

www.cinemahotel.pl



*Ślub i wesele
w Starym Kinie*

Marzysz o kameralnym ślubie w klimacie vintage? Chcesz zorganizować intymną ceremonię w niezwyklej oprawie poza Urzędem Stanu Cywilnego? Filmowa Łódź i historyczna lokalizacja naszego obiektu to idealne miejsce. Z nami zorganizujesz swój wymarzony kameralny ślub w sercu Łodzi!

Oferujemy Wam:

- **wyjątkową salę na ceremonię zaślubin** (sala do 40 lub 60 osób)
- możliwość organizacji ceremonii w kinie
- dekoracje w klimacie filmowym lub/i vintage
- dekoracje kwiatowe
- oprawę muzyczną

Romantyczny **ślub w filmowym** klimacie Starego Kina pozostawi niesamowite wspomnienia w sercach Pary Młodej oraz Gości uczestniczących w tym wydarzeniu.

Dla nowożeńców możemy przygotować **apartament** na czas przygotowań oraz nocleg po przyjęciu.







Filmowe wesele

Poszukujecie miejsca na **kameralne przyjęcie weselne w Łodzi**?
A może planujecie zorganizować **uroczysty obiad dla najbliższych**?
Nasze filmowe wnętrza urzekną najbardziej wymagających Gości,
a lokalizacja w samym sercu Łodzi będzie dodatkowym udogodnieniem.

Oferujemy Państwu 5 eleganckich sal:

- Sala Braci Lumiere - klimatyzowana sala do 50 osób
- Sala Braci Krzemińskich – klimatyzowana sala do 20 osób
- Sala restauracyjna – do 60 osób
- Sala Scena - klimatyzowana sala do 60 osób
- Kameralna Galeria Plakatu Filmowego – do 25 osób

Noclegi dla Gości

Przyjęcie weselne i noclegi dla Gości w jednej lokalizacji? Stare Kino to miejsce idealne! **50 filmowych apartamentów** poświęconych najlepszym produkcjom polskim i zagranicznym. Każdy apartament to inna, filmowa opowieść, która zabierze Państwa Gości niezwykłą podróż do magicznego świata filmu. Dla Państwa Gości weselnych proponujemy **preferencyjne ceny noclegów**.



Dlaczego warto zorganizować wesele w Starym Kinie?

Przy wyborze jednego z pakietów przyjęcia lub obiadu weselnego

Para Młoda otrzymuje GRATIS*:

		Przyjęcie weselne	Obiad weselny
Apartament dla Pary Młodej	399 pln	✓	
Miejsce parkingowe dla Pary Młodej	100 pln	✓	✓
Dedykowana sala na wyłączność z kwiatową dekoracją	1000 pln	✓	✓
Charlie Chaplin - animator do dyspozycji przez 1h	300 pln	✓	
Sala kinowa na projekcję filmu lub pokaz zdjęć podczas przyjęcia	600 pln	✓	
Udostępnienie wnętrza hotelu na poślubną sesję fotograficzną	500 pln	✓	✓

Suma korzyści: **2 899 pln** **1600 pln**

*pakiety korzyści w cenie dla przyjęć od 40 osób



Uczcij ten wyjątkowy dzień z nami!

Nasze menu łączy w sobie tradycję z nowoczesnością. Klasyczne dania w autorskiej wersji naszego francuskiego Szefa Kuchni Antoine'a Lopeza trafią w najbardziej wyrafinowane gusta, a nietuzinkowe smaki zabiorą Państwa w niezapomnianą kulinarną podróż.

Proponujemy Państwu bogatą ofertę pakietów menu zarówno na przyjęcia, jak i obiady weselne. Służymy Państwu doświadczeniem i radą, aby Państwa uroczystość skrojona była na miarę, a ten wyjątkowy dzień urzeczywistnił wszelkie marzenia.

Państwa zadowolenie jest dla nas priorytetem, dlatego ostateczny kształt menu zależy wyłącznie od Państwa. Na każdym etapie przygotowań jesteśmy do Państwa dyspozycji. Jeśli w naszym menu czegoś Państwu brakuje z przyjemnością wycenimy to indywidualnie. Diety specjalne również nie są nam straszne.

W cenie naszych przyjęć otrzymujecie Państwo dodatkowo bogaty pakiet korzyści m.in. apartament dla Pary Młodej, nietuzinkową atrakcję w postaci Charliego Chaplina, porwie do tańca Pannę Młodą, wniesie tort lub zabawi dzieci, możliwość skorzystania z naszego kina, aby nagrać życzenia, czy wyświetlić filmik lub prezentację zdjęć oraz skorzystania z naszych wnętrz podczas sesji zdjęciowej w wybranym przez Państwa terminie.



