

# OFERTA

*ślubna*

# 2024/2025



**ARCHE**  
HOTEL CZĘSTOCHOWA



# MIEJSCE

Czterogwiazdkowy Arche Hotel Częstochowa to miejsce,  
w którym Twoje wymarzone przyjęcie weselne  
nabierze niepowtarzalnego charakteru.

Dzięki naszej pasji i doświadczeniu,  
doskonałej organizacji i gustownym dodatkom  
wszystkie przyjęcia weselne w naszym hotelu mają niezwykłą,  
kameralną i jednocześnie wytworną atmosferę.

Wzajemne zaufanie, troska o komfort i serdeczność,  
którymi Was obdarujemy podczas dnia ślubu,  
będą Wam towarzyszyć przez całe życie, niczym dobra wróżba.

Ten dzień ma być Waszym najpiękniejszym i my o to zadbamy!

# SALA JURAJSKA

Jurajska Sala Balowa  
to elegancka przestrzeń,  
w której można puścić wodze fantazji.

Sprawdzą się w niej zarówno dekoracje  
i scenografie w stylu glamour, luxury  
jak również te bardziej naturalne w stylu  
boho, czy rustykalne.

Sala jest w pełni klimatyzowana i posiada  
miejsce nawet dla 220 gości.

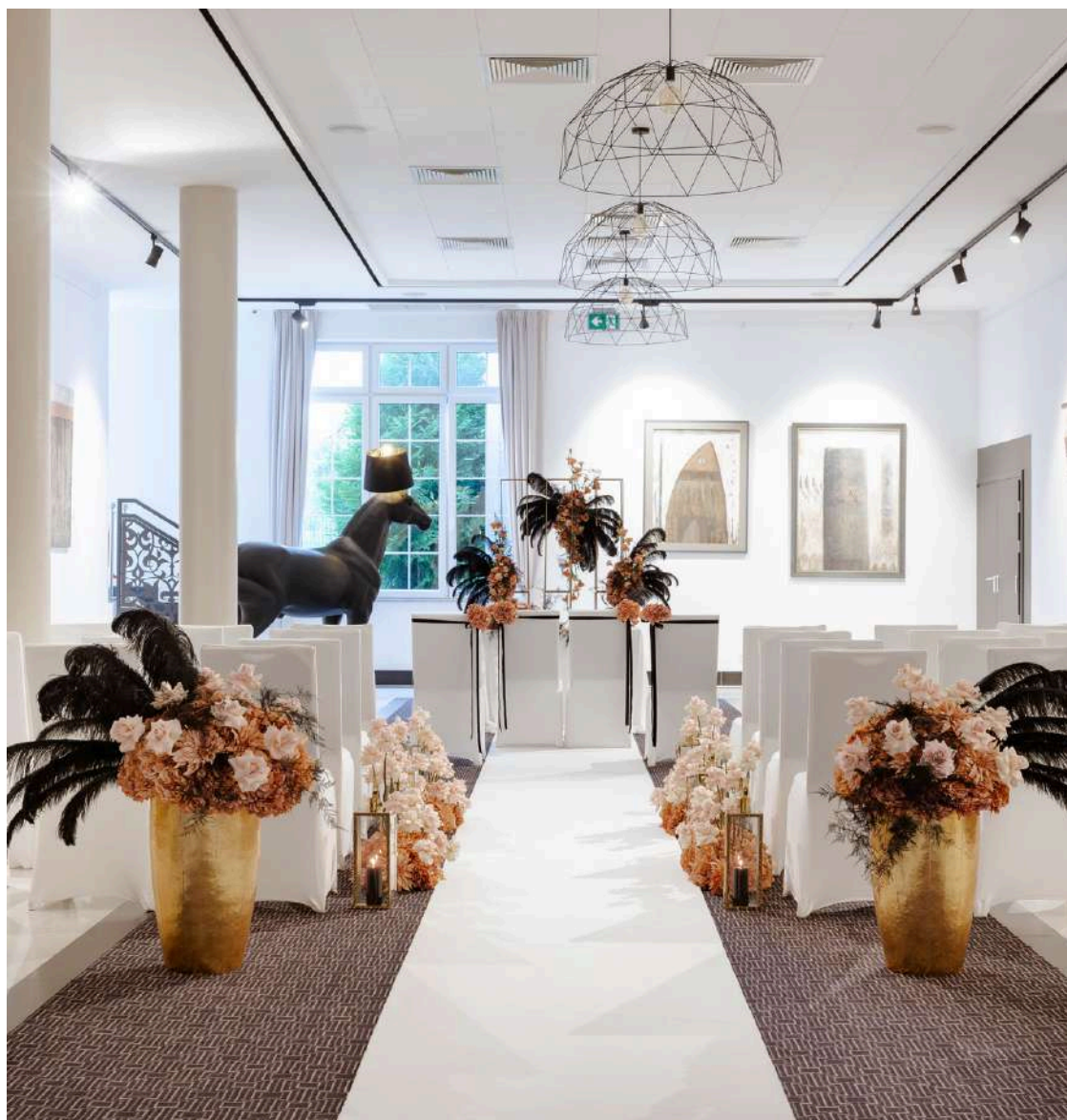
Bezpośrednio przy sali znajduje się zielony  
taras z namiotem i strefą chilloutu,  
którą możecie również sami dodatkowo  
zaaranżować.

