet 50 – 100 PLN / Ikebana – 200 – 300 PLN

Napis LOVE – 400 PLN

Animacje dla dzieci – 500 – 1000 PLN w zależności od rodzaju usług

Organizacja ślubu w plenerze bądź Sali Lazurowej – 1500 PLN

Wynajem projektora z ekranem – 250 PLN

Pokaz fajerwerków – koszt ustalany indywidualnie

Przy przyjęciach organizowanych w inne dni niż sobota, nie będące dniem świątecznym cena ulega zmniejszeniu o 15 PLN za osobę.

Ceny naszej oferty weselnej zostały przygotowane dla przyjęć powyżej 50 osób dorosłych, w wypadku przyjęć mniejszych obowiązuje o 10% wyższa cena.

Przy przyjęciach organizowanych w dni świąteczne również cena jest wyższa o 10% wartości zamówienia.