



## Witamy w hotelu Arkadia

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu ofertę przyjęć weselnych w naszym obiekcie. Nasz hotel już od wielu lat organizuje tego rodzaju 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 wnętrz sprawiają, że ten szczególny dzień na długo pozostanie w pamięci Państwa i zaproszonych Gości.

W naszej ofercie weselnej obowiązuje zasada, aby wszelkie potrzebne udanej imprezie elementy były już zawarte w ofercie i w ten sposób w cenę każdego menu wliczona jest już:

Indywidualny nadzór nad weselem

Apartament dla nowożeńców gratis

Toast powitalny winem musującym

Klimatyzowana sala weselna z parkietem dębowym w jednym pomieszczeniu

Profesjonalny serwis i obsługa gości przez cały czas trwania przyjęcia

Ozdobne pokrowce na krzesła

Odpowiednia aranżacja stołów

Dekoracje materiałowe: skirtingi, draperie

Miejsca parkingowe dla gości weselnych przed i za hotelem

Miejsca hotelowe dla gości weselnych w atrakcyjnych cenach

**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)



## Propozycja I

**190 PLN za osobę w sobotę / 180 PLN za osobę w inne dni**

### Na początek

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wzniesienie toastu lampką wina musującego

### Zupa ( dwie do wyboru )

- Rosół z makaronem i warzywami
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Aksamitna zupa grzybowa z grzankami i oliwą pietruszkową
- Aksamitna zupa ze brokułów i szpinaku z groszkiem ptysiowym
- Zupa cebulowa z grzanką serową

### II Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Bitki wieprzowe pod staropolskim sosem cebulowym
- Pieczona karkówka na sosie cygańskim
- Klasyczny kotlet schabowy
- Filet z kurczaka z grilla na sosie Tzatziki lub bazyliowym

### III Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Strogonoff wołowy
- Potrąwka z kurczaka z kurkami
- Węgierska gęsta zupa gulaszowa

### IV Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

### Dodatki do II dania ciepłego ( dwa do wyboru ) :

- Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

### Przekąski zimne ( osiem do wyboru )

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego

- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów ( Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy )

### Sałatki ( dwie do wyboru )

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańska z suszoną kiełbasą na ostro
- Klasyczna sałatka z tuńczyka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

### Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe
- Wybór sosów zimnych, chrzan, czwikła

### Desery

- Patery ciast (150g/os)

### Napoje bez ograniczeń

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite

**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)



## Propozycja II

**210 PLN za osobę w sobotę / 200 PLN za osobę w inne dni**

### Na początek

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Wzniesienie toastu lampką wina musującego

### Zupa ( dwie do wyboru )

- o Rosół z makaronem i warzywami
- o Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- o Toskański krem pomidorowy z grzankami
- o Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki
- o Aksamitna zupa z brokułów i szpinaku z groszkiem ptysiowym
- o Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą bazyliową i grzankami
- o Tajska zupa Tom Kha z kurczakiem i makaronem ryżowym

### II Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- o Polędwiczki otulona szynką dojrzewającą na sosie tymiankowym
- o Rolada z kurczaka z grzybami leśnymi i sosem podgrzybkowym
- o Sakiewki ze schabu faszerowane po polsku z sosem kurkowym
- o Filet z kurczaka z ricottą i szpinakiem w bazyliowym sosie

### III Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- o Strogonoff wołowy
- o Potrawka z kurczaka z kurkami
- o Węgierska gęsta zupa gulaszowa
- o Ragout cielęce z warzywami

### IV Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- o Medaliony z piersi indyczej z sosem żurawinowym z Porto
- o Filet z kurczaka z grilla na sosie estragonowym lub Tzatziki
- o Golonka pieczona w miodzie
- o Pieczona karkówka wieprzowa na sosie cygańskim

### V Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- o Barszcz czerwony z krockiem
- o Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą
- o Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

