

STUDNIÓWKA 2027

Świętuj to ważne wydarzenie, przekraczając próg dorosłości w Arche Hotel Krakowska. Uroczysty Polonez, wspaniałe menu, wytworny bal...

Organizując uroczystość razem z nami możesz mieć pewność, że to wydarzenie na długo pozostanie w pamięci.

ARCHE HOTEL
KRAKOWSKA WARSZAWA

Al. Krakowska 237, 02-180 Warszawa

www.archehotelkrakowska.pl | 22 609 90 00



Menu STUDNIÓWKOWE 1

SERWIS TALERZOWY

ZUPA

Zupa krem z pieczonej papryki z pomidorami i grzankami ziołowo-czosnkowymi

DANIE GŁÓWNE

Rolada z indyka z orzechami w sosie z czerwonego wina oraz pieczone warzywa korzenne w miodzie

DANIE WEGE

Klasyczne ratatouille z koprem włoskim i sosem pomidorowym

DANIE PO PÓŁNOCY

Strogonow z pieczarkami i kiszonym ogórkiem

BUFET GORĄCY

Okoń smażony w sosie szafranowym,
Filet z kurczaka zagrodowego w sosie szampańskim,

Kasza bulgur ze szpinakiem i pomidorami
koktajlowymi,

Ryż smażony z warzywami,
Fasolka szparagowa z octem balsamicznym i orzechami

DODATKI

Wybór bułeczek,
masło



ZIMNE PRZEKĄSKI

Quiche lorraine,
Wybór mięs własno pieczonych 4 rodzaje,
Tortilla z kurczakiem,
Burek ze szpinakiem i sosem słodko
kwaśnym,
Antipastiz chorizo i włoską mortadela,
Hummus z nachosami i czarnym sezamem,
Mus z pieczonej dyni z serem kozim,
Sałatka Caprese z sera mozzarella
i pomidorów, dressing balsamiczny, oliwa
z oliwek,
Sałatka Grecka z serem feta i oregano,
Sałata rzymska z grillowanym filetem
z kurczaka, pomidor, ogórek oliwki, sos
Cezar

DESERY

Sernik z brzoskwinia,
Deser Panna Cotta z sosem
malinowym,
Mus czekoladowy,
Ciasto Straciatella

NAPOJE

Kawa z ekspresu,
Wybór herbat,
Soki owocowe,
Napoje gazowane,
Woda z cytryną

439 PLN /os*

**Bufet gorący i zimny uzupełniany przez 4h , napoje przez cały czas trwania imprezy*



Menu STUDNIÓWKOWE 2

SERWIS TALERZOWY

ZUPA

Krem z pomidorów z grzankami

DANIE GŁÓWNE

Filet z kurczaka zapieczony z pomidorami i mozzarellą na puree ziemniaczanym, z fasolką szparagową w kremie balsamicznym

DANIE WEGE

Rolada szpinakowa z suszonymi pomidorami i duszone warzywa w sosie paprykowym

DANIEPO PÓŁNOCY

Zupa gulaszowa z wędzoną papryką

BUFET GORĄCY

Dorsz w sosie z pieczonej papryki,
Kurczak pieczony w sosie z zielonego pieprzu,
Makaron penne w kremowym sosie z pieczarkami i rukolą,
Ziemniaki pieczone z masłem koperkowym,
Kalafior ze złocistą bułką tartą

DODATKI

Wybór bułeczek,
masło



ZIMNE PRZEKĄSKI

Quiche ze szpinakiem i mozzarellą,
Wybór mięs własno pieczonych 4 rodzaje,
Tortilla zgrillowanymi warzywami i sosem
słodko kwaśnym,
Burek ze szpinakiem i sosem słodko kwaśnym,
Antipasti z chorizo i włoską mortadela,
Hummus z nachosami i czarnym sezamem,
Kremowy pasztet z dzika w bekonie z pieczonymi
grzybami,
Bukiet sałat z pomidorami cherry i serem,
Bocconcini skropione pesto bazyliowym
i kremem balsamicznym,
Kompozycja sałat z grillowanym indykiem
grzankami ziołowymi, pomidorkami
koktajlowymi, czerwoną cebulą i sosem
czosnkowym,
Mix sałat z oliwkami, pomidorami, papryką,
serem feta i szczypiorkiem z klasycznym sosem
winegret

DESERY

Sernik z brzoskwinia,
Deser Panna Cotta z sosem malinowym,
Mus czekoladowy,
Ciasto Straciatella

NAPOJE

Kawa z ekspresu,
Wybór herbat,
Soki owocowe,
Napoje gazowane,
Woda z cytryną

439 PLN/os*

**Bufet gorący i zimny uzupełniany przez 4h , napoje przez cały czas trwania imprezy*



Oferta zawiera :

Kolację dwudaniową serwowaną

Bufet gorący i zimny uzupełniany 4h

Napoje soft – kawa, herbata, woda, soki oraz napoje gazowane
uzupełnianie przez cały czas trwania imprezy

Ciepłą kolację po północy

Serwis kelnerski

Delikatne ozdoby na stół

Sala w cenie

Fotobudka powyżej 200 osób - GRATIS

Parkiet w cenie

Wychowawcy klas GRATIS

Nauczyciele i rodzice –15% zniżki

Parking w cenie

Ponad to jest możliwość zamówienia dodatkowych płatnych usług takich jak DJ , fotobudka, fotograf czy dekoracje kwiatowe.



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 WOŹNIAK
Młodszy specjalista ds. sprzedaży
E-mail: awozniak@arche.pl
Kom.+48 535 673 455

