



CZĘSTOCHOWA

Wesele Twoich Marzeń

W NOWYM, CZTEROGWIAZDKOWYM HOTELU ARCHE W CZĘSTOCHOWIE



Hotel Arche to nowy, czterogwiazdkowy obiekt w Częstochowie. Położony w sercu miasta tuż przy Zabytkowym Klasztorze Jasna Góra oferuje łatwy dostęp do atrakcji turystycznych miasta oraz punktów komunikacji miejskiej.

DO DYSPOZYCJI GOŚCI ODDAJEMY

- ◆ 126 komfortowych pokoi,
- ◆ Strefę relaksu z Sauną i Jacuzzi,
- ◆ 7 sal konferencyjnych w tym
- ◆ Jurajską Salę Balową z tarasem o powierzchni 600 m2 dla 350 gości
- ◆ Restaurację ArcheVita oraz bar

OFERUJEMY

- ◆ Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- ◆ Przyjęcie bankietowe w nowoczesnych i eleganckich wnętrzach
- ◆ Wynajem Sali Balowej wraz z parkietem tanecznym, projektorem multimedialnym i sceną dla zespołu
- ◆ Chleb i sól na powitanie
- ◆ Welcome drink
- ◆ Parking dla Gości weselnych
- ◆ Promocyjne ceny na noclegi podczas przyjęcia
- ◆ Wczesny check in i późny check out
- ◆ Wstęp do strefy relaksu dla Gości Pary Młodej nocujących w hotelu Arche****

PREZENTY DLA PARY MŁODEJ

- ◆ Nocleg w Apartamencie De Lux ze śniadaniem
- ◆ Romantyczna kolacja w Restauracji ArcheVita w pierwszą rocznicę ślubu
- ◆ 5% rabatu na organizację Chrzcin ☺

Romantyczne pakiety ślubne

PAKIET „LOVE STORY”

UROCZYSTA KOLACJA

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem

Lub

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach)

Pieczone udko z kurczaka nadziewane grzybami

Kotlet wieprzowy panierowany z pieczarkami z patelni

Tradycyjna rolada wołowa z sosem pieczeniowym

Ziemniaki puree z koperkiem, Kluski śląskie

Mizeria, Sałatka z marchwi i jabłek, Sałatka z buraków,

Kapusta modra, Fasolka szparagowa

BUFET ZIMNY

Śledzie podawane w oliwie z cebulką

oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Wybór pieczonych mięs i tradycyjnych, polskich wędlin

Pasztet domowy z buraczkami marynowanymi

w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem, majerankiem

i mussem chrzanowym

Tymbaliki z kurczaka

SAŁATKI

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Sałaty: rukola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki,

płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamiczny, jogurtowy z koperkiem

Oliwy smakowe

Wybór pieczywa i bułek

Masło smakowe, Pickle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Panna cotta z malinowym coulis

Ciasto domowe z owocami

Sezonowe owoce krojone

DANIA GORĄCE

SERWOWANE PÓŹNYM WIECZOREM

Wolno pieczony karczek w miodzie z wędzona śliwką,

ziemniaki puree, kapusta zasmażana

Barszcz czerwony z kroleciem z kapustą i grzybami

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna

PAKIET „CASABLANCA”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Rostbef po angielsku z sałatką z jabłka i selera

z majonezem truflowym

ZUPA

Rosół z wielu mięs z domowym makaronem

Lub

Krem z wędzonych pomidorów, mini bruschetta

DANIE GŁÓWNE (podane na półmiskach)

Kotlet szwajcarski z szynką i serem

Udka kurczaka nadziewane grzybami z sosem grzybowym

Zrazy wołowe z sosem pieczeniowym

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem, Kluski śląskie

Mizeria, Sałatka z marchwi i jabłek, Sałatka z selera

i orzechów

Warzywa sezonowe z masłem cytrynowym, Kapusta modra

BUFET ZIMNY

Śledzie podawane w oliwie z cebulką

oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Deska serów, konfitura żurawinowa

Wybór pieczonych mięs i tradycyjnych, polskich wędlin

Pasztet domowy z buraczkami marynowanymi

w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem i majerankiem

i kremem chrzanowym

Tymbaliki drobiowe

SAŁATKI

Sałatka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Sałaty: rukola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee, radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kielki

słonecznika, kielki rzodkiewki, grzanki, oliwki,

płatki Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamiczny, jogurtowy z koperkiem

Oliwy smakowe, Pieczywo, Masło smakowe

Pickle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym

Ciasto domowe z owocami sezonowymi

Sezonowe owoce krojone

KOLACJA SERWOWANA PÓŹNYM WIECZOREM

Udziec wieprzowy, sos piwny, chrzan,

musztarda, pieczone ziemniaki

DANIE GORĄCE SERWOWANE PRZED PÓŁNOCĄ

Fricasse de poulet –duszone delikatne mięso kurczę

z młodymi cebulkami i pieczarkami, ryż basmati

DANIE GORĄCE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Żur Jurajski, Pieczywo

NAPOJE

Kawa, herbata, woda mineralna

200 zł/os.

245 zł/os.

