

Spotkania i konferencje w Holiday Inn Łódź



MENU KONFERENCYJNE



SERWIS KAWOWY

SERWIS STANDARDOWY

- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Wybór herbat
- Woda mineralna z cytryną
- Ciastka deserowe
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Cukier, cytryna, mleko

SERWIS JEDNORAZOWY	SERWIS DO 4 GODZIN	SERWIS DO 8 GODZIN
28,00 zł	38,00 zł	48,00 zł

*Podane ceny są cenami netto od osoby

SERWIS SŁONY

- Tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem ziołowym
- Krakеры i paluszki
- Mini tartoletki z pastami
- Selekcja orzechów
- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Wybór herbat
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Cukier, cytryna, mleko

SERWIS JEDNORAZOWY	SERWIS DO 4 GODZIN	SERWIS DO 8 GODZIN
45,00 zł	65,00	80,00

SERWIS SŁODKI

- Kremowe musy
- Domowe ciasta
- Brioche (domowa chałka) z konfiturami
- Owoce sezonowe w całości
- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Wybór herbat
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Cukier, cytryna, mleko

SERWIS JEDNORAZOWY	SERWIS DO 4 GODZIN	SERWIS DO 8 GODZIN
45,00 zł	65,00	80,00

SERWIS FIT

- Owoce filetowane
- Warzywne Crudis z dipami
- Smoothie owocowe i warzywne
- Orzechy i suszone owoce
- Świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Wybór herbat
- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Soki owocowe
- Cukier, cytryna, mleko

SERWIS JEDNORAZOWY	SERWIS DO 4 GODZIN	SERWIS DO 8 GODZIN
45,00 zł	65,00	80,00

* Podane ceny są cenami netto od osoby

PRZEKĄSKI DO SERWISU KAWOWEGO PŁATNE DODATKOWO

- Kanapki na bagietce z szynką i serem (2szt/os)
- **14 zł** - serwis jednorazowy
- Croissanty (2 sztuki)
- **14 zł** - serwis jednorazowy
- Warzywa krojone z dipami
- **12 zł** - serwis jednorazowy
- Owoce sezonowe krojone
- **15 zł** - serwis jednorazowy
- Pizza Margherita lub Prosciutto z aromatycznymi oliwami
- **15 zł** - serwis jednorazowy
- Quiche mięsne lub vege
- **16 zł** - serwis jednorazowy
- Prele z rozbehem i rukolą oraz francuską musztardą
- **17 zł** - serwis jednorazowy
- Mini burgery wołowe lub vege
- **18 zł** - serwis jednorazowy
- Bułeczki Bao w stylu orientalnym z szarpaną wieprzowiną i marynowanym słodko-kwaśnym ogórkiem
- **18 zł** - serwis jednorazowy
- Gofry z owocami i bitą śmietaną
- **20 zł** - serwis jednorazowy
- Bufet sałatkowy z dodatkami
- **25 zł** - serwis jednorazowy

* Podane ceny są cenami netto od osoby



MENU SERWOWANE

MENU DWUDANIOWE	MENU TRZYDANIOWE	MENU CZTERODANIOWE
60,00 zł	75,00 zł	90,00 zł

ZESTAW I

- Pate z gęsiej wątróbki podane z chałką i wiśniami na szlachetnych sałatach
- Zupa ogórkowa na wędzonych żebrach z koperkiem
- Grillowana Pierś z Kurczaka podana z opiekanymi w ziołach ziemniakami, mix sałat z francuskim winegretem i drobiowym sosem jus
- Strudel jabłkowy z rodzynkami, posypyany cukrem pudrem podany z lodami waniliowymi

* Podane ceny są kwotami netto od osoby. Z podanych propozycji prosimy o wybór jednego zestawu dla grupy. W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną.

ZESTAW II

- Carpaccio z pieczonego buraka podane z kozim serem, pestkami dyni oraz ciemnym kremem balsamicznym i rukolą
- Włoska zupa minestrone z parmezanem
- Penne z kurczakiem podane z sosem z suszonych pomidorów i szpinakiem
- Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym

ZESTAW III

- Mix sałat z szynką parmeńską podany z truflami serowymi i paluszkami grissini
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Łosoś grillowany z risotto szpinakowym podany z pomidorkami koktajlowymi i sosem ziołowym
- Waniliowa panna cotta z owocowym sosem i miętą

ZESTAW IV

- Carpaccio z wędzonej gęsi podane z wytrawnym grillowanym jabłkiem i musem żurawinowym
- Żurek na wędzonce
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w niskiej temperaturze, jasny sos grzybowy, gnocchi ziemniaczane
- Śliwki w czerwonym winie podane z lodami waniliowymi

