



Witamy w restauracji Perła Anina

Propozycja przyjęć okolicznościowych

Z przyjemnością przedstawiamy Państwu ofertę przyjęć organizowanych w naszej restauracji.

Nasz zespół od wielu lat specjalizuje się w organizacji różnorodnych wydarzeń i uroczystości, dzięki czemu posiadamy bogate doświadczenie i możemy pomagać naszym Klientom w urzeczywistnianiu ich wizji udanego przyjęcia.

Nasza profesjonalna obsługa dba przy tym o atmosferę prawdziwej polskiej gościnności, którą odczujecie już od pierwszych chwil po przekroczeniu naszych progów.

W naszej ofercie kierujemy się zasadą, że wszystkie niezbędne elementy udanej imprezy powinny być już w niej zawarte, dlatego w cenie ujęliśmy:

Muzykę w tle

Żywe kwiaty w stole

Odpowiednią aranżację stołów

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Czas trwania przyjęcia do godziny 22.00 z możliwością przedłużenia

Serwetki o fakturze lnu w kolorze écru, złota lub białe

Bezpłatne zamiana dań ciepłych dla osób z dietami wykluczającymi i alergiami

Możliwość dopasowania niektórych przekąsek zimnych pod wykluczenia i alergię

Dzieci do lat 3 gościmy bezpłatnie

Specjalną cenę dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 130,00 PLN za dziecko

Przygotowaliśmy dla Państwa szeroki wybór pakietów, aby jak najbardziej dopasować się do Waszych potrzeb.

Pakiet	1	2	3	4	5
Cena za osobę	139	179	199	249	299
Zupy do wyboru	2	2	2	2	2
Danie główne	1	1	1	1	1
Deser serwowany	1	1			
Dodatkowe danie ciepłe					1
Przekąski zimne		3	4	6	7
Sałatki		1	1	2	2
Ciasto w bufecie		W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
woce filetowane w bufecie				W cenie	W cenie
Napoje gorące	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
Napoje niegazowane	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie	W cenie
Napoje gazowane	25 PLN/os	25 PLN/os	25 PLN/os	25 PLN/os	W cenie
Domowa lemoniada				W cenie	W cenie
Pokrowce na krzesła	10 PLN/szt.	10 PLN/szt.	10 PLN/szt.	W cenie	W cenie
Czas trwania przyjęcia	3h	4h	6h	7h	9h
Wysokość opłaty serwisowej	10%	10%	10%	brak	brak

Zupy do wyboru

Rosół królewski ze szpeclami, warzywami i natką pietruszki
Staropolskie flaki wołowe pachnące gałką muszkatołową, imbirem i majerankiem
Kremowa zupa z leśnych grzybów z groszkiem ptysowym i oliwą ziołową
Krem z pomidorów i świeżej bazylii podany z czosnkowymi grzankami
Zupa z młodej cukinii, prażonymi migdałami i oliwą ziołową
Aksamitny krem z kalafiora z prażonymi migdałami i nasionami czarnuszki
Żur na domowym razowym zakwasie z gotowanym jajkiem i naszej produkcji białą kielbasą
Hiszpańska zupa z chorizo, kuminem, świeżymi warzywami kolendrą
Zupa gulaszowa z ziemniakami i siekaną natką pietruszki

Dania Główne (jedno do wyboru)

Delikatna polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym podana z
ziemniaczanym Gratin i sałatką z grillowanymi warzywami
Chrupiący schab po wawersku z grzybami i serem podany ze smażonymi ziemniakami i
fasolką szparagową z Panko i palonym masłem
Konfitowane udo z kaczki podana z ziemniaczanym puree, burakami zasmażanymi i żurawiną
Złocisty kotlet drobiowy po lwowsku nadziany czosnkowym masłem podany z
sałatką ziemniaczaną z czerwoną cebulą i ogórkiem kiszonym
Pierś z kurczaka z rusztu na sosie Tzatziki, smażone ziemniaki i sałaty z warzywami i Vinaigrette
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi i
sałatką z ogórka kiszonego i papryki marynowanej
Rolada z dzika w sosie morelowym z trawą żubrową, kopytką i gotowane z masłem warzywa
Wołowina duszona w czerwonym winie i warzywach podana na kremowym puree ziemniaczanym
Łosoś zapieczony pod sosem teriyaki podany na ryżu jaśminowym oraz orientalną sałatką z fasolki
szparagowej

Dodatkowe danie ciepłe (jedno do wyboru)

Strogonoff wołowy z pieczarkami i cebulą
Potrawka z udźca indyka duszona w śmietanie z białym winem i pieczarkami
Ravioli z borowikami, emulsją maślaną i tartym Grana Padano
Domowe gnocchi z lekkim sosem z letnich pomidorów i bazyliowym Pesto

Deser serwowany (jeden do wyboru)

Tarta jabłkowa podana z gałką lodów śmietankowych i bitą śmietaną
Sernik z sosem wiśniowym
Puchar lodowy ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
Lody śmietankowe z ciepłym sosem z leśnych malin
Aksamitne Crème Brûlée z chrupiącą cukrową skorupką
Waniliowa Panna Cotta w pucharze z sosem malinowym

Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji menu)