Tutaj też można zorganizować atrakcję  
„kolorowe dymy”  
jak również postawić kwiatową ściankę  
z parasolkami do zdjęć.

**Nasza Jurajska Sala Balowa  
to miejsce idealne na organizację przyjęć  
zarówno dla 50, 100 czy nawet 220 osób.**

# CEREMONIA ZAŚLUBIN

*ze sztuką w tle*



Jeśli marzysz o ceremonii zaślubin w plenerze...  
to Twoje marzenie, właśnie się spełnia!

Zorganizujemy dla Ciebie piękną uroczystość zaślubin  
zarówno na naszym zielonym tarasie tuż przy Sali Balowej  
jak również elegancką ceremonię w naszej Galerii Sztuki  
z obrazami z uznanego polskiego artysty Tomasza Lubaszki.

Wynajęcie Foyer lub zielonego tarasu  
na ceremonię cywilną - 1500 zł

# PAKIET *perłowy*

CENA: 330zł/osoba



## UROCZYSTA KOLACJA

### ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem  
lub Krem z kalafiora z oliwą truflową

### DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami,  
mozzarellą i sosem pesto

Kotlet szwajcarski z szynką i serem

Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

Medaliony z polędwiczki wieprzowej  
z sosem grzybowym

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie

Colesław, Kapusta zasmażana, Buraczki marynowane

### BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Pikantne śledzie w pomidorach

Karczek pieczony w majeranku i czosnku

Schab z wędzoną śliwką

Galantyna drobiowa z sosem chrzanowym

Pasztet domowy z buraczkami

marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym

Tymbaliki z kurczaka

Carpaccio z batatów z salsą z kopru włoskiego,  
dressingiem limonkowo – cytrynowym  
i owocami granatu

### SAŁATKI

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem

Sałatka z brokułem, wędzonym łososiem  
i sosem jogurtowym

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Sałatka grecka

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 6h)

### BUFET DESEROWY

Mini serniki, Trufle, Mini bezy z owocami,

Tiramisu, Mini Creme Brulle, Profiterolki,

Tarty z owocami, Sezonowe owoce krojone

### DANIE GORĄCE I

Wolno gotowana szynka wieprzowa,

puree ziemniaczano – musztardowe,

pieczony kalafior, sos beszamelowy

### DANIE GORĄCE II

Barszcz czerwony z tartą cebulową

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

# PAKIET

## srebrny

CENA: 430zł/osoba



### UROCZYSTA KOLACJA

#### PRZYSTAWKA

Carpaccio z indyka z włoskimi dodatkami, aromatyzowane oliwą truflową i parmezanem

#### ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem lub Krem z wędzonych pomidorów, mini bruschetta

#### DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Kotlet de'volaille

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym

Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

Kotlet szwajcarski z szynką i serem

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie  
Colesław, Warzywa sezonowe z masłem cytrynowym,  
Kapusta modra

#### BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Pikantne śledzie w pomidorach

Karczek pieczony w majeranku i czosnku

Schab z wędzoną śliwką

Galantyna drobiowa z sosem chrzanowym

Pasztet domowy z buraczkami marynowanymi w miodzie  
z octem balsamicznym

Tymbaliki z kurczaka

Carpaccio z batatów z salsą z kopru włoskiego,  
dressingiem limonkowo - cytrynowym i owocami granatu

#### SAŁATKI

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem

Sałatka z brokułem, wędzonym łososiem

i sosem jogurtowym

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Sałatka grecka

Masło, Wybór pieczywa

(Czas uzupełniania bufetu 6h)

#### BUFET DESEROWY

Mini serniki, Trufle, Mini bezy z owocami, Tiramisu,

Mini Creme Brulle, Profiterolki,

Tarty z owocami, Sezonowe owoce krojone

#### DANIE GORĄCE I

Wolno gotowane poliki wołowe, puree ziemniaczane,  
szpinak, pomidory koktajlowe

#### DANIE GORĄCE II

Medaliony z indyka duszone w sosie Neapoli Picante,  
domowe gnocchi

#### DANIE GORĄCE III

Żur Jurajski, Pieczywo

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

# PAKIET

*z loty*

CENA: 480zł/osoba



## UROCZYSTA KOLACJA

### PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego rostbefu z salsą paprykową

### ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem  
Lub Consomme wołowe, kołduny z mięsem wołowym

### DANIE GŁÓWNE serwowane

Polędwiczka wieprzowa Wellington,  
puree ziemniaczano – truflowe, pieczony brokuł

### DESER

Gorące Brownie z lodami, karmelizowane orzechy

### BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Łosoś sous – vide z chrzanem i jabłkami  
Tradycyjne śledzie z cebulą  
Deska dojrzewających wędlin  
Oliwki z tapenadą i suszonymi pomidorami  
Tymbaliki z kurczaka  
Selekcja tatarów: z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka  
Carpaccio z batatów z salsą z kopru włoskiego,  
dressingiem limonkowo – cytrynowym i owocami granatu  
Selekcja lokalnych serów z żurawiną  
Hummus z pieczonym kalafiorem i chipsami z tortilli

### SALATKI

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem  
Sałatka z brokułem, wędzonym łososiem  
i sosem jogurtowym  
Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem  
Sałatka grecka  
Masło, Wybór pieczywa  
(Czas uzupełniania bufetu 6h)

### BUFET DESEROWY

Mini serniki, Trufle, Mini bezy z owocami, Tiramisu,  
Mini Creme Brulle, Profiterolki, Mus czekoladowy,  
Tarty z owocami, Sezonowe owoce krojone

### BUFET GORĄCY

Buteczki Bao z szarpaną wieprzowiną i warzywami julienne  
Ravioli z ricottą i szpinakiem w emulsji szałwiowej  
Gnocchi w sosie pesto

### DANIE GORĄCE I

Udko z kaczki po polsku z sosem żurawinowym,  
domowe speatzle, pieczone jabłko

### DANIE GORĄCE II

Bogracz węgierski, pieczywo

### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

# PAKIET

## Half Wedding

Kameralne przyjęcie na 6 godzin

CENA: 290zł/osoba



### UROCZYSTA KOLACJA

#### ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem  
lub Krem z kalafiora z oliwą truflową

#### DANIE GŁÓWNE podane na półmiskach

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami,  
mozzarellą i sosem pesto  
Kotlet szwajcarski z szynką i serem  
Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym  
Medaliony z polędwiczki z sosem grzybowym  
Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie  
Colesław, Kapusta zasmażana,  
Buraczki marynowane

#### BUFET ZIMNY (Wystawiany po uroczystej kolacji)

Pikantne śledzie w pomidorach  
Karczek pieczony w majeranku i czosnku  
Schab z wędzoną śliwką  
Galantyna drobiowa z sosem chrzanowym  
Paszтет domowy z buraczkami  
marynowanymi w miodzie z octem balsamicznym  
Tymbaliki z kurczaka  
Carpaccio z batatów, salsa z kopru włoskiego  
z dressingiem limonkowo – cytrynowym, owoce  
granatu

