

H *Holiday Inn*[®]

AN IHG[®] HOTEL

Łódź

Wesele w Holiday Inn Łódź



Ślub to wyjątkowe wydarzenie dla każdego człowieka. Magiczne „tak” na pewno warto uczcić wraz ze swoimi bliskimi w niepowtarzalnym miejscu jakim jest nasz hotel. Holiday Inn jest położony w samym sercu Łodzi. Nasz hotel to miejsce, gdzie Ciebie i Twoich Gości zachwyci obsługa oraz specjalnie skomponowane z lokalnych składników weselne menu. Spełnimy wszystkie Twoje oczekiwania i marzenia o dniu idealnym, który na długo zostanie w pamięci Twojej i Twoich Gości.

**Zaufaj nam i pozwól nam zorganizować przyjęcie
za Ciebie i dla Ciebie!**





Podane ceny są cenami brutto.

Propozycja I

295 zł/os

Zupa

Rosół z wiejskiej kury i wołowiny z makaronem ,natką i marchewką
Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne

Schab pieczony w niskiej temperaturze podany z sosem grzybowym i kluseczkami półfrancuskimi oraz pieczonymi warzywami korzennymi

Pierś z indyka podana z puree ziemniaczano-selerowym i sosem z suszonych pomidorów oraz mix szlachetnych sałat.

Kaczka pieczona podana z ciepłą sałatką ziemniaczaną i sosem wiśniowym oraz jabłkiem pieczonym z cynamonem

Deser

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym
Torcik czekoladowy z sosem wiśniowym

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.





Bufet ciepły dostępny przez 4 godziny wystawiany po daniach serwowanych

Żur na domowym zakwasie z białą kielbasą

Roladka drobiowa z porem na sosie z zielonego pieprzu

Dorsz grillowany z cukinią w sosie winno maślanym z winogronami

Ziemniaki pieczone z tymiankiem i rozmarynem

Mix warzyw z oliwą ziołową

Bufet zimny dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Sałatka włoska z warzywami i mini mozzarella

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowo-ziołowym

Śledzie pod pierzynką śmietanową z jabłkiem i cebulą

Śledzie z cebulą i olejem lnianym

Pieczony schab z sosem tatarskim i soterowanymi borowikami

Pasztet domowy z żurawiną

Quiche ze szpinakiem i serem pleśniowym

Bufet deserowy dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Sernik z pomarańczą

Musy owocowe

Owoce sezonowe filetowane

Ciasto czekoladowe z wiśniami





Podane ceny są cenami brutto.

Propozycja II

335 zł/os

Zupa

Rosół z cielęcymi pulpecikami i natką pietruszki
Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym
Krem z brokułów z serem pleśniowym

Danie główne

Kaczka pieczona podana z ciepłą sałatką ziemniaczaną i sosem wiśniowym oraz pieczonym jabłkiem z cynamonem

Policzki wieprzowe w sosie winnym podane z puree ziemniaczanym i fasolką szparagową z palonym masłem i czosnkiem

Pieczony sandacz w sosie maślanym podany z dzikim ryżem i pieczonymi pomidorami

Deser

Sernik mascarpone z musem malinowym
Tiramisu z płatkami czekolady

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.





Bufet ciepły dostępny przez 4 godziny wystawiany po daniach serwowanych

Węgierska zupa gulaszowa

Połędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Troć grillowana z warzywami

Pęczakotto buraczane

Gnocchi z suszonymi pomidorami

Ragoue warzywne

Bufet zimny dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Pieczony rozbef w niskiej temperaturze z borowikami i jarzynami

Sałatka z gęsi wędzonej z sosem czekoladowo winnym

Mięsa pieczone z marynatami

Sałatka nicejska

Śledzie po kaszubsku

Śledzie w musztardzie francuskiej

Terina z łososia

Bufet deserowy dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Panna cotta z sosem owocowym

Owoce filetowane

Ciasto jogurtowe

Mus czekoladowy





Podane ceny są cenami brutto.

Propozycja III

385zł/os

Przystawka

Mus z gęziej wątróbki z chałką i wiśniami
Mus z szczupaka w liściach winogron z wędzonym łososiem na blinach
gryczanych z kwaśną śmietaną
Schab suszony z musem chrzanowym i piklowanych warzywach

Zupa

Kremowa zupa borowikowa z kwaśną śmietaną
Rosół z kołdunami drobiowymi
Francuska zupa cebulowa

Danie główne

Gęsie udo confi z pieczonymi warzywami korzennymi i puree selerowym oraz
sosem z owoców leśnych
Policzki wołowe z maślanymi puree z wędzonych ziemniaków i sosem demi
glace
Łosoś grillowany z risotto szpinakowym i pomidorami confi

Deser

Tort śmietanowy z brzoskwinią i pomarańczą
Torcik bezowy z truskawkami i czekoladą

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.





Bufet ciepły dostępny przez 4 godziny wystawiany po daniach serwowanych

Wołowina duszona w czerwonym winie i tymianku
Roladki z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
Grillowany łosoś z cytrusami i pesto pietruszkowym
Ziemniaki zapiekane z parmezanem i konfiturą cebulową
Pieczone warzywa korzenne z miodem i ziołami
Aksamitny krem buraczany

Bufet zimny dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Mięsa pieczone z marynatami oraz wędliny własnego wyrobu
Sałatka z grillowanym kurczakiem i parmezanem
Sałatka ziemniaczana z pieczonym boczkiem i korniszonami
Sałatka z arbuzem i serem fetą
Sery z owocami i serami
Śledzie trzy rodzaje

Bufet deserowy dostępny przez 6 godzin wystawiany po daniach serwowanych

Musy owocowe i czekoladowe
Owoce sezonowe filetowane
Ciasto czekoladowe z wiśniami
Szarlotka z cukrem pudrem
Sernik z pomarańczą



Dodatki do menu

Wiejski stół 30 zł/os

Wybór tradycyjnych wyrobów wędliniarskich, pieczonych mięs i pasztetów oraz smalec, pikle, sosy i pieczywo
Uzupełnienie do 4 godzin

Stacja słodka 30 zł/os

Desery lodowe i gofry do własnej kompozycji w towarzystwie krojonych owoców sezonowych, owoców w syropach, bakalii oraz asortymentu
sosów

Stacja z makaronami 20 zł/os

Dania makaronowe, przygotowane na oczach Gości z wybranych produktów, z dodatkiem wybranych warzyw i sosów

Stacja z pierogami 20 zł/os

Pierogi z mięsem, kapustą i ruskie, smaźone na oczach Gości podawane z sosami i okrasami

Stacja z owocami morza 50 zł/os

Dania kreowane w oparciu o wyselekcjonowane dary morza w kompozycji z warzywami i sosami, przygotowane zgodnie z upodobaniem Gości



Stacje są uzupełniane do 1,5h, minimalna ilość osób 30.





Kontakt i rezerwacje

W cenie otrzymują Państwo:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Uroczyste nakrycie stołów
- Klimatyzowaną salę na wyłączność
- Wodę gazowaną i niegazowaną
- Trzy rodzaje soków
- Kawę i wybór herbat
- Miejsce parkingowe dla organizatora
- Możliwość degustacji obiadu weselnego dla Pary Młodej
- Udostępnienie przestrzeni hotelowych na sesję zdjęciową

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