### Dodatki do II i IV dania ciepłego (po dwa do wyboru):

- o Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- o Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- o Kopytka z wody lub smażone
- o Kluski śląskie
- o Szafranowy ryż z warzywami
- o Bukiet surówek
- o Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- o Mieszane sałaty z vinaigrette
- o Buraki glazurowane z nutą tymianku

### Przekąski zimne ( osiem do wyboru )

- o Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- o Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- o Pieczony filet z indyka garnirowany owocami w winnej galarecie
- o Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem

- o Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- o Wybór jajek faszerowanych
- o Tatar z najlepszej wołowiny z piklami
- o Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- o Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- o Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- o Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- o Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- o Różyczki z łososia na placuszkach z cukinii
- o Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- o Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- o Dorsz smażony pod greckim sosem
- o Deska serów ( Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy )

### Sałatki ( trzy do wyboru )

- o Tradycyjna sałatka jarzynowa
- o Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- o Sałatka Grecka
- o Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- o Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorami cherry
- o Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- o Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- o Sałatka meksykańska z suszoną kielbasą na ostro
- o Klasyczna sałatka z tuńczyka
- o Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- o Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- o Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

### Dodatki

- o Warzywa świeże i marynowane
- o Chleby mieszane, masła smakowe
- o Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

### Desery

- o Patery ciast (150g/os)

### Napoje bez ograniczeń

- o Kawa i herbata w bufecie
- o Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- o Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- o Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite

**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)



## Propozycja III

**230 PLN za osobę w sobotę / 220 PLN za osobę w inne dni**

### Na początek

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wzniesienie toastu lampką wina musującego

### Zupa ( dwie do wyboru )

- Rosół z bażanta z makaronem i świeżym lubczykiem
- Flaki po warszawsku aromatyzowane imbirem
- Toskański krem pomidorowy z grzankami
- Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki
- Aksamitna zupa ze brokułów i szpinaku z groszkiem ptysiowym
- Krem z pieczonych białych warzyw z oliwą bazyliową i grzankami
- Tajska zupa rybna z krewetkami i trawą cytrynową

### II Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Półwka pieczonej kaczki berberyjskiej z jabłkiem i sosem Porto
- Polędwiczki otulona szynką dojrzewającą na sosie tymiankowym
- Sakiewki wieprzowe faszerowane po polsku z sosem kurkowym
- Tradycyjne zrazy wołowe w sosie własnym
- Gęsie udo duszone z warzywami na sosie z czerwonego wina

### III Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Strogonoff wołowy
- Potrąwka z kurczaka z kurkami
- Węgierska gęsta zupa gulaszowa
- Ragout cielęce z warzywami

### IV Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Płonąca szynka w całości podana na sali w akompaniamencie kaszy perłowej z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego
- Filet z kurczaka z grilla na sosie estragonowym lub Tzatziki
- Golonka pieczona w miodzie
- Pieczona karkówka wieprzowa na sosie cygańskim

### V Danie ciepłe ( jedno do wyboru )

- Barszcz czerwony z krokietem
- Żurek na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą
- Kwaśnica podhalańska kraszona wędzonym serem

### Dodatki do II i IV dania ciepłego (po dwa do wyboru):

- Kremowe puree z koperkiem lub chrzanem
- Ziemniaki opiekane aromatyzowane ziołami
- Kopytka z wody lub smażone
- Kluski śląskie
- Szafranowy ryż z warzywami
- Bukiet surówek
- Warzywa gotowane na parze z ziołowym masłem
- Mieszane sałaty z vinaigrette
- Buraki glazurowane z nutą tymianku

### Przekąski zimne ( osiem do wyboru )

- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Tradycyjny schab po warszawsku z chrzanem i jajkiem
- Pieczony filet z indyka garniowany owocami w winnej galarecie