#### SAŁATKI

Sałatka nicejska z grillowanym tuńczykiem  
Sałatka z brokułem, wędzonym łososiem  
i sosem jogurtowym  
Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem  
Sałatka grecka  
Masło, Wybór pieczywa  
(Czas uzupełniania bufetu 6h)

#### BUFET DESEROWY

Mini serniki, Trufle, Mini bezy z owocami,  
Tiramisu, Mini Creme Brulle, Profiterolki,  
Tarty z owocami, Sezonowe owoce krojone

#### DANIE GORĄCE I

Żurek Jurajski z pieczywem

#### NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

Oferta Half Wedding nie dotyczy przyjęć organizowanych w soboty



# POPRAWINY

*opcja I*

## **NIEDZIELNY BRUNCH W FORMIE SZWEDZKIEGO BUFETU**

CZAS TRWANIA 5 GODZIN

CENA 220 zł/osoba

### **DANIA GORĄCE**

Żurek jurajski

Duszony schab z cebulką

Łosoś z salsą pomidorową

Kurczak z sosem tajskim i sezamem

Ravioli z ricottą i szpinakiem

Kopytka, pieczone ziemniaki z rozmarynem, warzywa z masłem cytrynowym

### **PRZEKĄSKI**

Marynowana pierś kaczki w anyżu i gorczycy z musem chrzanowo – żurawinowym

Talerz włoskich wędlin i serów

Ruloniki z indyka z bakaliami

Śledzie z suszonymi pomidorami i kaparami

Mini Mozzarella z marynowanymi malinowymi pomidorkami koktajlowymi i tapenadą

Liście sałat z cytrusami, awokado i chrupiącym boczkiem

Tabbouleh

Pieczywo, masło

### **DESERY**

Jabłka karmelizowane w białym winie z kremem angielskim

Mini crème brulle z Grand Marnier, Tarta cytrynowa

### **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

# POPRAWINY

*opcja II*

**TRADYCYJNE POPRAWINY OD GODZINY 14:00 / 15:00**

CZAS TRWANIA 8 GODZIN

CENA 280 zł/osoba

## **DANIA GORĄCE**

Żurek jurajski

Sznycel wieprzowy, puree ziemniaczane,  
grillowana sałatka włoska z dressingiem z jabłka i cytryny  
lub Bitki wołowe, babka ziemniaczana, buraczki z chrzanem

## **PRZEKĄSKI**

Marynowana pierś kaczki w anyżu i gorczycy z musem chrzanowo – żurawinowym

Talerz włoskich wędlin i serów

Ruloniki z indyka z bakaliami

Śledzie z suszonymi pomidorami i kaparami

Mini Mozzarella z marynowanymi malinowymi pomidorkami koktajlowymi i tapenadą

Liście sałat z cytrusami, awokado i chrupiącym boczkiem

Tabbouleh

Pieczyno, masło

## **DESERY**

Jabłka karmelizowane w białym winie z kremem angielskim

Mini crème brulle z Grand Marnier, Tarta cytrynowa

## **DANIA GORĄCE 2 DO WYBORU**

Assiette wieprzowe, ziemniaki au gratin, karmelizowane jabłko

Risotto z burakiem i kozim serem

Gnocchi z grzybami i mascarpone

Chili con carne

Bogracz węgierski

Strogonow z kluseczkami francuskimi

Pikantna zupa meksykańska

## **NAPOJE**

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe

# OFERTA

## *dodatkowa*

### **PRZEKĄSKI FINGER FOOD PODAWANE PODCZAS ŻYCZEŃ**

Pate z drobiowych wątróbek z marmoladą ze śliwek  
Łosoś Gravalax z kremowym serkiem i glonami wakame  
Arancini z borowikami i majonezem truflowym

**Cena 21 zł/osoba**

### **DESERY**

Beza Pavlova z truskawkami, rabarbarem  
i kremem śmietankowym

**Cena 19 zł/ porcja**

Pave czekoladowe, galaretka z grejpfruta i pomarańcza,  
sos cappuccino, lody śmietankowe