Wędzony dymem z olchy schab wieprzowy z musem chrzanowym
Indyk gotowany metodą sous vide przybrany świeżymi owocami i galaretą z Malagi
Tortilla z chrupiącym kurczakiem, warzywami i sosem meksykańskim
Wytrawne tartaletki z kurczakiem i podsmażonymi warzywami
Chrupiące paluszki z kurczaka z domowym sosem czosnkowym
Mini tarta z musem z wędzonego łososia, twarogu i świeżych zioł
Śledź marynowany w tłoczonym na zimno oleju rzepakowym z siekaną cebulą
Śledź marynowany w kwaśnej śmietanie z jabłkiem
Carpaccio z pieczonego w miodzie buraka z serem Feta, rukolą i Pesto
Roladki z cukinii z serkiem ziołowym i suszonym pomidorem
Chrupiące sajgonki wegańskie podane ze słodkim sosem chili
Tortilla ze szpinakiem, Pesto i suszonymi pomidorami
Mini tarta ze smażonymi z czosnkiem pieczarkami
Półmiski wędlin, mięs pieczonych i pasztetu Szefa Kuchni
Domowy pasztet z chutneyem z cebuli
Deski słowiańskich serów

Salatki (ilość według wybranej opcji menu)

Salatka grecka z serem Feta, oliwkami, pomidorami, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą i oregano
Salatka hawajska z wędzonym kurczakiem, ananasem i brzoskwinia
Niemiecka sałatka ziemniaczane z czerwoną cebulą i prażonym bekonem
Salatka z pomidorów koktajlowych z Fetą, granatem i sałatą w dressingu z syropem klonowym
Sałata Cezar z pieczonym kurczakiem, chrupiącymi grzankami, serem Grana Padano i dressingiem anchois
Salatka włoska z mozzarellą, penne, oliwkami, ogórkiem, rukolą, czerwoną cebulą i pomidorkami cherry
Salatka Gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, ogórkiem marynowanym, papryką i pomidorami
Arabski Tabbouleh z bulgurem, natką pietruszki i świeżymi warzywami

Desery w bufecie (według wybranej opcji menu)

Patery ciast min. 4 rodzaje (150 g/os)
Owoce filetowane i w całości (100 g/os)

Napoje zimnie i ciepłe

Kawa naturalna i rozpuszczalna, wybór herbat smakowych
Soki owocowe 100%: pomarańczowy, jabłkowy
Woda gazowana w butelkach, woda niegazowana z cytryną i miętą w dzbankach

Napoje gazowane

Coca Cola, Coca Cola Zero (na życzenie), Fanta, Sprite

Dla najmłodszych uczestników przyjęcia proponujemy na obiad

Domowy rosół z makaronem lub zupę pomidorową z ryżem

Chrupiące paluszki lub sznycelek z kurczaka panierowany w Panko z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

Do każdego menu proponujemy dodatkowo:

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka

12,00 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z siekaną cebulą i piklami

150,00 PLN za półmisek dla 8 osób

Krewetki w tempurze ze słodkim sosem chili

200,00 PLN za 20 szt. / 360,00 PLN za 40 szt.

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego

37,00 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z wiejską kaszą oraz sałatką węgierską

Uprzejmie prosimy o potwierdzenie chęci zamówienia tej pozycji na 14 dni przed przyjęciem

45,00 PLN za osobę (min. 25 osób)

STÓŁ MINI DESERKÓW – 50 szt.- 700 PLN, 75 szt.- 950 zł

Crème Brûlée, Tiramisu, Panna Cotta z malinami, Mus czekoladowy z wiśnią, Mus truskawkowy

FONTANNA CZEKOLADOWA – 900 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób

Czekolada do wyboru: mleczna lub biała. W cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki

Wynajem tronu królewskiego

100,00 PLN

Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli Państwo zdecyduje o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie codziennie
w godzinach 12.00 – 20.00 gdzie nasz personel przygotuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną
wpłatą zadatku w wysokości 500 PLN.
2. Zadek jest bezzwrotny i zaliczany w całości na poczet płatności za przyjęcie.
3. Przy podpisaniu umowy można od razu ustalić menu, ale nie jest to wymagane.
4. **Menu należy wybrać na 14 dni przed datą przyjęcia** i przesłać najchętniej mailowo na adres **imprezy@arkadiaroyal.pl** lub dostarczyć osobiście do Hotelu.
5. **Ostateczną liczbę osób** z podziałem na: dorosłych, dzieci 0-3 oraz dzieci 4-12 lat należy podać najpóźniej **na 7 dni przed przyjęciem.**
6. Przy przyjęciach powyżej 40 osób pełnopłatny alkohol może być zapewniony przez Zamawiającego bezpłatnie. Przy mniejszych przyjęciach zapraszamy do skorzystania z naszej oferty poniżej lub można spożywać własny alkohol
przy opłacie korkowej wynoszącej 25,00 PLN za osobę dorosłą.
7. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo lub przekaże osobiście na spotkaniu w hotelu bądź telefonicznie organizatorom imprezy.
8. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje najpóźniej **na 4 dni przed przyjęciem.**
9. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące). Opakowania może zapewnić Hotel w cenie 1,5 zł/szt..
10. Dbając o najwyższy poziom obsługi do wybranych pakietów doliczana jest 10% opłata za serwis,
11. W dni świąt narodowych tj. Nowy Rok (1.01), Trzech Króli (6.01), Wielkanoc i Poniedziałek Wielkanocny, Święto Pracy (1.05), Święto Konstytucji 3 Maja (3.05), Boże Ciało, Wniebowzięcie NMP (15.08), Wszystkich Świętych (1.11), Niepodległość (11.11) oraz Boże Narodzenie (24-26.12), opłata dodatkowa za serwis wynosi 30% brutto.