ZESTAW V

- Tatar ze śledzia z wędzoną śliwką, podany na sałatce ziemniaczanej z oliwą szczypiorkową
- Borowikowo-pieczarkowa zupa z ziemniakami i śmietaną
- Schab z kością na kapuście zasmażanej podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem
- Sernik z czekoladą

ZESTAW VI

- Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym
- Krem z kalafiora z borowikami i palonym kalafiozem
- Dorsz zapiekany ze szpinakiem i chrupiącą panierką parmezanową podany z warzywami korzennymi i dzikim ryżem
- Lemon curd z kruchym ciasteczkiem

ZESTAW VII (wegański)

- Terina brokułowa, prażone migdały, grillowane pomidorki koktajlowe, krem balsamiczny
- Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową
- Stek z kalafiora, puree kalafiorowe z curry, ogórkowe pappardelle, grillowana limonka
- Brownie czekoladowo-fasolowe z sosem wiśniowym

ZESTAW DNIA – MENU SZEFA KUCHNI

MENU DWUDANIOWE	MENU TRZYDANIOWE	MENU CZTERODANIOWE
55,00 zł	70,00 zł	85,00 zł

* Podane ceny są kwotami netto od osoby. Z podanych propozycji prosimy o wybór jednego zestawu dla grupy. W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną.



MENU BUFETOWE

<i>BUFET 1h</i>	<i>BUFET 2h</i>	<i>BUFET 3h</i>
90,00 zł	110,00 zł	130,00 zł

ZESTAW I

- Krem z brokuła z prażonymi migdałami
- Dorsz po parysku na sosie szpinakowo-śmietanowym z czosnkiem i gałką muszkatołową
- Pierś z kurczaka w warzywnym curry
- Makaron farfalle z oliwkami, szpinakiem i sosem pomidorowym
- Ryż biały z czarną soczewicą i zielonym groszkiem
- Mieszanka warzyw z masłem czosnkowo-ziółowym
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

ZESTAW II

- Kwaśnica na wędzonce
- Morszczuk na warzywach z sosem pomidorowym
- Wolno pieczony karczek wieprzowy z sosem winnym
- Kasza pęczak z duszonymi grzybami
- Puree ziemniaczane z musztarda francuską i koperkiem
- Brokuły z palonym masłem i migdałami
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

* Podane ceny są kwotami netto od osoby i dotyczą grup powyżej 20 osób. Z podanych propozycji prosimy o wybór jednego zestawu dla grupy. W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną.

ZESTAW III

- Krem z pieczonych pomidorów z ziołami
- Miruna w cieście piwnym podana z opalonymi cytrusami i świeżymi ziołami
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w sosie z grzybami leśnymi
- Pieczone i wędzone ziemniaki z masłem czosnkowym i rozmarynem
- Penne z warzywami i oliwą
- Fasolka szparagowa z masłem
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

ZESTAW IV

- Żurek z kiełbasą i z jajkiem
- Dorsz z cukinią w sosie maślanym
- Udka z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Gnocchi z suszonymi pomidorami zapieczone w tyrolskim serze
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Marchew glazurowana z sosem pomarańczowym i prażonym czarnym sezamem
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

ZESTAW V

- Barszcz czerwony podany z tortellini
- Dorsz smażony podany na sosie z duszonych pomidorów i szpinakiem
- Indyk pieczony podany na sosie serowym z dodatkiem zielonego pieprzu
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i serem
- Ryż kolorowy
- Mieszanka warzyw z oliwą ziołową
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

ZESTAW VI

- Francuska zupa cebulowa podana z grzankami i serem Gruyère
- Miruna z grillowanymi warzywami zapieczony z parmezanem
- Szyńka wieprzowa w sosie kurkowym
- Puree ziemniaczano-selerowe
- Kasza gryczana z boczkiem i cebulą
- Fasolka szparagowa z masłem
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

ZESTAW DNIA – BUFET SZEFA KUCHNI 80 zł/ 1h

- Zupa
- Gorące danie mięsne
- Gorące danie rybne
- Gorące danie wegetariańskie
- Gorący dodatek skrobiowy
- Gorący dodatek warzywny
- Bufet sałatkowy
- Bufet deserowy

* Podane ceny są kwotami netto od osoby i dotyczą grup powyżej 20 osób. Z podanych propozycji prosimy o wybór jednego zestawu dla grupy. W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną.



NAPOJE KONFERENCYJNE

PAKIET 1

- Woda mineralna
- Soki owocowe (2 rodzaje)

PAKIET 1H	PAKIET 2H	PAKIET 3H
8,00 zł	10,00 zł	12,00 zł

PAKIET 2

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego
- Wybór herbat
- Woda mineralna
- Soki owocowe (2 rodzaje)

PAKIET 1H	PAKIET 2H	PAKIET 3H
15,00 zł	20,00 zł	25,00 zł

*Podane ceny są cenami netto od osoby