

ARCHE

HOTEL KRAKOWSKA

SPOTKANIE

Wigilijne

Coraz bliżej święta ...

Z tej okazji chcielibyśmy Państwu przedstawić ofertę wigilii firmowych. Ten magiczny czas to wspaniała okazja do spotkania przy świątecznym stole.

Nasz szef kuchni przygotował dla Państwa wyjątkowe menu oparte o tradycyjne świąteczne potrawy . Wigilia w Hotelu Arche Krakowska to idealny pomysł na świąteczny prezent dla pracowników.



Opcja 1 - 199 PLN | za osobę

Opcja 2- 219 PLN | za osobę



BUFET ŚWIĄTECZNY OPCJA I

NA ZIMNO

Terinne z ryb morskich, sos tatarski

Śledź z szalotką w oleju

Ryba po grecku

Quiche ze szpinakiem i grzybami

Sałata rzymska z tuńczykiem, pomidorkiem i ogórkiem, winegret

Tradycyjna sałatka jarzynowa z majonezem

Bukiet sałat z pomidorkami cherry i kurkami, winegret miodowy

Wybór bułeczek, masło

NA GORĄCO

Barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami oraz cebulą i koperkiem

Filet z pstrąga ze szpinakiem oraz sosem cytrynowym

Ziemniaki pieczone

Kapusta z grzybami

NA SŁODKO

Sernik z brzoskwinia

Domowa szarlotka z kruszonką

Piernik w czekoladzie

Makowiec

NAPOJE

Kompot z owoców suszonych z przyprawami korzennymi

Kawa

Herbata

Woda

Soki

Napoje gazowane

Opcja 1 - 199 PLN | za osobę*

**Podane ceny są cenami NETTO | Bufet uzupełniany przez 4h*

BUFET ŚWIĄTECZNY OPCJA II

NA ZIMNO

Filet z karpia z warzywami, rodzynkami i migdałami w aromatyzowanej winem galaretkie,

Quiche ze szpinakiem i grzybami, kielki rzodkiewki

Śledź holenderski na szalotce z koperkiem w oleju lnianym

Polędwica wieprzowa z musem grzybowym

Balotyna z pstrąga z Surimi krabowym, sos ruski

Sałatka rzymska z tuńczykiem, pomidorem, ogórkiem, oliwkami i jajkiem w dressingu miodowo - musztardowym

Sałatka śledziowa z buraczkami pieczonymi, korniszonem i ziemniakami

Wybór bułeczek, masło

NA GORĄCO

Zupa kurkowa z domowymi kluseczkami Spatzle

Barszcz czerwony czysty

Pierogi z kapustą i grzybami

Grillowany filet z łososia z cytryną

Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie miodowym

Ziemniaki pieczone z ziołami

Bukiet warzyw sezonowych podsmażanych w ziołach

NA SŁODKO

Tradycyjny sernik krakowski z rodzynkami

Makowiec domowy lukrowany ze skórką pomarańczową

Szarlotka z kruszonką

Piernik z bakaliami w czekoladzie

NAPOJE

Kompot z owoców suszonych z przyprawami korzennymi

Grzaniec z przyprawami korzennymi

Kawa

Herbata

Woda

Soki

Napoje gazowane

Opcja 2 - 219 PLN | za osobę*

**Podane ceny są cenami NETTO | Bufet uzupełniany przez 4h*

KONTAKT



BARTŁOMIEJ BĘDKOWSKI

Kierownik Działu Sprzedaży

E-mail : bbedkowski@arche.pl

Kom. +48 537 246 918



MONIKA STEFAŃSKA

Zastępca Kierownika Działu Sprzedaży

E-mail: mstefanska@arche.pl

Kom.+48 534 653 417



ALEKSANDRA SZATKOWSKA

Specjalista ds. sprzedaży

E-mail : aszatkowska@arche.pl

Kom. +48 533 976 102



MAGDALENA RACZKOWSKA

Specjalista ds. sprzedaży

E-mail : mraczkowska@arche.pl

Kom. +48 531 090 538

ARCHE HOTEL KRAKOWSKA

Al. Krakowska 237, 02-180 Warszawa | www.archehotelkrakowska.pl | 22 609 90 00