

ARKADIA
ROYAL
 HOTEL



Witamy w hotelu Arkadia Royal

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz zespół 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 pozostanie wspaniałym wspomnieniem zarówno dla Pary Młodej jak i celebrujących z nimi Gośćmi.

	Menu Szmaragdowe 295 PLN	Menu Złote 340 PLN	Menu Platynowe 380 PLN
Zupa	2 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
Ciasta	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

Stoły prostokątne bądź okrągłe

Pokrowce na krzesła

Porcelanową zastawę i eleganckie sztuce

Rozłożenie winietek według specyfikacji Młodej Pary

Świece w stołach

Oświetlenie sali listwami 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 ze śniadaniem dla gości weselnych – 300 PLN za pokój dwuosobowy, 420 PLN za pokój trzyosobowy oraz 260 PLN za pokój jednoosobowy.

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 trakcie przyjęcia w cenie hurtowej od hotelu (rozliczenie na podstawie spożycia nad ranem).

ZUPY

dwie do wyboru

Rosół Royal z makaronem i warzywami julienne

Flaki staropolskie aromatyzowane imbirem i majerankiem

Węgierska zupa gulaszowa

Zupa kurkowa z zacierkami i koperkiem

Aksamitny krem z kalafiora z grzankami i czarnuszką

Zielony krem brokułowo-szpinakowy z bekonem i prażonymi migdałami

Krem grzybowy z łazankami i oliwą pietruszkową

Krem Toskański pomidorowo-bazyliowy z grzankami ziołowymi

DANIE GŁÓWNE

Jedno do wyboru

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

Udo z kaczki confit na sosie żurawinowym podane z ziemniaczanymi gnocci i modrą kapustą

Zraz schabowy Royal nadziany grzybami na sosie rozmarynowym z ziołowym 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 buraczkami na ciepło

Drugie danie główne do wyboru – 20 PLN za osobę

II DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

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

Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i suszonymi pomidorami na sosie Marinara z rozmarynem, puree ziemniaczanym i brokułami na parze z masłem ziołowym

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

Bitki wołowe duszone z cebulą w sosie własnym podane z kopytkami i burakami zasmażanymi

Wołowina po burgundzku duszona w czerwonym winie z warzywami podana z kremowym puree ziemniaczanym

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 – 20 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 z leśnych malin

Aksamitne Crème Brûlée z chrupiącą cukrową skorupką

Waniliowa Panna Cotta w pucharze z sosem malinowym

Drugi deser do wyboru – 15 PLN za osobę

DANIE GORĄCE KOKILKOWE

1 do wyboru

Bouef Strogonow

Ragoût z wieprzowiny z cebulkami i papryką

Udziec indyka w warzywnym gulaszu

Gulasz węgierski z wędzoną papryką

Drugie danie gorące kokilkowe do wyboru – 10 PLN

ZUPA NA POKRZEPIENIE NAD RANEM

1 do wyboru

Karminowy barszcz czerwony z pasztecikiem

Tęgi żur na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą

Kwaśnica podhalańska z prażonymi bekonem

Zupa meksykańska z fasolą i chili

Druga zupa do wyboru – 8 PLN

DANIA BEZMIĘSNE I WEGETARIAŃSKIE

Łosoś z pieca na sosie cytrusowym z pieczonymi ziemniakami i bukietem warzyw na parze

Pieczony filet z sandacza na sosie grzybowym a ziemniaczanym puree i fasolką szparagową

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

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

Pieczone podudzia z kurczaka z ziemniakami i mizerią

Naleśniki z serem na słodko lub nutellą 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

Tradycyjne sakiewki z pieczonego schabu z farszem chrzanowym

Polędwiczka wieprzowa faszerowana grzybami

Chrupiące paluszki z kurczaka z sosem czosnkowym

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 pumpernika
180 PLN za półmisek (ok.10 os)

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 i oleju rzepakowym

Tatar z łososia z kaparami, cebulą dymką, koperkiem i oliwą cytrynową na toście
180 PLN za półmisek (ok.10 os)

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

Vol au vent z sałatką z grzybów marynowanych

Tortilla z grillowanymi paprykami, bakłażanem i mozzarellą z pikantnym sosem

Deska polskich serów z winogronami i orzechami

SAŁATKI

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

Sałatka hawajska z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinią

Niemiecka sałatka ziemniaczane z czerwoną cebulą i prażonym bekonem

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

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

Sałatka włoska z mozzarellą, penne, oliwkami, ogórkiem, rukolą, czerwoną cebulą i pomidorkami cherry

Sałatka Gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, ogórkiem maryn., papryką, pomidorami i prażoną cebulą

DODATKI

Wybór sosów do mięs i ryb (Tzatziki, żurawinowy)

Marynaty (papryka, ogórki, grzyby)