**Cena 22 zł/ porcja**



### **STÓŁ WIEJSKI**

Szynka chłopska

Selekcja kielbas polskich – kielbasa góralska,  
kielbasa krucha, kaszanki

Domowy pasztet z piklami

Polskie sery dojrzewające – Bursztyn, Lazur, Rubin

Baleron wiśniowy

Szynka Szefa Kuchni

Boczek marynowany w soli i ziołach

Domowy smalec

Marynaty

Kwaśnica w kociotku

**Cena 45 zł osoba ( minimalne zamówienie 50 osób )**



### **STACJA SUSHI Z LIVE COOKING**

Nigiri z tuńczykiem i łososiem

Sashimi z tuńczyka, łososia i serioli

Maki z paluszkiem krabowym, z łososiem,

tuńczykiem, zielonym ogórkiem

Futomaki z tuńczykiem, paluszkiem krabowym,  
łososiem, awokado

Hosomaki w tempurze z tuńczykiem i glonami wakame

Uromaki z krewetką w panco

Wasabi, marynowany imbir, sos sojowy

**Cena 75 zł/osoba**

### **STACJA Z TATARAMI**

**Tatary przygotowywane przez szefów kuchni  
podczas trwania przyjęcia (czas trwania 1h)**

Tatar z polędwicy wołowej, z pomidora, z ogórka,  
tatar z łososia, tatar z tuńczyka

**Cena 55 zł/osoba**

### **STÓŁ ŚRÓDZIEMNOMORSKI**

Wybór dojrzewających serów oraz wędlin

Mozzarella di bufalla z pomidorami i świeżą bazylią

Carpaccio z ośmiornicy

Koktajl z krewetek

Ceviche – gotowany w cytrusach filet miecznika  
z oliwą limonkową

Oliwki, salsa paprykowa, salsa pomidorowa,  
paluszki grissini, grillowane bakłażany, pieczona papryka

**Cena 45 zł/osoba**

### **LIVE COOKING CREPS SUZETTE**

Naleśniki Suzette z pomarańczami i karmelem

**Cena 35 zł/osoba**

### **LIVE COOKING STACJA WŁOSKA**

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie Neapoli  
z domowymi Gnocchi i sosem pesto

Makaron Strazapretti z owocami morza – krewetki, mule

**Cena 75 zł/osoba**

# OFERTA

## *dodatkowa*

### **TORT ŚLUBNY Z LOKALNEJ CUKIERNI CONSONNI Z WŁOSKIMI TRADYCYJAMI : 20 zł/porcja 120g**

Dostępne smaki:

Mascarpone z letnimi owocami

Śmietankowy z owocami lata

Szwarcwaldzki: ciemny biszkopt, naturalna śmietana,  
wiśnie z wiśniówki

### **SŁODKI BUFET Z LOKALNEJ CUKIERNI CONSONNI Z WŁOSKIMI TRADYCYJAMI : 55 zł/osoba**

Oferta zawiera około 12 rodzajów ciast oraz deserów  
przygotowanych przez cukiernię Consonni



**OBSŁUGA WŁASNEGO TORTU : 5 zł/osoba**

**OBSŁUGA WŁASNEGO SŁODKIEGO BUFETU : 5 zł/osoba**

#### **PROSECCO VAN**

Uroczy Prosecco Van do Waszej dyspozycji  
z kieliszkami z najlepszym Prosecco

Opcja Only Prosecco - Wynajem na 4 godziny 3000 zł

Opcja Prosecco & Aperol – Wynajem na 4 godziny 3500 zł  
(W cenie 180 kieliszków Prosecco )

