



RESTAURACJA ARENA

★ ★ ★
spotkania ze smakiem

ZORGANIZUJ WESELE W NAJLEPSZEJ RESTAURACJI W TYCHACH

Apartament dla Nowożeńców ze śniadaniem i spa, dekoracje oraz pokój dla Gości – GRATIS!

WESELA 2018 i 2019

www.facebook.com/hotelarenatychy www.youtube.com/user/hotelarenatychy



FIRST MINUTE

WESELA NA ROK 2017 i 2018
10% RABATU



WESELA W PIĄTKI

15% RABATU



WESELA W TYGODNIU

20% RABATU

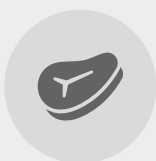


WESELA DO 50 OSÓB

MENU OD **99 ZŁ/OS**



Menu dostosowane
do życzeń Gości



Tradycyjna kuchnia polska
i śląska, z akcentami smaków
kuchni z różnych stron świata



Apartament dla
Nowożeńców ze śniadaniem
i wstępem do spa



Małżeńskie śniadanie
serwowane do pokoju



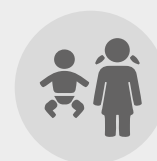
Pokój dla Gości na cały
czas trwania przyjęcia



Ogród Grillowy
do organizacji jednej
z kolacji gorących



Świeże kwiaty,
świece i dekoracje



Menu dla dzieci
do lat 3 bezpłatnie,
od 4 do 8 lat – 50%

Wszystkim Gościom, którzy zarezerwują wesele wręczamy w prezencie

KONSULTACJE ŚLUBNE GRATIS

czyli pełne wsparcie specjalisty ds. organizacji przyjęć weselnych

REZERWACJE PRZYJĘĆ WESELNYCH

tel.: 512 979 082

mail: wesela@hotelarena.com.pl

www.hotelarena.com.pl

MENU PROPOZYCJA I

249 zł/osobę

menu tradycyjne, polskie
z akcentami kuchni śląskiej



POWITANIE GOŚCI

Welcome drink na powitanie Gości



ZUPA

Tradycyjny rosół drobiowo – wołowy
z dodatkami



DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska (100%)

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami
z dodatkiem sera pleśniowego (50%)

Rulon schabowy na styl śródziemnomorski
z mozzarellą i suszonymi pomidorami (50%)

Kluski śląskie, ziemniaczki z koperkiem,
talarki ziemniaczane

Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem

Zestaw surówek (surówka z białej kapusty,
marchewki na słodko oraz selera)

Sos mięsny, sos biały na winie



DESER

Kolorowy puchar lodowy z owocami
sezonowymi i bitą śmietaną



BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Półmisek mięs pieczonych

Deska serów świata z kiścią winogron
i orzechów włoskich

Paszтет mięsny z rozmarynem z dodatkiem
sosu tatarskiego

Wątrobianka na grzankach z siekanym
ogórkiem kiszonym

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w sosie jogurtowym podawane
na grillowanym jabłku

Roladka z łososia z serkiem mascarpone
zawinięta w omlęt z kielkami słonecznika

Polędwiczki wieprzowe z mussem brokułowym
w galarecie

Rolka chińska z warzywami w aromatycznym
sosie sweet chilli

Sałatka grecka z czarną oliwką

Mix sałat z gruszką, winogronami w francuskim
sosie dijon

Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem
Marynaty, różnorodne pieczywo, masło
smakowe, dippy i sosy



KOLACJA GORĄCA I

Pieczona kita wieprzowa krojona przy
Gościach z ziemniakiem z pieca i kapustą
zasmażaną z gorącymi wiśniami



KOLACJA GORĄCA II

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim

MENU PROPOZYCJA II

299 zł/osobę

menu smaków
z różnych stron świata



POWITANIE GOŚCI

Welcome drink na powitanie Gości



PRZYSTAWKA

Koktajl parmeński podawany w kieliszku



ZUPA

Kremowa zupa z leśnych grzybów podawana
z groszkiem ptysiowym i świeżą pietruszką