Wybór świeżego pieczywa, masło

DESERY

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

Patery sezonowych owoców filetowanych i w całości w bufecie 100 g/os

TORT

Tort o dowolnym smaku prostokątny lub piętrowy – 16 PLN/porcja

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

NAPOJE

Wino musujące – kieliszek na powitanie

Soki owocowe 100% – pomarańcz, jabłko lub inne smaki

Woda mineralna z cytryną, miętą i lodem w dzbankach

Napoje gazowane – Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie),
Fanta, Sprite, woda gazowana

Kawa naturalna i rozpuszczalna z dodatkami w bufecie

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

STOŁY TEMATYCZNE

STÓŁ WIEJSKI do 80 osób – 2000 PLN / powyżej 80 osób – 3000 PLN

Szynka podkomorzeego 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, pasztetowa i inne specjały, a ponadto swojskie kiełbasy, kaszanka staropolska, pasztety, tęgi smalec ze skwarkami, ogórki kiszzone, grzyby marynowane, chrzan, ćwikła, chleb chłopski

STÓŁ RYBNY – 35 PLN za osobę (min. 1750 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 – 25 PLN za osobę (min. 1250 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 – 50 szt.- 700 PLN, 75 szt.- 950 zł

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

BUFET GORĄCY Z PIEROGAMI – 28 PLN za osobę / 2h

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

STACJA MAKARONOWA – 30 PLN ZA OSOBĘ / 2h

Ręcznie przygotowane makarony: Penne, Spaghetti, Tagliatelle
Domowy sos Bolognese, Carbonara, Pesto z bazylii i orzeszków Pini, Puttanesca, tarty ser Grana Padano

BARMAN – 1800 PLN / 6h

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

FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1500 PLN dla 100 osób

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

STACJA WIEJSKA – 1500 PLN / 40 os

Kucharze serwujący przy gościach pieczone golonki, żeberka, indyka w całości, szynkę z nogą na gorąco w akompaniamencie kaszy perłowej z grzybami oraz sałatki z ogórka kiszzonego i jabłka

POPRAWINY W FORMIE GRILLA – 200 PLN za osobę / 5 godzin

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 gzikiem

Marynowane w oliwie ziołowej warzywa z grilla

Sałatka z pomidorów

Sałaty mieszane z warzywami i Vinaigrette

Ogórki kiszzone z beczki

Tęgi smalec w kamionce

Babeczki z owocami

Musztarda, ketchup, chrzan, Tzatziki

Świeże pieczywo

Kawa / herbata

Woda z miętą i cytryną

Domowa lemoniada

Soki owocowe: pomarańcz, jabłko

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

DODATKOWE OPCJE

Dekoracje kwiatowe ustalane indywidualnie z hotelową florystką:

bukiet 100 – 150 PLN / Ikebana – 250 – 400 PLN

Napis LOVE – 600 PLN

Automatyczny ekspres do kawy w bufecie – 690 PLN

Trony królewskie dla Pary Młodej – 400 PLN

Organizacja ślubu w plenerze bądź Sali Rubinowej – 2500 PLN

Wynajem projektora z ekranem – 250 PLN

Pokaz fajerwerków – koszt ustalany indywidualnie

Ogólne warunki organizacji wesela

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie w godzinach 11.00 – 20.00 gdzie nasz personel przygotowuje zobowiązującą umowę na organizację wesela potwierdzoną wpłatą zadatku w wysokości 1500 PLN.
2. Zadek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. Menu weselne należy wybrać **na 30 dni przed przyjęciem** i przesłać najchętniej mailowo na adres imprezy@arkadiaroyal.pl lub dostarczyć osobiście do Hotelu.
5. **Ostateczną liczbę osób dorosłych, dzieci 0-3 oraz dzieci 4-12 lat należy podać najpóźniej na 7 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotowuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaze telefonicznie bądź na spotkaniu w hotelu organizatorom.
7. **Rozliczenie za przyjęcie następuje najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem.**
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania może zapewnić Hotel.
9. **Czas przyjęcia przewidziany jest na 9 godzin** od momentu serwisu pierwszego obiadu. Istnieje możliwość przedłużenia czasu wesela.
10. Przy przyjęciach organizowanych w **inne dni niż sobota**, nie będące dniem świątecznym **cena ulega zmniejszeniu o 15 PLN za osobę.**
11. Ceny naszej oferty weselnej zostały przygotowane dla przyjęć **powyżej 50 osób dorosłych**, w wypadku przyjęć **mniejszych obowiązuje o 10% wyższa cena** i nie wliczamy w cenę apartamentu dla Młodej Pary.
12. Przy przyjęciach organizowanych w **dni świąteczne** również cena jest **wyższa o 10% wartości zamówienia.**

Zaktualizowana 19 stycznia 2025