



OFERTA KOMUNIJNA

Wiemy, jak ważny jest ...

... ten dzień Twojego dziecka, który jest początkiem wielu uroczystości w kolejnych etapach jego życia. To także świetna okoliczność, by spotkać się z bliskimi. Świętuj tę wyjątkową rodzinną okazję w Arche Hotel Krakowska.

Z przyjemnością stworzymy perfekcyjne miejsce do celebrowania ważnych w Waszym życiu chwil. Nasz doświadczony zespół pomoże zaplanować idealną uroczystość. Wspaniałe menu, z wykorzystaniem najlepszych produktów, podkreśli urok całego przyjęcia.

Organizując przyjęcie w Arche Hotel Krakowska, możesz mieć pewność, że zarówno dziecko, jak i goście będą długo i miło pamiętać to wydarzenie.





MENU I

Serwowane na stole na zimno

Mini medalion z łososia marynowany w koprze, pieprzu cytrynowym, sos miodowo-musztardowy

Pasztet z Gęsi ze śliwkami, sos żurawinowy

Wybór mięs pieczystych, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem oraz ćwikłą

Śledzie holenderski z szalotką i olejem

Salatka grecka z serem feta, cebulka czerwona i oregano

Grillowany filet z kurczaka na sałacie rzymskiej z pomidorem, ogórkiem i oliwkami, sos Cezar

Wybór bułeczek, masło

138 PLN brutto za osobę

Bufet uzupełniany do 4h

Pakiet napoi 39 PLN brutto

Kawa, herbata, woda, soki owocowe – uzupełniane do 4h

Serwis talerzowy dla dorosłych

Zupa krem z brokułów z prażonymi migdałami

Filet z piersi kurczaka nadziewany szpinakiem i serem feta na sosie szafranowym, ziemniaki Gratin, bukiet warzyw sezonowych z pary

Dla dzieci

Rosół domowy z makaronem i warzywami

Filet z kurczaka w jajku i złocistej bułce, frytki z ketchupem, surówka z marchewki z sokiem pomarańczowym

Desery w stołach

Sernik wiedeński

Szarlotka domową z kruszonką

Tarteletki z kremem i owocami,

Mini Panna Cotta z Coulis malinowym

Mini mus z czekolady wytrawnej z wiśniami w żelu



MENU II

Serwowane na stole na zimno

Rostbef wołowy wolno gotowany,
konfitura z cebuli czerwonej, mus chrzanowy

Wybór mięs pieczystych, podane z piklami,
sosem czosnkowym, chrzanem oraz ćwikłą

Terinne z łososia na sałacie z cytryną

Śledź pod pierzynką śmietankową
z piklowaną cebulką i jabłkiem

Bukiet sałat z grillowanym filetem z kurczaka,
pomidorki suszone, oliwki, parmezan grzanki,
sos winegret

Bukiet sałat z serkiem Boconcini, pomidorkami
Cherry i oliwkami
z dressingiem balsamicznym

Wybór bułeczek, masło

Serwis talerzowy dla dorosłych

Krem z białych warzyw
z oliwą truflową

Polędwica wieprzowa wolno gotowana,
szpinak, borowiki sos z czerwonego wina,
Fondant ziemniaczany

Dla dzieci

Domowa zupa pomidorowa z makaronem

Paluszki z kurczaka w jajku i złocistej bułce,
frytki z ketchupem, marchewka baby

Desery w stołach

Sernik Nowojorski

Szarlotka domowa z kruszonką

Tarteletki z kremem i owocami

Mini deser Tiramisu

Mini mus z białej czekolady z wiśniami w żelu

138 PLN brutto za osobę

Bufet uzupełniany do 4h

Pakiet napoi 39 PLN brutto

Kawa, herbata, woda, soki owocowe – uzupełniane do 4h



MENU III

Serwowane na stole na zimno

Wybór mięs pieczystych, podane z piklami, sosem czosnkowym, chrzanem oraz ćwikłą

Polędwiczka wieprzowa, mus z kalafiora, konfitura z czerwonej cebuli

Śledź holenderski na sałatce z szalotki i groszku z jajkiem

Sałatka Caprese z sera mozzarella i pomidorów, oliwą z oliwek, dressing balsamiczny

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka, pomidorki Cherry, oliwki

Wybór bułeczek, masło

Serwis talerzowy dla dorosłych

Zupa krem ze szparagów, chips z szynki dojrzewającej

Eskalopki z indyka a la ratte, karotka konfitowana, brokuły

Dla dzieci

Domowy rosół z makaronem i warzywami

Nugetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem, surówka z marchewki

Desery w stołach

Mini Panna Cotta pistacjowa z wiórkami czekolady

Tarta cytrynowa z opalana bezą

Sernik Filadelfia z owocami pod delikatnym żelem

Ciasto czekoladowe

Tarta śliwkowa

138 PLN brutto za osobę

Bufet uzupełniany do 4h

Pakiet napoi 39 PLN brutto

Kawa, herbata, woda, soki owocowe – uzupełniane do 4h

TORTY KOMUNIJNE

Tort Pavlova

Beza przełożona kremem z serka Mascarpone z truskawkami lub wiśniami

Śmietankowy

Jasny biszkopt nasączony ponczem z dodatkiem likieru, delikatny śmietankowy krem z owocami do wyboru: maliny, jagody, borówki, truskawki, porzeczki lub wiśnie

Rafaello

Kokosowy biszkopt z musem z białej czekolady oraz kokosowym kremem budyniowym z owocami do wyboru maliny, wiśnie, truskawki

Cappuccino

Biszkopt nasączony mocną kawą cappuccino z dodatkiem rumu przełożony kremem cappuccino

***Od 90pln brutto /kg**

*W zależności od dekoracji i smaku

Black Forest

Czekoladowy biszkopt nasączony wiśniówką, śmietankowy krem z dodatkiem wanilii oraz całymi wiśniami gotowanymi w lekkim żelu z dodatkiem wina

Trufła

Ciemne biszkopty czekoladowe nasączone wiśniówką wytrawny mus czekoladowy z czekolady z dodatkiem całych wiśni w delikatnym żelu

Duet czekoladowy

Warstwy biszkoptu przełożonego musem z białej i ciemnej czekolady oddzielonego chrupiącą czekoladą

Tiramisu

Jasny biszkopt nasączony kawą espresso oraz likierem Khalua z delikatnym kremem Mascarpone

Dodatkowe atrakcje kulinarne płatne

Fontanna czekoladowa z owocami i dodatkami