**OŚWIETLENIE SALI LISTWAMI LED : 150 zł/szt**

Dostępne 10 listew

**STREFA ZABAW DLA DZIECI : 500zł**

Z namiotem Tipi, poduszeczkami,  
pluszakami i kolorowankami

**OFERTA NA NOCLEGI**

Nocleg w pokoju dwuosobowym ze śniadaniem 360 zł

# OFERTA

## *napoje i alkohole*

### **OPEN BAR – alkohole podawane na stoły (czas trwania 10 – 12 godzin)**

Wódka / wino / piwo, napoje gazowane  
**Cena 185,00 zł/osoba**

### **OPEN BAR Z OBSŁUGĄ BARMAŃSKĄ na wszystkich alkoholach:**

Wódka / gin/ rum/ whisky/ Prosecco  
**Cena 100 zł/osoba**  
**(Minimalne zamówienie dla 40 osób)**

### **ALKOHOLE ORAZ NAPOJE GAZOWANE ROZLICZANE WEDLE SPOŻYCIA**

Napoje gazowane 0,2l : 10 zł  
Napoje gazowane 0,8l : 25 zł  
Wódka Ostoya 0,5l – 110 zł  
Wódka Finlandia 0,5l - 130 zł  
Wino białe i czerwone house - 80 zł  
Prosecco 0,75l - 85 zł  
Prosecco Van od 2500 do 3000 zł

### **OPŁATA KORKOWA ZA OBSŁUGĘ DOSTARCZONEGO WE WŁASNYM ZAKRESIE ALKOHOLU**

do 100 osób 30 zł/osoba,  
powyżej 100 osób 25 zł/osoba

Usługa mycia szkła dla barmana 7 zł/osoba





# OPRAWA *florystyczna*

## **ŚLUBNE DODATKI**

Kolorowe obrusy

Cena za wynajem 90 zł/szt.

Kolory obrusów do wyboru:

miodowe, czarne, czarne cekinowe

Złote podtalerze

Cena za wynajem 5 zł/szt.

## **OPRAWA MUZYCZNA CEREMONII ZAŚLUBIN**

Kwartet smyczkowy

z Filharmonii Śląskiej 3700 zł

# POLECANE

*firmy*

Florysta Mateusz Glica	698 898 249
Cliwia Kwiaty, Jarosław Świerko	504 069 901
Papeteria ślubna Soap Bubble Aleksandra Czernia	516 503 099
DJ Paster Waldemar Pasternak	603 138 986
Wedding design Wedding Planner Częstochowa Dagmara Kubara	509 669 732
Art of Wedding Wedding Planner Warszawa Katarzyna Karpińska	721 591 981
Drink - Bar Champion Bartender Quality Robert Piasecki	577 540 860
Fotografia ślubna - Marcelli Chruszcz	726 163 700
Filmy ślubne Bottega Film Studio Aleksandra Sęk	504 478 889
Fotografia ślubna Michał Chola	731 540 422
Personalizowane ślubne ścianki do zdjęć oraz aranżacje plenerowe Klaudia Dziubin dekoracje	501 410 375



# W CENIE PRZYJĘCIA

*zapewniamy*

Opiekę profesjonalnego konsultanta ślubnego do dnia realizacji przyjęcia

Opiekę szefa bankietów w dniu realizacji przyjęcia

Nocleg w apartamencie w noc przyjęcia

Czerwony dywan przed wejściem do hotelu

Powitalny kieliszek Prosecco dla wszystkich Gości

Chleb i sól na powitanie Pary Młodej

Wczesny check in i późny check out w miarę możliwości

Możliwość skorzystania ze sprzętu multimedialnego (ekran, projektor)

Profesjonalny, stały serwis kelnerski – 1 kelner na 18 osób

Wynajem sali do godziny 5:00

Degustacja 5 wybranych potraw weselnych dla 4 osób

Podróż poślubna – Voucher do sieci hoteli Arche w całej Polsce

Nocleg w apartamencie w dniu realizacji przyjęcia dla Pary Młodej

## INFORMACJE

*uzupełniające*

Maksymalny czas imprezy do godziny 5:00

Rozpoczęcie każdej, następnej godziny – 1000 zł

Niniejsza oferta obowiązuje dla przyjęć ślubnych organizowanych dla minimum 40 osób.

---

Zapraszamy do kontaktu

Milena Szymańska

[m.szymanska@hotelczestochowa.com](mailto:m.szymanska@hotelczestochowa.com)

Telefon 570 899 129