

## DZIAŁ SPRZEDAŻY:



M: +48 668 167 277

M: +48 530 155 630

M: +48 606 954 583



T: +48 42 208 20 03

T: +48 42 208 20 06

T: +48 42 208 20 17



E: sales@hilodz.com

E: conf@hilodz.com

E: sales2@hilodz.com

OBSERWUJ NAS NA  
FACEBOOKU I INSTAGRAMIE!



## OFERTA KOMUNIJNA

*Wszystko czego  
potrzebujesz do  
zorganizowania  
wyjątkowego przyjęcia  
znajdziesz w ...*



**Holiday Inn**

AN IHG HOTEL

# UROCZYSTY OBIAD MENU I

OBIAD | 195 PLN/os brutto

BUFET ZIMNY | 80 PLN/os brutto

NAPOJE | 35 PLN/os brutto

Napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór herbat oraz woda i soki owocowe - trzy rodzaje

W cenie otrzymują Państwo:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
  - Uroczyste nakrycie stołów
  - Klimatyzowaną salę na wyłączność
  - Miejsce parkingowe dla organizatora
  - Pomoc wykwalifikowanej osoby, która wesprze w organizacji uroczystości, strojenia stołów, wyboru dekoracji i ewentualnej organizacji atrakcji
- Na Państwa życzenie możemy zorganizować animatorów, pokazy edukacyjne bądź inne atrakcje, a dla najmłodszych gwarantujemy specjalnie skomponowane menu oraz **miłą niespodziankę!**

**miłą niespodziankę!**

## Przystawka

- Łosoś Gravlax na sałatce selerowo-kaparowej z musem chrzanowym i grzanką
- Pate z Gęsiej wątóbki na Chutney jabłkowo-gruszkowym ze szlachetną rukolą i malinowym vinegretem.

## Zupa

- Consome drobiowo-wołowe z domowym makaronem i chrupiącymi warzywami
- Krem kalafiorowy z kalarepą i oliwą szczypiorkową

## Danie główne

- Polędwiczka wieprzowa z sosem botwinkowym, młody ziemniak imłoda kapusta duszona z boczkiem
- Filet supreme na puree z pieczonej młodej marchewki i batata z papardelle warzywnym w sosie maślano-winnym

## Deser

- Deser lodowy z gorącymi malinami
- Mus mascarpone z czekoladową kruszkonką i pudrem z białej czekolady

**Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.**

## ZIMNY BUFET

uzupełniany przez 3 godziny

- **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 roszką
- **Sałatka z makaronu** penne z chorizo, szpinakiem i pieczoną papryką
- **Sałatka grecka**
- **Pikle i marynaty**
- **Pieczyno**

# UROCZYSTY OBIAD

## MENU II

OBIAD | 250 PLN/os brutto

BUFET ZIMNY | 80 PLN/os brutto

NAPOJE | 35 PLN/os brutto

Napoje: kawa z ekspresu ciśnieniowego, szeroki wybór herbat oraz woda i soki owocowe - trzy rodzaje

W cenie otrzymują Państwo:

- Profesjonalną obsługę kelnerską
- Uroczyste nakrycie stołów
- Klimatyzowaną salę na wyłączność
- Miejsce parkingowe dla organizatora
- Pomoc wykwalifikowanej osoby, która wesprze w organizacji uroczystości, strojenia stołów, wyboru dekoracji i ewentualnej organizacji atrakcji

Na Państwa życzenie możemy zorganizować animatorów, pokazy edukacyjne bądź inne atrakcje, a dla najmłodszych gwarantujemy specjalnie skomponowane menu oraz **miłą niespodziankę!**

**miłą niespodziankę!**



### Przystawka

- Plastry pieczonego rostbefu na szlachetnych sałatach z kompresowaną pieczarką i malinowym kremem balsamicznym
- Grillowany ser górski z powidłami borówkowymi na pieczonej młodej sałacie rzymskiej

### Zupa

- Consomme pomidorowe z lanymi kluseczkami i świeżą kolendrą
- Krem botwinkowy z wędzonym twarogiem

### Danie główne

- Zraz wołowy w sosie własnym, kluski śląskie, młoda kapusta duszona na pomidorach
- Udo z kaczki confit, puree z młodych ziemniaków z musztardą francuską z młodymi glazurowymi buraczkami i sosem jabłkowym z cydrem

### Deser

- Beza z kremu mascarpone i salsą truskawkowo-miętową
- Karmelowy sernik na zimno z herbatnikowo-maślanym spodem w towarzystwie sosu truskawkowego

**Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.**

### ZIMNY BUFET

uzupełniany przez 3 godziny

- **Mięsa pieczone:** Pieczony indyk z sosem kaparowym, marynowanymi cebulkami i roszką.
- **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**
- **Pieczycwo**

# MENU DLA NAJMŁODSZYCH

OBIAD | 55 PLN/os

NAPOJE | GRATIS

## Zupa

- Zupa krem z pomidorków
- Domowy rosół z makaronem

## Danie główne

- Makaroniaki w sosie czyli Bolognese z makaronem
- Serowy potworek! Czyli Pizza z serem
- Kotleciki drobiowe z frytkami i surówką ze smacznej marchewki
- Rybkowe paluszki z ziemniakami opiekany i zielonym bohaterem - brokułem

## Deser

- Jabłecznik z lodami waniliowymi
- Deser lodowy z owocami

**Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.**



Zapraszamy do odkrycia naszego menu dziecięcego, które zostało stworzone z myślą o małych smakoszach i ich wyjątkowych potrzebach! Każde danie jest nie tylko pyszne, ale również pełne wartości odżywczych, które wspierają rozwój i zdrowie dzieci. Oferujemy różnorodne opcje, które zachwycą zarówno wrażliwe podniebienia, jak i bardziej wymagające gusty.

Nasze posiłki są przygotowywane z najwyższą starannością, aby zapewnić dzieciom nie tylko doskonały smak, ale także bezpieczeństwo. W naszym menu znajdziesz zdrowe wersje ulubionych dań, które są dostosowane do potrzeb najmłodszych. Z nami jedzenie staje się fascynującą podróżą smaków!

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



*Niech ten wyjątkowy dzień, będzie jednym z tych, które pamiętamy całe życie!*

