Holiday Inn
AN IHG® HOTEL

Łódź

Bankiety firmowe

Dania w formie bufetu

Holiday Inn
AN IHG® HOTEL

Jeżeli chcesz podziękować swoim pracownikom za udany okres sprzedażowy, pragniesz aby Twój Zespół zbudował lepsze relacje i przez chwilę uciekł od swoich obowiązków, to nasz hotel jest idealnym miejscem do zorganizowania spotkania firmowego. Lokalizacja w centrum miasta, hotelowy parking z bezpośrednim wejściem do budynku, świetnie zaplanowane ergonomiczne przestrzenie idealne do zabawy i integracji.
A co nas wyróżnia? Nasi ludzie! Niestrudzenie pracujemy nad Waszym komfortem i nad uśmiechem Waszych pracowników, a jak? Serwujemy pyszne dania przygotowane i skomponowane tak aby były idealnym uzupełnieniem zabawy, zapewniamy noclegi abyście mogli bawić się tak długo jak tylko chcecie nie martwiąc się o powrót do domu a przede wszystkim jesteśmy otwarci, uśmiechnięci i do Waszej dyspozycji prze 24 h!

Zaufało nam już wiele firm, zaufaj nam i Ty i zostań naszym Gościem!

Propozycja I
150 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4h

Zupa

Consomme grzybowe podane z warzywami i grzankami ziołowymi

Danie główne

Polędwiczki z kurczaka w warzywnym kokosowym curry
Dorsz w tempurze podany na grillowanych warzywach
Ryż z zielonym groszkiem i soczewicą
Ziemniaki opiekane w przyprawach podane ze świeżymi ziołami
Marchew glazurowana w pomarańczach z dodatkiem chili , imbiru i mango

Słodki bufet uzupełniany do 4h

Wybór ciast
Musy owocowe

Zimny bufet uzupełniany do 4h

Bufet sałatkowy (mix sałat , pomidory, ogórki, papryka, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, cebula świeża, oliwa, ocet , sos sałatkowy)

Łosoś w kapuście pekińskiej ze szparagami

Kaczka po tyrolsku z pomarańczami

Pasztet domowy z konfiturą z czerwonej cebulu

Schab z musem chrzanowo pieczarkowym

Sałatka nicejska

Sałatka grecka

Sałatka ziemniaczana z boczkiem i piklami

Śledź po królewsku

Pieczywo

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h

Propozycja II

155 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4h

Zupa

Krem szczawiowy podany z jajkiem gotowanym

Danie główne

Pstrąg na warzywach w sosie pomidorowym

Duszone poliki wołowe podane w sosie chrzanowym

Chicche ziemniaczane

Kasza pęczak z pieczarkami

Kapusta zasmażana z kminkiem

Słodki bufet uzupełniany do 4h

Wybór ciast

Sałatka owocowa

Mus czekoladowy z wiśniami

Zimny bufet uzupełniany do 4h

Rozbef wołowy na rukoli z sosem cezar

Indyk pieczony z brokułami i wędzonym serem

Karczek pieczony w ziołach

Pstrąg pieczony ze szpinakiem

Śledź na dwa sposoby

Tatar z awokado podany z grzankami

Sałatka z grillowanych warzyw z mene i serem pleśniowym

Sałatka caprese

Sałatka pieczarkowa

Surówka z buraczków z jabłkiem i orzechami

Pieczywo

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h

Propozycja III

160 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4h

Zupa

Włoska zupa warzywna podana z serem emilgrana i świeżym szpinakiem

Danie główne

Policzki wieprzowe duszone w warzywa korzennych
Okoń nilowy po parysku podany z sosem cytrusowym
Lasagne ze szpinakiem
Puree ziemniaczane z musztardą francuską i oliwą truflową
Caponata warzywna
Surówka z selera z rodzunkami

Słodki bufet uzupełniany do 4h

Wybór ciast
Mus owocowy
Crème brule

Zimny bufet uzupełniany do 4h

Bufet sałatkowy (mix sałat, pomidory, ogórki, papryka, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, cebula świeża, oliwa, ocet , sos sałatkowy)

