

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!



**WSZYSTKO CZEGO
POTRZEBUJESZ DO
ZORGANIZOWANIA
WYJĄTKOWEGO PRZYJĘCIA
ZNAJDZIESZ W ...**

#
Holiday Inn
AN IHG HOTEL

**OFERTA
OKOLICZNOŚCIOWA**



PROPOZYCJA I

180 PLN/osoba

Przystawka

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

Zupa

Aromatyczny rosół z makaronem, lub Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Danie główne

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

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, lub Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.



BUFET ZIMNY

60 PLN/osoba

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

Pieczywo



Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin.
Podane ceny są kwotami BRUTTO

PROPOZYCJA I

220 PLN/osoba

Przystawka

Wędzona gęś podana na szlachetnych sałatach z sosem żurawinowym, grillowaną gruszką i paluszkami grissini, lub

Rostbef z sosem musztardowym podany z piklowanym ogórkiem i wędzoną śliwką na sałatach

Zupa

Consomme drobiowo wołowe z warzywnym makaronem i domowymi lanymi kluseczkami, lub 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, lub Sernik waniliowo czekoladowy z truskawkami

Wybieracie Państwo jeden zestaw dań dla wszystkich.



BUFET ZIMNY

60 PLN/osoba

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

Salatka 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

Zimny bufet uzupełniany do 3 godzin.

Podane ceny są kwotami BRUTTO