PAKIET „HISTORIA PEWNEJ MIŁOŚCI”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Plastry pieczonego rostbefu z konfiturą z czerwonej cebuli podane z rukolą i kremem chrzanowym

ZUPA

Delikatne consomme z kurczaka zagrodowego z warzywami brunoise i domowymi kluseczkami ziołowymi
Lub

Krem z zielonego groszku z miętą i kokosem

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z kurkami,
Ziemniaki au'gratin , włoska kapusta, kosztele
Deser

Sernik z białą czekoladą i sorbetem malinowym

BUFET ZIMNY

Śledzie podawane w oliwie z cebulką

oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Deska serów , konfitura żurawinowa

Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi

w miodzie z octem balsamicznym

Terrina z golonki z czosnkiem i majerankiem ,

krem chrzanowy

Tymbaliki drobiowe

SAŁATKI

Salátka ziemniaczana z karczochami i wędzonym pstrągiem

Salátka Cezar z dressingiem z anchois i kurczakiem

Tradycyjna salátka jarzynowa

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Salátaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee ,radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kiełki

słonecznika, kiełki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki

Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamico, jogurtowy z koperkiem

Oliwa smakowa

Wybór Pieczywa i bułek, Masło smakowe

Pikle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Zupa cebulowa z grzankami

Filet z pstrągą w maślanym sosie cytrynowym

Indyk a'la Strogonoff

Wolno pieczony karczek wieprzowy z sosem

z zielonym pieprzem

Gotowane ziemniaki z masłem i natką pietruszki/

Ryż pieczony

Fasolka szparagowa z boczkiem i szalotką/

Glazurowane buraczki w miodzie

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym

Domowa Szarlotka, sos waniliowy

Czekoladowe ciasto z wiśniami

Sezonowe owoce krojone

DANIE GORĄCE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Domowe flaki wołowe, Pieczywo

NAPOJE

Kawa , herbata , woda , soki owocowe

PAKIET „ROMEO I JULIA”

UROCZYSTA KOLACJA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z łososia z cytrynowym zabaione, kiełkami rukoli i czerwonym kawiozem z łososia

ZUPA

Rosół z wielu mięs, domowy makaron

Lub Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczym

DANIE GŁÓWNE

Kaczka po polsku, chutney z czerwonej kapusty,

ziemniaki fondant , wiśnia

DESER

Ciastko migdałowe Financiers z białą czekoladą , malinami i lodami waniliowymi

BUFET ZIMNY

Śledzie podawane w oliwie z cebulką

oraz w sosie z musztardy francuskiej

Ryba po grecku

Marynowany łosoś w buraczkach

Wędzony pstrąg w dymie klonowym z kremem chrzanowym

i galaretką cytrynową

Wybór tradycyjnych polskich wędlin i kielbas

Wybór mięs pieczonych (karkówka z śliwką,

indyk z morelami)

Paszтет domowy z buraczkami marynowanymi

w miodzie z octem balsamicznym

Galaretki z golonki z czosnkiem i majerankiem

Tatar wołowy

Torcik z mozzarelli, pieczonej papryki

i grillowanej kukuruczki z pesto oliwkowym

SAŁATKI

Salátka nicejska z tuńczykiem i dressingiem musztardowym

Salátka Ceasar z grillowanym kurczakiem

Tradycyjna salátka jarzynowa

BUFET Z SAŁATAMI I DODATKAMI

Salátaty: rucola, lollo Rosso, lollo Bianco, frisee ,radicchio

Dodatki: pomidorki koktajlowe, świeży ogórek, kiełki

słonecznika, kiełki rzodkiewki, grzanki, oliwki, płatki

Parmezanu

Sosy: musztardowy, balsamico, jogurtowy z koperkiem

Oliwy: oliwy smakowe, Wybór Pieczywa i bułek

Masło smakowe, Pickle i marynaty

(Czas uzupełniania bufetu 4h)

BUFET GORĄCY

Barszcz czerwony z krokietem z kapusta i grzybami

Łosoś w sosie pomidorowym z octem malinowym

Golonka glazurowana w miodzie/ kapusta zasmażana

Polędwiczka wieprzowa na ragout grzybowym

w sosie z czerwonego wina

Gotowane młode ziemniaki z koperkiem /

Puree pietruszkowe

Zielona warzywa sezonowe z masłem cytrynowym/

Glazurowana marchewka

BUFET DESEROWY

Panna cotta z sosem malinowym

Szarlotka, Sernik

Ciastko czekoladowo-kawowe Opera

Owoce krojone sezonowe

KOLACJA SERWOWANA

Stek z rostbefu z sosem z zielonego pieprzu, chrzan ,

musztarda, pieczony ziemniak

DANIE GORĄCE SERWOWANE PO PÓŁNOCY

Boeuf Strogonoff z kluseczkami półfrancuskimi

NAPOJE

Kawa , herbata , woda , soki owocowe

265 zł/os.

295 zł/os.



OFERTA NA NAPOJE I ALKOHOLE

Soki 1l -10 zł, Napoje gazowane 0,2l - 8 zł
„Korkowe” – Wniesienie opłaty za konsumpcję
alkoholu nie zakupionego w hotelu:
Do 100 osób 15 zł/osoba
100 i więcej osób 10 zł/osoba
Open Bar (8 godzin) 75zł/osoba
wina białe, czerwone i różowe,
wódka Wyborowa 0,5l, piwo

OFERTA NA NOCLEGI

50 pokoi i więcej 230zł
Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem
do 50 pokoi 270zł
Pokoje dwuosobowe ze śniadaniem

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

Uroczyste śniadanie lub niedzielny brunch
Tort ślubny z cukierni Consonni według
wybranego smaku
Bufety tematyczne
Live cooking
Francuska stacja z naleśnikami
Parowozik z pieczonymi kasztanami i grzonym winem
Stacja Sushi
Artystyczny Słodki Bufet
Drink Bar
Animatory dla dzieci
Pokaz fajerwerków
Występy teatru mimów
Oprawa florystyczna
Aranżacja strefy chilloutu



Serdecznie zapraszam
Szymańska Milena
Specjalista ds. Sprzedaży
Tel. 531 550 042,
m.szymanska@hotelczestochowa.com

Arche Hotel Częstochowa
42-200 Oleńki, ul. Oleńki 20
tel. 34/ 34 74 074, 530 388 477,
sprzedaz@hotelczestochowa.com
www.hotelczestochowa.com