

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

**Zaufaj nam i pozwól
przygotować ten
wyjątkowy dzień dla
Was i za Was!**

Rozumiemy, jak ważny jest dzień Waszego ślubu. To wyjątkowe wydarzenie, które zasługuje na perfekcyjną oprawę i niezapomniane wspomnienia. Dlatego dołożymy wszelkich starań, aby każda chwila tego szczególnego dnia była doskonała.



**Uroczystość weselna w
Holiday Inn to:**


Eleganckie sale bankietowe – stylowe i komfortowe przestrzenie, które można dostosować do indywidualnych potrzeb.

Profesjonalna obsługa – nasz zespół zadba o każdy detal, abyście mogli cieszyć się każdą chwilą bez żadnych trosk.

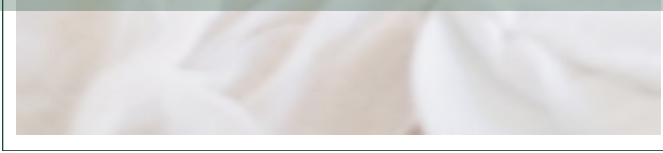
Wyjątkowe menu - stworzone przez naszych doświadczonych szefów kuchni, aby zachwycić Waszych gości wyśmienitymi smakami.

Komfortowe pokoje – dla pary młodej i gości, zapewniające relaks po całonocnej zabawie.

Pewność - że każdy szczegół wydarzenia będzie dopracowany do perfekcji



Jesteśmy tu, aby Wasz wielki dzień był spełnieniem marzeń. Zaufajcie nam, a my sprawimy, że zarówno Wy, jak i Wasi goście zakończycie przyjęcie z najlepszymi wspomnieniami, które będą Was cieszyć przez całe życie.



MENU

UROCZYSTOŚCI

PROPOZYCJA I

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

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 mozzarellą
- 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 tatarakiem 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

Z podanego menu wybierają Państwo jeden zestaw zupy, dania głównego i deseru dla wszystkich Gości

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

Cena pakietu: 275 PLN/os.

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

MENU

UROCZYSTOŚCI

PROPOZYCJA II

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

Bufet ciepły dostępny przez 4 godziny wystawiany po daniach serwowanych:

- Węgierska zupa gulaszowa
- Polędwiczka 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 rozbeł 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

Z podanego menu wybierają Państwo jeden zestaw zupy, dania głównego i deseru dla wszystkich Gości

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

Cena pakietu: 315 PLN/os.

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

MENU

UROCZYSTOŚCI

PROPOZYCJA III

Przystawka

- Mus z gęskiej 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

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

Z podanego menu wybierają Państwo jeden zestaw zupy, dania głównego i deseru dla wszystkich Gości

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

Cena pakietu: 365 PLN/os.

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

Dodatki do wkomponowania

FULL OPEN BAR | 210 PLN/os.

napoje gazowane, piwo, wino, wódka,
whisky, martini, gin, rum, tequila

MEDIUM OPEN BAR | 189 PLN/os.

napoje gazowane, piwo, wino, wódka,
whisky

MINI OPEN BAR | 159 PLN/os.

napoje gazowane, piwo, wino, wódka,

DRINK BAR Z OBSŁUGĄ

OPCJA DODATKOWA DO FULL OPEN
BARU

Do 30 osób | 1200 PLN

Do 60 osób | 2400 PLN

Do 100 osób | 3600 PLN

Na Państwa życzenie możemy
zorganizować pokazy barmańskie,
degustacje nalewek oraz inne
atrakcje wedle potrzeb.

Zorganizuj Wyjątkowe Przyjęcie w
Naszym Hotelu! Wspólnie stworzymy
niezapomniane wspomnienia,
organizując uroczyste przyjęcia i
bankiety, które zachwycają dbałością o
każdy szczegół.

Kulinaryny Festiwal: Nasze menu to
prawdziwa uczta dla zmysłów. Szefowie
kuchni, mistrzowie w swoim fachu,
serwują potrawy, które nie tylko smakują
wybornie, ale i prezentują się jak dzieła
sztuki. Od wykwintnych przystawek,
przez aromatyczne dania główne, po
kuszące desery – każde danie to podróż
przez krainę smaków.

Nieźródlna Atmosfera: Nasze
eleganckie wnętrza emanują ciepłem i
luksusem, tworząc idealne tło dla
niezapomnianych chwil. Profesjonalna
obsługa dba o każdy detal, zapewniając
gościom komfort i wyjątkowe przeżycia.

Każde przyjęcie w naszym hotelu to coś
więcej niż wydarzenie – to spektakl
pełen emocji, smaków i wrażeń. Zaufaj
nam, a Twoje przyjęcie stanie się
magicznym wspomnieniem, które na
długo pozostanie w pamięci wszystkich
gości.

Słodka wyspa | 30 PLN/os.

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

Wiejski stół | 30 PLN/os.

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

Stacja Włoska! | 20 PLN/os.

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

Stacja Polska! | 20 PLN/os.

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

Stacja Morska | 50 PLN/os.

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