

# Perła Anina

· R E S T A U R A C J A ·



## Witamy w Perle Anina

### Propozycje Komunijne na 2027 rok

Jest nam niezmiernie miło przedstawić Państwu propozycję menu naszej restauracji.

Nasza restauracja już od wielu lat organizuje wszelkiego rodzaju przyjęcia dlatego, mając ogromne doświadczenie, do każdego klienta podchodzimy indywidualnie, starając się spełnić jego wizję udanej imprezy, a nasza profesjonalna obsługa zapewnia atmosferę prawdziwej polskiej gościnności.

W naszym hotelu przy każdej komunii zapewniamy:

Żywe kwiaty w stole

Subtelna muzyka w tle

Odpowiednia aranżacja stołów

Serwetki z motywem komunijnym

Czas trwania przyjęcia do godziny 20.00

Możliwość wykorzystania własnych dekoracji

Dekoracje krzeseł dla dzieci pierwszokomunijnych

Wszystkie dania ciepłe serwowane przez kelnerów

Bezpłatna 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

Specjalna cena dla dzieci w wieku 4 – 12 lat / 150 PLN za dziecko

W naszej ofercie przygotowaliśmy trzy warianty menu na przyjęcie komunijne

# Perła Anina

· R E S T A U R A C J A ·

## Menu Szmaragdowe – 285 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 5 przekąski zimne, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

## Menu Rubinowe – 340 PLN za osobę

Zawiera w sobie obiad dwudaniowy, 7 przekąsek zimnych, 2 sałatki, ciasta i owoce, napoje niegazowane oraz bufet kawowy

## Menu Diamentowe – 400 PLN za osobę

Zawiera w sobie 8 przekąsek zimnych, 2 sałatki, **dodatkowe ciepłe danie**, ciasta i owoce, **ozdobne pokrowce na krzesła**, **brak opłaty serwisowej**, nielimitowane napoje niegazowane **oraz gazowane** oraz bufet kawowy

## Zupy (dwie do wyboru)

Rosół królewski ze szpeclami, warzywami i natką pietruszki  
Aksamitna zupa z młodej cukinii, prażonymi migdałami i oliwą ziołową  
Hiszpańska zupa z chorizo, kuminem, świeżymi warzywami i kolendrą

## Dania Główne (jedno do wyboru)

Polędwiczka wieprzowa na sosie tymiankowym z ziemniakami Gratin i sałatką z grillowanymi warzyw z Vinaigrette  
Sakiewka schabowa nadziana pieczarkami i serem w chrupiącej panierce podana z sałatką z młodych ziemniaków z czerwoną cebulą i kiszonymi ogórkami  
Udo z kaczki w sosie z leśnych owoców, kopytkami i buraczkami na ciepło

## Dla dzieci proponujemy

Rosół z makaronem (bez warzyw i natki pietruszki)  
Sznycel z kurczaka w Panko z frytkami i surówką z marchewki i jabłka

## Dodatkowe danie ciepłe (jedno do wyboru)

Strogonoff wołowy z pieczarkami i cebulą  
Ravioli z ricottą i szpinakiem oblane masłem szałwiowym  
Domowe gnocchi z sosem z pomidorów malinowych i domowym Pesto z bazylii

# Perła Anina

· R E S T A U R A C J A ·

## Przekąski zimne (ilość według wybranej opcji Menu)

Schab po warszawsku z musem chrzanowym i jajkiem  
Tortilla z grillowaną pierśią z kurczaka i warzywami  
Chrupiące paluszki z kurczaka z domowym sosem czosnkowym  
Mini tarta z musem z wędzonego łososia, twarogu i świeżych ziół  
Roladki z grillowanej cukinii z serkiem ziołowym  
Chrupiące sajgonki wegańskie podane ze słodkim sosem chili  
Wytrawne tartaletki z karmelizowaną cebulą i Fetą  
Mini tarta zapieczona ze smażonymi z czosnkiem pieczarkami  
Półmiski wędlin, mięs pieczonych i pasztetu Szefa Kuchni  
Deski słowiańskich serów z orzechami i winogronami

## Sałatki (dwie do wyboru)

Cezar z grillowaną pierśią z kurczaka, sosem anchois i chrupiącymi grzankami  
Włoska z makaronem, mozzarellą, pieczoną cukinią, oliwkami, pomidorkami i Pesto  
Hawajska z wędzoną pierśią kurczaka, ananase, brzoskwinia i selerem naciowym na słodko  
Grecka ze świeżym pomidorem, ogórkiem, papryką, oliwkami, czerwoną cebulą i Fetą

## Na słodko

Ciast bankietowe podane w stole bądź w bufecie  
Owoce w całości i filetowane (arbuz, melon, ananas, winogrona, kiwi, truskawki) w bufecie

