



WIGILIA FIRMOWA

W ARCHE HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE

Wigilia to czas integracji, dobrych życzeń i wzmacniania relacji. Nie pozwól, aby kwestie organizacyjne Cię przytłoczyły i ciesz się miłym spotkaniem z pracownikami.

Pracownicy wyczekują firmowego spotkania świątecznego, a Ty kojarzysz je z ciężką pracą przy organizacji? Zmieńmy to razem! Od teraz wigilijne spotkania staną się dla wszystkich miłym wspomnieniem. Będzie to czas integracji i budowania relacji przy suto zastawionym stole. Dania będą pyszne, miejsce idealnie zaaranżowane i skomunikowane, a obsługa uprzejma i uśmiechnięta.

Brzmi nierealnie? Dla nas to standard!

Za opiekę spotkania odpowiedzialni będą Arkadiusz Roś, Marta Bachor oraz Piotr Muzyński, którzy pomogą dobrać odpowiednią oprawę. W modułowych salach bankietowych wyczarują - w zależności od potrzeb - kameralne przyjęcie, wystawną kolację lub spotkanie z rozmachem. Od pierwszej rozmowy aż do dnia przyjeścia wigilijnego będą Ci doradzać i zadbają o każdy detal.

ARCHE

HOTEL PUŁAWSKA RESIDENCE



Arkadiusz Roś

Kierownik ds. sprzedaży
tel. +48 533 923 903
+48 22 241 76 94
e-mail: aros@arche.pl



Marta Bachor

Specjalista ds. sprzedaży
tel. +48 533 039 056
+48 22 241 76 94
mbachor@archehotelpulawska.pl



Piotr Muzyński

Specjalista ds. sprzedaży
tel. +48 535 743 964
+48 22 241 76 94
pmuzynski@archehotelpulawska.pl

Kuchnia to nasza pasja!

Za przygotowanie potraw wigilijnych odpowiada Oliwia Bernady – nasz TOP Chef. Kuchnia jest jej pasją. Kulinarną podróż zawsze rozpoczyna od szukania najlepszych produktów u lokalnych dostawców. Miłość do tworzenia wybitnych smaków przekłada się na wyrafinowaną formę i niebiański smak, który zachwyci najbardziej wymagających gości. Proponujemy kilka rozwiązań dostosowanych do wielkości wydarzenia. W dniu Wigilii przywitają Was elegancko nakryte stoły z dekoracją świąteczną oraz papeteria z menu i logo firmy. Zapraszamy na Puławską 361, gdzie tegoroczna Wigilia będzie doskonałym momentem celebrowania wspólnych chwil.



BUFET I

Sałatki

- Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- Ryba pieczona w stylu greckim
- Pieczone buraki, sałata, ser kozi, sos z owoce leśnych i orzechy włoskie
- Wybór pieczywa oraz
- Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Przystawki

- Marynowany śledź w oleju, zioła
- Dziki łosoś, galaretka cytrynowa, koper, kapar
- Pikle, dynia, patison, śliwka

Zupy

- Barszcz czerwony, rogaliki z grzybami

Dania ciepłe

- Filet z karpia smażonego, szary sos, rodzynki, migdały
- Domowe pierogi z kapustą i grzybami, bastowane w maśle, duszona kapusta z koperkiem
- Udko kaczki, sos, wędzona śliwka
- Kopytka, sos grzybowy, prażona cebula
- Brukselka, fasolka szparagowa, bułka tarta, masło
- Ziemniaki gotowane, koper

Desery

- Piernik świąteczny z bakaliami i czekoladą
- Makowiec rolowany, skórka pomarańczowa
- Tarta z żurawiną i białą czekoladą
- Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
- Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

BUFET II

Sałatki

- Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- Ryba pieczona w stylu greckim
- Pieczone buraki, sałata, ser kozi, sos z owoce leśnych i orzechy włoskie
- Wybór pieczywa oraz
- Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Przystawki

- Śledź w oleju, cebula, oliwa rzepakowa
- Śledź po kaszubsku, pomidory, czerwona cebula, przyprawy korzenne
- Wędzone ryby, makrela, łosoś wędzony zimnym dymem, cytryna
- Dzikie łosoś w galarecie, cytryna, zioła
- Pikle, dynia, ogórek konserwowy, buraczki, chrzan, musztarda francuska

Zupy

- Grzybowa zabieleną śmietanką z łazankami

Dania ciepłe

- Pierogi, ziemniaki, ser biały, cebulka
- Pstrąg smażony w migdałach, sos piernikowy, rodzyнки
- Stroganoff wołowy, leśne grzyby, tymianek
- Polędwiczka wieprzowa wolno pieczona, sos z pieczonych jabłek
- Fasolka szparagowa, kalafior, tarte żółtko, palone masło
- Ziemniaki pieczone, tymianek

Desery

- Makowiec rolowany, pomarańcza
- Sernik świąteczny z kandyzowanymi owocami
- Keks, suszone owoce, figa, morela, daktyle
- Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
- Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

BUFET III

Sałatki

- Warzywna tradycyjna z majonezem, zioła
- Tuńczyk, fasolka szparagowa, jajko, fasola czerwona, zioła, sos francuski
- Dorsz atlantycki, warzywa grillowane, papryka, cukinia, bakłażan, cieciora, oliwa lniana
- Śledź bałtycki, buraki pieczone, chrzan, kwaśna śmietana
- Wybór pieczywa
- Masło z solą morską, oliwa szczypiorkowa

Przystawki

- Karp w galarecie słodko-ostry, rodzynki, migdały prażone
- Wędzony pstrąg, cytryna, koper, krążki czerwonej cebuli
- Tatar z łososia wędzonego, kapary, jajko, koper
- Śledź w zalewie korzennej, cebula, oliwa słonecznikowa

Zupy

- Krem z dyni i marchewki, imbir, miód lipowy

Dania ciepłe

- Pierogi z grzybami leśnymi smażone na maśle, kapusta, koperek
- Dorsz pieczony w ziołach, pomidory, oliwa z oliwek
- Łazanki z kapustą, pieczarki, zioła
- Policzki wołowe, sos własny
- Kalafior zapiekany w beszamelu, ser bursztyń
- Ziemniaki po polsku (cebula, śmietanka)

Desery

- Makowiec japoński U Sernik z białą czekoladą
- Piernik z marcepanem i suszoną śliwką
- Kutia z pszenicy parzonej, mak, miód spadziowy, orzechy włoskie, suszone owoce
- Kompot z suszu, śliwka wędzona, gruszka, morela, jabłko

Dania serwowane

- Wigilijny barszcz czerwony, uszka z grzybami i kapustą
- Łosoś w cieście francuskim, sos śmietanowy z borowikami, pieczone warzywa korzeniowe, purée z dyni
- Grzaniec: wino czerwone z pomarańczą i przyprawami korzennymi