

# Bankiety

Dania serwowane





# Propozycja I

## 200 zł/os

### Przystawka

Pate z gęsiej wątróbki podane z chałką i wiśniami na szlachetnych sałatach

### Zupa

Krem z kalafiora z borowikami, palonym kalafiolem i oliwą porową

### Danie główne

Polędwiczka wieprzowa podana z młodymi ziemniakami z chorizo, puree selerowym szpinakiem, kalafiolem romanesco, pomidorami koktajlowymi i sosem z wędzonej papryki oraz miodu

### Deser

Mus mascarpone z kruszoną bezą i owocami



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Propozycja I

## 200 zł/os

### Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli, podany na grillowanej cukinii

z pomidorkami koktajlowymi i marynowanymi podgrzybkami

Pate z dorsza w cukinii, podane z kaparami, suszonymi oliwkami,

paluszkami grissini i sosem balsamiczno - owocowym

Sałatka z makaronu penne z chorizo, szpinakiem i pieczoną papryką

Karczek pieczony w ziołach i chilli,

Schab w majeranku ze śliwką,

Plastry polędwiczki w boczku

Sałatka grecka

Śledź na dwa sposoby

Pikle i marynaty

Pieczywo

### Słodki bufet

Sernik, szarlotka, ciasto jogurtowe z owocami

\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Propozycja II

## 225zł/os

### Przystawka

Sałatka ze szlachetnych sałat z szynką parmeńską, podana z truflami serwowanymi i paluszkami grissini

### Zupa

Zupa krem z pieczonych pomidorów z suszonymi pomidorami, pesto ziołowym i serem corregio

### Danie główne

Poliki wołowe w sosie z czerwonego wina, podane z puree truflowym, jarmużem pomidorami cherry, ziłami i redukcją winną

### Deser

Paris - Brest z kremem orzechowym i śliwkami duszonymi w czerwonym winie



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Propozycja II

## 225 zł/os

### Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin

Pieczony indyk z sosem kaparowym, marynowanymi cebulkami i roszponką  
Pieczony karczek glazurowany w miodzie i chilli, z sosem BBQ i grillowaną papryką

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

Tortilla z grillowanymi warzywami i majonezem balsamicznym

Terrina z wędzonego łososia z oliwkami i szpinakiem, podana na pieczonych  
bakłażanach i suszonych pomidorach

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

Caprese z bazyliowym pesto, oliwkami, mozzarellą i kremem balsamicznym

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

### Słodki bufet

Sernik, szarlotka, brownie,

Kawowy mus tiramisu z bezami i owocami leśnymi

Mus czekoladowy z kruszoną czekoladą



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Propozycja III

## 255zł/os

### Przystawka

Gravlax z łososia podany na carpaccio z buraków, granitą z zielonego ogórka, szlachetnymi sałatami i sosem winegreet limonkowym

### Zupa

Wołowe consomme z ravioli z szynką parmeńską, pieczonymi warzywami i olejem szpinakowym

### Danie główne

Konfitowane udo z kaczki podane z puree z pasteranku, owocami, krokietem ziemniaczanym, glazurowanymi młodymi burakami i sosem demi glace z żurawiną

### Deser

Czekoladowy fondant z lodami waniliowymi



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Propozycja III

## 255 zł/os

**Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin**

Pieczona w rozmarynie i jałowcu szynka z sosem tuńczykowym podana z kaparami i marynowanymi podgrzybkami

Carpaccio wołowe z rukolą, oliwkami, kaparami, bazyliowym pesto i oliwą truflową

Plastry półgęsku z chutneyem mango, chili i roszponką

Mus z dziczyzny z vol au ventach z żurawiną i roszponką

Tatar z łososia z gremoladą cytrynową i kaparami

Śledź po japońsku z jajkiem, kawiolem i zielonym groszkiem

Caprese z bazyliowym pesto, oliwkami, mozarellą i kremem balsamicznym

Salatka cezar z kurczakiem, sardelami, parmezanem i sosem kaparowo majonezowym

Warzywna terina ze szlachetnymi i piklowanym ogórkiem

Pikle i marynaty

### **Słodki bufet**

Smakowe panna cotty

Mus czekoladowy i owocowy

Domowe tarty owocowe



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.

Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Dodatkowe dania ciepłe

## w bufecie 1h

### Dania ciepłe jednogarnkowe 35 zł/os

#### JEDNO DANIE DO WYBORU:

Casserola z jagnięciny z warzywami, ziemniakami, rozmarynem

Borgacz - gulasz z karczku z papryką, pieczonymi ziemnikami,  
tymiankiem i pomidorami pelatti

Orientalna wieprzowina w sosie ostrygowym z warzywami. grzybami mun,  
pędami bambusa i ananasem

Makaron garganelli z suszonymi pomidorami, oliwkami, szpinakiem i pesto  
bazyliowym

Gulasz z indyka w białym winie, podany z grillowanymi bakłażanami, cukinią,  
paprykami i makaronem grandine

Polędwiczki z kurczaka duszone w curry i sosie masala, podane z warzywami

Chilli con carne z wołowiną, kukurydzą, czerwoną fasolą

Wołowina po burgundzku



\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.





# Zupa

25 zł/os

## JEDNA ZUPA DO WYBORU:

Łódzka zalewajka z ziemniakami, kurkami i chrzanem  
Krem z pieczonych pomidorów z parmezanem, orzechami pinii, pieczonym jarmużem i creme fraiche

Zupa grzybowa z warzywami i pulpecikami wołowymi  
Tajska zupa kokosowa z kurczakiem, grzybami shitake i trawą cytrynową  
Krem ziemniaczany z cukinią, wędzonym pstrągiem, kremem balsamicznym i serem lazur

Minestrone z ciecierzycą, serem corregio, warzywami, pesto bazyliowym i makaronem  
Pomidorowe curry z soczewicą, porem, czerwoną fasolą, kukurydzą i kawałkami kurczaka

Krem z ziemniaka i kiszonej kapusty z wędzonym łososiem, chorizo, olejem pietruszkowym i dymką

\*Podane ceny są cenami netto, cena zawiera również wodę i trzy rodzaje soków.  
Możliwość przedłużenia bufetu w cenie 30 zł/h.



# Kontakt i rezerwacje



## **W cenie otrzymują Państwo:**

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Uroczyste nakrycie stołów
- Klimatyzowaną salę na wyłączność
- Wodę gazowaną i niegazowaną
- Trzy rodzaje soków

**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](mailto:sales@hilodz.com)

E: [sales2@hilodz.com](mailto:sales2@hilodz.com)

E: [conf@hilodz.com](mailto:conf@hilodz.com)