- Terrina z szynki z warzywami marynowanymi i jajkiem
- Rolada z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Wybór jajek faszerowanych
- Tatar z najlepszej wołowiny z piklami
- Carpaccio z polędwiczki wieprzowej skropione sosem Porto
- Ruloniki z grillowanej cukinii z ziołowym serkiem kremowym
- Nóżki wieprzowe w galarecie z warzywami
- Tortilla z piersią kurzą, serem i grillowanymi warzywami
- Szpinakowe roladki z wędzonego łososia i sera ziołowego
- Różyczki z łososia na placuszkach z cukinii
- Śledź w oleju lnianym z siekaną cebulą
- Śledź w śmietanie z jabłkiem lub pod pierzynką
- Dorsz smażony pod greckim sosem
- Deska serów ( Brie, Lazur, Camembert, Gouda, ser smakowy )

### Sałatki ( trzy do wyboru )

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka Grecka
- Sałatka brokułowa z jajkiem i dressingiem czosnkowym
- Sałatka włoska z mozzarellą, oliwkami i pomidorkami cherry
- Sałatka Gyros z pieczonym filetem z indyka, sałatą lodową, ogórkiem marynowanym, pomidorami i prażoną cebulą
- Sałaty mieszane z warzywami i vinaigrette
- Sałatka meksykańską z suszoną kiełbasą na ostro
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- Sałatka azjatycka z makaronem ryżowym, prażonymi sezamem i warzywami
- Sałatka Nicejska z anchois, gotowanym jajkiem, oliwkami i pomidorami wiśniowymi skropiona vinaigrette

### Dodatki

- Warzywa świeże i marynowane
- Chleby mieszane, masła smakowe
- Wybór sosów zimnych, chrzan, ćwikła

### Desery

- Patery ciast (150g/os)
- Patery owoców sezonowych

### Napoje bez ograniczeń

- Kawa i herbata w bufecie
- Woda gazowana, niegazowana z cytryną w dzbankach
- Soki owocowe: pomarańczowy, jabłkowy, grapefruitowy
- Napoje gazowane: Coca Cola, Fanta, Sprite

**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)



### Propozycje dodatkowe

**Stół wiejski** a w nim: Szynka z nogą wędzona w owocowym dymie, schaby 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 -14 zł/os

**Fontanna czekoladowa** w asyście świeżych porcjowanych owoców, rurek, wafli oraz pianek – 12 zł/os ( przy min. 50 os. )

**Barman** serwujący drinki i koktajle na sali lub przy barze Pałacowym – koszt indywidualny do uzgodnienia

**Pokaz fajerwerków** – cena do uzgodnienia

### Propozycje dla wegetarian

Grillowany łosoś norweski na sosie cytrynowo – maślanym

Pieczony filec z Soli z domowym Pesto na salsie pomidorowej

Filec z pstrąga potokowego z duszonymi w śmietanie porami

Pieczona papryka faszerowana ryżem z warzywami z sosem paprykowym

Klasyczne ratatouille ze świeżymi pomidorami, bakłażanem i cukinią

Pomidory pieczone ze szpinakiem i serem Feta

Gratin ze świeżych warzyw

Potrąka z grzybów leśnych

Tortilla z pieczonymi warzywami i serem

Tarta ze szpinakiem, serem kozim i pomidorkami cherry

**Dla dzieci obecnych podczas przyjęcia nasza Szef kuchni przygotowuje osobne dania ciepłe według sugestii rodziców**

### Nasze propozycje dań dla dzieci

Chrupiące kąski z polędwiczek z kurczaka

Pulpeciki drobiowe bądź cielęce podane w sosie koperkowym

Sznycelek z kurczaka

Mini kotleciki mielone

Do każdego dania dla dzieci proponujemy:

ziemniaki z wody, puree ziemniaczane, frytki, surówka z marchewki, warzywa na parze

**Ceny zawarte w ofercie obowiązują dla przyjęć powyżej 50 osób**

**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)