

Łódź

Bankiety firmowe

Dania serwowane i bufet z przekąskami



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

165 zł/os

Przystawka

Pate z gęsiej wątróbki podane z chałką i wiśniami na szlachetnych sałatach

Zupa

Krem z kalafiora z borowikami i palonym kalafiolem i oliwą porową

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa podana z młodymi ziemniakami z chorizo, pure selerowym, szpinakiem, kalafiolem romanESCO, pomidorami koktajlowymi i sosem z wędzonej papryki i miodu

Deser

Mus mascarpone z kruszoną bezą i owocami





Zimny bufet do 3h wystawiony po daniach serwowanych

Mięsa pieczone: karczek pieczony w ziołach i chili, schab w majeranku ze śliwką, plastry polędwiczki w boczku –mięsa 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 roszponką.

Salatka grecka

Salatka z makaronu penne z chorizo, szpinakiem i pieczoną papryką z dresingiem musztardowym

Pikle i marynaty

Pieczywo

Bufet słodki

Wybór ciast (sernik, szarlotka, jogurtowe z owocami)

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h





Propozycja II

180 zł/os

Przystawka

Mix sałat z szynką parmeńską podany z truflami serowymi i paluszkami grissini

Zupa

Zupa krem z pieczonych pomidorów, suszonymi pomidorami , pesto ziołowym i serem corregio

Danie główne

Policzki wołowe w czerwonym winie, podane z puree truflowym, jarmużem, pomidorami cherry, mikro ziołami i redukcją winną

Deser

Paris – Brest z kremem orzechowym i śliwkami duszonymi w czerwonym winie





Zimny bufet do 3h wystawiony po daniach serwowanych

Pieczony indyk z sosem kaparowym, marynowanymi cebulkami i roszponką
Pieczony karczek glazurowany w miodzie i chili, podany z sosem BBQ, grillowanymi paprykami i rozmarynem.

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli, podany na grillowanej cukinii z pomidorami koktajlowymi i marynowanymi podgrzybkami

Tortille z grillowanymi warzywami i majonezem balsamicznym

Terrina z wędzonego łososa z oliwkami i szpinakiem, podana na pieczonych bakłażanach i suszonych pomidorach.

Tatar ze śledzia, zielonego ogórka i ananasa podany z sosem chilli, kolendrą, orzechami pini i sałatką wakame.

Caprese z bazyliowym pesto, oliwkami, mozzarellą i kremem balsamicznym

Sałatka ziemniaczana z boczkiem, rukolą, szalotką, grzybami i marynowanymi cebulkami cipollini z sosem musztardowo-miodowym.

Pikle i marynaty

Pieczyno

Bufet słodki

Wybór ciast (sernik, szarlotka, brownie)

Kawowy mus tiramisu z bezami i owocami leśnymi, mus czekoladowy z kruszonką czekoladą

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h





Propozycja III

210 zł /os

Przystawka

Gravlax z łososia podany na carpaccio z buraków, granitą z zielonego ogórka, dzikimi sałatami i winegretem limonkowym

Zupa

Wołowe consomme z ravioli z szynką parmeńską, pieczonymi warzywami i olejem szpinakowym

Danie główne

Konfitowane kacze udo podane z purée z pasternaku, owocami, krokietem ziemniaczanym, glazurowanymi młodymi burakami i sosem demi glace z żurawiną

Deser

Czekoladowy fondant z lodami waniliowym





Zimny bufet do 3h wystawiony po daniach serwowanych

Pieczona w rozmarynie i jałowcu szynka z sosem tuńczykowym podana z kaparami
i marynowanymi podgrzybkami

Plastry pólęsku z chutneyem mango, chili i roszponką

Carpaccio wołowe z rukolą, oliwkami, kaparami, bazyliowym pesto
i oliwą truflową

Mus z dziczyzny w vol au ventach z żurawiną i roszponką

Tatar z łososia z gremoladą cytrynową i kaparami

Śledź po japońsku z jajkiem, kawior i zielonym groszkiem

Caprese z bazyliowym pesto, oliwkami, mozzarellą i kremem balsamicznym

Sałatka cezar z kurczakiem, sardelami i parmezanem i sosem
majonezowo-kaparowym

Warzywna terina z dzikimi sałatami i piklowanym ogórkiem

Pikle i marynaty

Pieczywo

Bufet słodki

Smakowe panna cotty, mus czekoladowy, mus owocowy

Domowe tarty owocowe

Przedłużenie bufetu - 30 zł/h





DODATKOWE DANIE CIEPŁE W BUFECCIE 1h

DANIE CIEPŁE JEDNOGARNNKOWE

25 zł /os

JEDNO DANIE DO WYBORU:

- Casserole z jagnięciny z warzywami, młodymi ziemniakami, rozmarynem
- Borgacz - gulasz z karczku z papryką, ziemniakami pieczonymi, tymiankiem i pomidorami pelatti
- Wołowina po burgundzku
- Orientalna wieprzowina w sosie ostrygowym z warzywami, grzybami Mun, pędami bambusa i ananasem
- Makaron garganelli z suszonymi pomidorami, oliwkami, szpinakiem i pesto bazyliowym
- Gulasz z indyka w białym winie, podany z grillowanymi bakłażanami, cukinią, paprykami i makaronem grandine
- Polędwiczki z kurczaka duszone w curry i sosie Masala, podane z warzywami, kukurydzą i kapustą Pak- Choy
- Chili Con Carne z wołowiną, kukurydzą, czerwona fasolą i kolendrą oraz ryżem basmati





ZUPA

14 zł /os

JEDNA ZUPA DO WYBORU:

Łódzka zalewajka z ziemniakami, kurkami i chrzanem

Krem z pieczonych pomidorów z parmezanem, orzechami pinii, pieczonym jarmużem i Creme Fraiche

Zupa grzybowa z warzywami i pulpecikami wołowymi

Tajska zupa kokosowa z kurczakiem, grzybami shitake i trawą cytrynową

Krem ziemniaczany z cukinią, wędzonym pstrągiem, kremem balsamicznym i serem lazur

Minestrone z ciecierzycą, serem Corregio, warzywami, pesto bazyliowym i makaronem

Pomidorowe curry z soczewicą, porem, czerwoną fasolą, kukurydzą i kawałkami kurczaka

Krem z ziemniaka i kiszonej kapusty z wędzonym łososiem, chorizo, olejem pietruszkowym i dymką





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

