

Menu komunijne



Hotel Holiday Inn Łódź jest położony w samym centrum miasta, przy słynnej ulicy Piotrkowskiej.

Posiadamy klimatyzowane sale, które będą dla Państwa na wyłączność podczas organizacji najważniejszych wydarzeń. Nasze doświadczenie, profesjonalizm i empatia sprawiają, że każdy Gość wyjdzie od nas w pełni zadowolony. Jesteśmy gotowi również na zorganizowanie dla Państwa dodatkowych atrakcji podczas przyjęcia.





Podane ceny są cenami brutto.

Propozycja I

180 zł/os

Przystawka

Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem podana z sałatą, crostini z sosem tarskim
Grillowany ser kozi z musem żurawinowym i pieczonym jabłkiem

Zupa

Aromatyczny rosół z makaronem
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa podana z puree pietruszkowym i pieczoną pietruszką,
marynowaną śliwką, jarmużem i sosem demi glace

Filet z piersi kurczaka z rukolą i suszonymi pomidorami w sosie ziołowym, podany z puree
selerowo - ziemniaczanym oraz fasolą szparagową owiniętą wędzonym boczkiem

Deser

Lody waniliowo - czekoladowe podane z ciepłym sosem malinowym
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.





Zimny bufet

60 zł/os

Mięsa pieczone: karczek pieczony w ziołach i chili, schab w majeranku ze śliwką, plastry polędwiczki w boczku, podane z sosem tatarskim piklami i rukolą

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli, podany na grillowanej cukinii z pomidorami koktajlowymi i marynowanymi podgrzybkami

Pate z dorsza w cukinii, podane z kaparami, suszonymi oliwkami, paluszkami grissini i sosem balsamiczno owocowym

Śledź po kaszubsku w pomidorach z czerwoną cebulą, kaparami i rodzynkami

Śledź w oleju ze szczypiorkiem, zielonym jabłkiem, ziołami i roszponką

Sałatka z makaronu penne z chorizo, szpinakiem i pieczoną papryką

Sałatka grecka

Pikle i marynaty

Pieczywo

Podane ceny są cenami brutto.

Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin.





Podane ceny są cenami brutto.

Propozycja II

220 zł/os

Przystawka

Wędzona gęś podana na szlachetnych sałatach z sosem żurawinowym,
grillowaną gruszką i paluszkami grissini
Rostbef z sosem musztardowym podany z piklowanym ogórkiem i wędzoną śliwką na sałatach

Zupa

Consomme drobiowo wołowe z warzywnym makaronem i domowymi lanymi kluseczkami
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne

Udziec z indyka duszony w warzywach korzennych podany z puree selerowo - ziemniaczanym,
warzywa w sosie śmietanowym i grillowane pomidorki koktajlowe

Kaczka pieczone z ziemniakami po staropolsku z sosem wiśniowym
i pieczonym jabłkiem w przyprawach korzennych

Deser

Gruszka gotowana w białym winie z lodami
waniliowo-pistacjowymi i sosem czekoladowym
Sernik waniliowo czekoladowy z truskawkami

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.





Zimny bufet 60 zł/os

Pieczony indyk z sosem kaparowym, marynowanymi cebulkami i roszponką.

Pieczony karczek glazurowany w miodzie i chilli, podany z sosem BBQ, grillowanymi paprykami i rozmarynem.

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli, podany na grillowanej cukinii z pomidorkami koktajlowymi i marynowanymi podgrzybkami

Sałatka ziemniaczana z boczkiem, rukolą, szalotką, grzybami i marynowanymi cebulkami cipollini z sosem musztardowo - miodowym

Tatar ze śledzia, zielonego ogórka i ananasa podany z sosem chilli, kolendrą, orzechami pini i sałatką wakame

Tortille z grillowanymi warzywami i majonezem balsamicznym

Caprese z bazyliowym pesto, oliwkami, mozzarellą i kremem balsamicznym

Pikle i marynaty

Pieczywo

Podane ceny są cenami brutto.

Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin.





Brunch komunijny

270zł/os

Rodzinny uroczysty obiad z nielimitowanym dostępem do zimnego, ciepłego bufetu, stacjami gotowania na żywo oraz napojami w godzinach 12:30 - 17:00.

W cenie 270zł brutto od osoby oferujemy:

- Bufet ciepły i zimny pełen różnorodnych dań wraz ze stacją gotowania na żywo
- Bufet słodki z wyborem deserów i świeżych owoców sezonowych
- Nielimitowany dostęp do napojów: kawa, herbata, soki, lemoniada, woda, wino
- Specjalne dania i przysmaki dla dzieci
- Kącik zabaw dla dzieci

Dzieci do lat 12 płatność 50%, dzieci do lat 4 gratis.

Podane ceny są cenami brutto., minimum 30 osób.



Kontakt i rezerwacje



W cenie otrzymują Państwo:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Uroczyste nakrycie stołów
- Klimatyzowaną salę na wyłączność
- Miejsce parkingowe dla organizatora

Państwa zadowolenie jest dla nas najważniejsze, dlatego zapewniamy możliwość dopasowania menu do wymagań dietetycznych.

Dział sprzedaży

T: +48 42 208 20 03

T: +48 42 208 20 06

T: +48 42 208 20 17

M: +48 530 155 630

M: +48 668 167 277

M: +48 606 954 583

E: sales@hilodz.com

E: sales2@hilodz.com

E: conf@hilodz.com