## 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

do menu Szmaragdowego i Rubinowego **dopłata wynosi 20 PLN za osobę**

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

# Perła Anina

· R E S T A U R A C J A ·

**Do każdego menu proponujemy dodatkowe danie ciepłe, zimne i desery**

## **Tort okolicznościowy**

Dostępne smaki i propozycje wyglądu na [www.torty24h.pl](http://www.torty24h.pl)  
20 PLN za porcję

Tarta jabłkowa z pieca podana z gałką lodów śmietankowych  
25 PLN za porcję

Lody śmietankowe z gorącymi malinami  
28 PLN za porcję

Dodatkowa zimna przystawka / sałatka  
14 PLN za osobę

Tradycyjny tatar wołowy z siekaną cebulą i piklami  
150 PLN za półmisek dla 8 osób

Krewetki w paskach ziemniaczanych ze słodkim sosem chili  
240 PLN za 20 szt. / 390 PLN za 40 szt.

Barszcz czerwony z pasztecikiem z kapustą i grzybami lub krokietem z mięsem  
22 PLN za porcję

Żur na domowym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą  
25 PLN za porcję

Boeuf Strogonoff  
28 PLN za porcję

Węgierski gulasz wieprzowy na ziemniaczanych plackach z sałatką z ogórka kiszzonego  
42 PLN za porcję

Płonąca szynka wieprzowa serwowana na Sali przez Szefa kuchni podana z  
wiejską kaszą z grzybami oraz sałatką z ogórka kiszzonego

**Uprzejmie prosimy o potwierdzenie zamówienia na 14 dni przed przyjęciem**

42 PLN za osobę ( min. 25 osób )

Dodatkowe danie główne ustalane indywidualnie  
od 35 PLN za porcję

## Opcje dodatkowe

### **FONTANNA CZEKOLADOWA – 700 PLN do 50 osób / 1400 PLN dla 100 osób**

Smak czekolady do wyboru: mleczna, gorzka, biała w cenę wliczona owoce, rurki, wafelki, pianki

Wynajem pokrowców na krzesła bankietowe

**10 PLN/krzesło**

Dekoracje kwiatowe ustalane z florystką

**Koszt ustalany indywidualnie**

Wynajęcia sali na wyłączność

**Koszt ustalany indywidualnie**

### Ogólne warunki organizacji przyjęcia

1. Jeżeli podjęli Państwo decyzję o organizacji przyjęcia w naszym hotelu to zapraszamy na krótkie spotkanie w godzinach 12.00 – 19.00 gdzie nasz personel przygotowuje zobowiązującą umowę na organizację przyjęcia potwierdzoną **wpłatą zadatku w wysokości 500 PLN.**
2. **Zadatek 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 **do dnia 31 marca** i przesłać mailowo na [imprezy@arkadiaroyal.pl](mailto:imprezy@arkadiaroyal.pl) lub dostarczyć osobiście do Hotelu, służymy też pomocą w wyborze menu.
5. **Ostateczną liczbę osób** z podziałem na: **osoby dorosłe / dzieci 0-3 / dzieci 4-12 lat** należy podać **najpóźniej na 9 dni przed przyjęciem.**
6. Po podaniu liczby uczestników, menu oraz dodatkowych pozycji Hotel przygotowuje całkowite podliczenie kosztów przyjęcia (oprócz pozycji liczonych według spożycia), które wyśle mailowo, przekaże telefonicznie bądź na spotkaniu osobistym organizatorom.
7. **Rozliczenie** za przyjęcie następuje **najpóźniej na 4 dni przed przyjęciem.**
8. Zamawiający ma możliwość zapakowania na wynos jedzenia pozostałego po zakończonym przyjęciu (przekąski zimne, desery oraz niewykorzystane dania gorące).
9. W przypadku odbywania się minimum 4 komunii danego dnia hotel organizuje **animacje dla dzieci.**

Dbając o najwyższy poziom obsługi **doliczana jest 10% opłata za serwis**  
(nie obowiązuje przy propozycji Diamentowej)

Wszystkie podane ceny zawierają podatek VAT

# Perła Anina

· R E S T A U R A C J A ·

## Cennik alkoholi na przyjęcia okolicznościowe

### Wódki czyste:

Wyborowa 0,5l	65,00 PLN
Stock Prestige 0,5l	65,00 PLN
Stumbras Centenary 0,5l	70,00 PLN * na zamówienie

### Wódki Premium:

Finlandia 0.5l	75,00 PLN
Absolut Blue 0,5l	80,00 PLN * na zamówienie
Ostoya 0,5l	85,00 PLN * na zamówienie

### Wina:

Civimta Saperavi, Gruzja	70,00 PLN	Red
Civimta Rkatsiteli, Gruzja	70,00 PLN	White

### Wina musujące:

Monique, Polska, słodkie	35,00 PLN	White
Valmarone Brut Spumante, Włochy, wytrawne	50,00 PLN	White
Valmarone Prosecco, Włochy, półwytrawne	75,00 PLN	White
Riondo Prosecco Extra Dry, Włochy, wytrawne	85,00 PLN	White