Polędwiczki wieprzowe pieczone ze śliwkami

Cielęcina pieczona z pistacjami

Boczek pieczony z ziołach

Łosoś gotowany podany na sosie ogórkowym

Pasta z wędzonej ryby podana na pumperniklu

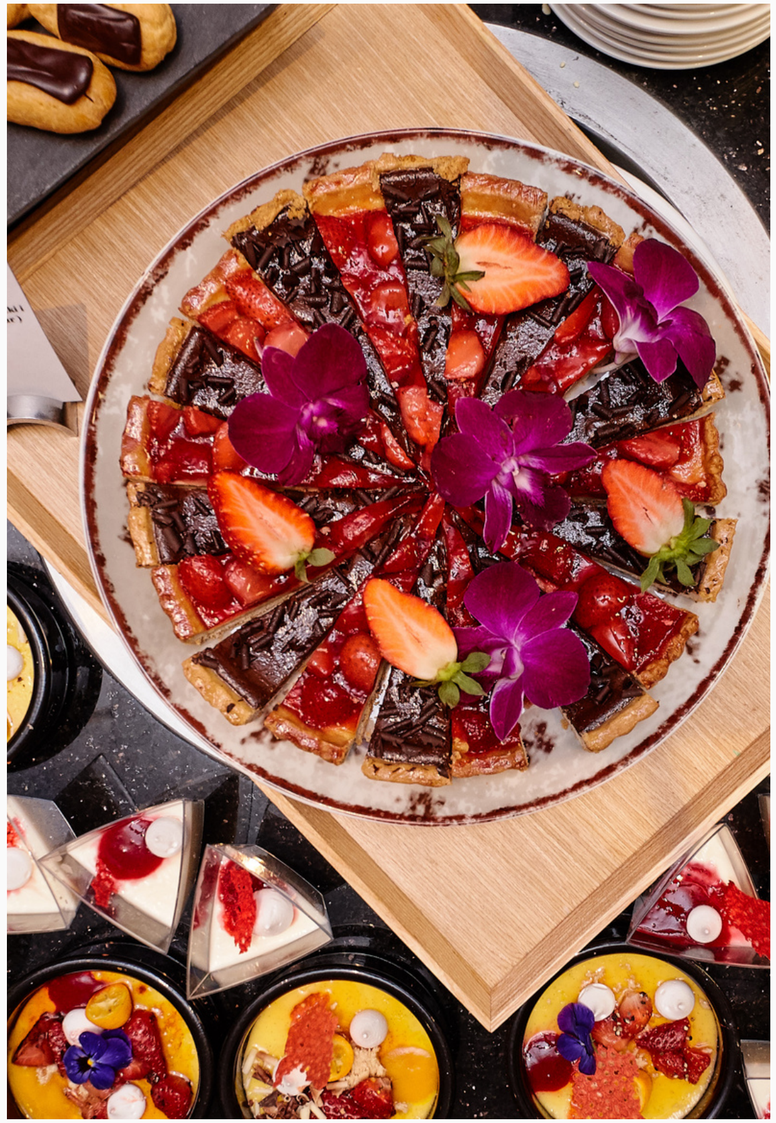
Sałatka śledziowa z warzywami w sosie musztardowym

Sałatka z pieczoną wołowiną

Sałatka waldorf

Pieczywo

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h



Propozycja IV

165 zł/os

Ciepły bufet uzupełniany do 4h

Zupa

Tajska zupa z kurczakiem i grzybami mun

Danie główne

Miruna na sosie słodko kwaśnym

Wołowina po burgundzku

Kluseczki półfrancuskie

Ryż z warzywami

Buraczki glazurowane

Surówka z kapusty pekińskiej

Słodki bufet uzupełniany do 4h

Wybór ciast

Ptysie

Mus waniliowy z kawałkami czekolady

Zimny bufet uzupełniany do 4h

Bufet sałatkowy (mix sałat, pomidory, ogórki, papryka, oliwki, kukurydza, prażona cebulka, cebula świeża, oliwa, ocet , sos sałatkowy)

Mix serów z winogronem i suszonymi owocami

Mix mięs pieczonych podanych z piklami i żurawiną

Roladka z łososia w glonach nor z paluszkami krabowymi

Śledź na dwa sposoby

Sałatka z półgęskiem

Sałatka włoska z mozzarellą i szynką dojrzewającą

Sałatka tabule

Pieczywo

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h

Podane ceny menu są cenami netto

Zapewniamy możliwość dopasowania menu do wymagań dietetycznych

Kontakt

Dział Sprzedaży

T: +48 42 208 20 03

T: +48 42 208 20 06

M: 530 155 630

M: 606 954 583

E: bq@hilodz.com

E: sales@hilodz.com