DANIE GŁÓWNE

Rolada śląska (100%)

Pieczone udko z czarnej kaczki w sosie
rodzynkowo-winnym (30%)

Polędwiczki wieprzowe ze szparagami (30%)

Bitki cielęce w sosie rozmarynowym z dodatkiem
czerwonego wina (30%)

Kluski śląskie, ziemniaczki z koperkiem,
szyszki ziemniaczane

Kapusta czerwona zasmażana z boczkiem

Zestaw surówek (kap. biała, marchewka, seler)

Warzywa gotowane na parze

Sos mięsny, sos biały na winie



DESER

Delikatna beza w sosie truskawkowym z owocami
i bitą śmietaną



BUFET PRZEKĄSEK ZIMNYCH

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek wędlin szlachetnych z salami

Polędwiczka wieprzowa z mussem brokułowym
w galarecie

Rolka chińska z warzywami w aromatycznym sosie
sweet chilli

Francuskie vol au vent z kolorowymi musami

Bruschetta z pomidorami i świeżą bazylią

Tymbaliki drobiowe oraz wegetariańskie

Śledzie po andaluzyjsku z kaparami w sosie
pomidorowym

Paszтет mięsny na chrupiącej grzance z żurawiną

Lustro owoców morza (krewetki

w pomarańczach, mulle w czerwonym winie,

kalmary w cieście tempura, smażone

w parmezanie małże św. Jakuba)

Szparagi zawijane szynką parmeńską

Mix sałat z orzechami, melonem w sosie
vinaigrette

Lekka sałatka z kozim serem

Sałatka nicejska z tuńczykiem

Tradycyjna sałatka warzywna z majonezem

Marynaty, różnorodne pieczywo, masło

smakowe, dippy i sosy



KOLACJA GORĄCA I

Zrazik drobiowy z zielonym omeletem i sosem
bazyliowym, podawany z ziemniakami z pieca
i warzywami



KOLACJA GORĄCA II

Pstrąg z grilla z kolorowym ryżem i lekką surówką



KOLACJA III

Żurek śląski z grzybami i białą kiebasą

W każdej propozycji menu ujęto:

Aromatyczna kawa Nescafé – bez limitu

Wybór herbat Dilmah – bez limitu

Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą –
bez limitu

Sok owocowy – 200 ml/os



NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Open Bar – 35 zł/osobę

Sok pomarańczowy, sok jabłkowy,

sok grejfrutowy, sok z czarnej porzeczki

Pepsi, Mirinda, 7 UP, Schweeps

Woda mineralna gazowana

Nielimitowane spożycie na cały czas trwania
przyjęcia



ALKOHOLE

Open Bar – 65 zł/osobę

Wino bankietowe białe i czerwone Pleno

Piwo Tyskie lane

Wódka czysta Wyborowa

Whisky Johnny Walker Red

Nielimitowane spożycie na cały czas trwania
przyjęcia



CIASTA, OWOCE I TORT

CIASTA – 40 zł/kg

Sernik, jabłecznik, makowiec, ciasto

drożdżowe z kruszonką

OWOCE – 50 zł/paterę

Patera owoców sezonowych filetowanych

TORT I – 65 zł/kg

Lekki tort śmietankowy z owocami

Tort czekoladowy

Tort orzechowy

Tort advocatowy

Tort szwarcwaldzki z wiśniami

TORT II – 75 zł/kg

Tort okolicznościowy z rysunkiem

TORT III – 85 zł/kg

Tort okolicznościowy w marcepanie

Tort okolicznościowy w formie książki

Wszystkim Gościom, którzy zarezerwują wesele wręczamy w prezencie

KONSULTACJE ŚLUBNE GRATIS

czyli pełne wsparcie specjalisty ds. organizacji przyjęć weselnych

REZERWACJE PRZYJĘĆ WESELNYCH

tel.: 512 979 082

mail: wesela@hotelarena.com.pl

www.hotelarena.com.pl