Menu I - 209 pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Zupa - jedna do wyboru

- Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi
- Krem z pomidorów
- Krem z selera z jabłkiem

Danie główne serwowane na półmiskach - do wyboru trzy:

- Roladka z kurczaka ze szpinakiem
- Karkówka marynowana w białym winie
- Morszczuk w sosie cytrynowym
- Pieczona noga z kurczaka
- Gołąbki w sosie pomidorowym

Dodatki skrobiowe - do wyboru dwa:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem
- Ryżowy pilaw
- Kuskus z suszonymi owocami
- Polenta

Dodatki warzywne - do wyboru dwa:

- Surówki sezonowe
- Fasolka z czosnkiem i pietruszką
- Kremowy szpinak
- Marchewka z selerem glazurowane z ziołami
- Groszek z marchewką z czosnkiem

Zimne przekąski:

- Gravlax z łososia z pomarańczą
- Deska tradycyjnych polskich wędlin
- Deska serów
- Mini sałatka cesarska
- Mini sałatka nicejska z tuńczykiem
- Szynka parmeńska z parmezanem
- Mini sałatka pomidorek z mozzarellą
- Quiche z porem



Menu I - 209 pln/os.

Drugie danie ciepłe - jedno do wyboru:

- Barszczyk czerwony z pasztecikiem
- Żurek z kiełbaską i jajkiem
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Zupa gulaszowa a la Bourguignon

Trzecie danie ciepłe - serwowane na półmiskach dwa do wyboru:

- Pieczona noga z kaczki z jabłkami
- Dorsz z pastą z oliwek
- Schab z karmelizowanym miodem

Dodatki skrobiowe - do wyboru dwa:

- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem
- Ryżowy pilaw
- Kuskus z suszonymi owocami
- Polenta

Dodatki warzywne - do wyboru dwa:

- Surówki sezonowe
- Fasolka z czosnkiem i pietruszką
- Kremowy szpinak
- Marchewka z selerem glazurowane z ziołami
- Groszek z marchewką z czosnkiem

Bufet słodki:

- Krem cytrynowy z kruszonką i bezą
- Mini tiramisu
- Mini panna cotta z owocami sezonowymi
- Mini szarlotka
- Mini sernik

Bufet napojów:

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda i soki owocowe





Menu II - 239 pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru:

- Creme brulee z wątróbki kaczkiej z żurawiną, ziołami i sałatką z rukoli
- Gravlax z łososia z syropem pomarańczowo-imbirowym, sałatką z selera i jabłka z sosem musztardowym
- Carpaccio z melona z malinami i redukcją malinowego balsamico

Zupa - jedna do wyboru:

- Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi
- Krem z pomidorów
- Krem z selera z jabłkiem

Danie główne - jedno do wyboru:

- Piers z kaczki z sosem pomarańczowym, puree z marchewki, fondant z ziemniaka i konfitura wiśniowa
- Kurczak kukurydziany supreme, puree z ziemniaków i pomidorami prowansalskimi z nutą rozmarynu
- Polędwica z dorsza z pastą z oliwek w sosie pomidorowym z puree z ziemniaków z czarnymi oliwkami i piperade
- Przepiórka nadziewana foie gras z konfiturą z rabarbaru, konfitowaną czerwoną kapustą z kopytkami z czosnkowym masłem

Deser - jeden do wyboru:

- Czekoladowy fondant z malinami
- Curacao creme brulee
- Bazyliowa panna cotta z karmelem cytrynowym



Menu II - 239 pln/os.

Zimne przekąski:

- Gravlax z łososia z pomarańczą
- Deska tradycyjnych polskich wędlin
- Deska serów
- Mini sałatka cesarska
- Mini sałatka nicejska z tuńczykiem
- Szynka parmeńska z parmezanem
- Mini sałatka pomidorek z mozzarellą
- Quiche z porem

Drugie danie główne - jedno do wyboru:

- Filet z barweny, konfitura z cytryny, szafranowa galaretka, pomidorki koktajlowe nadziewane szafranowym risotto, konfitowana papryka, sałatka z ziół
- Łosoś sous-vide z kremem ziołowym z groszkiem, czarnym chrupiącym risott i pieczonymi pomidorkami koktajlowymi
- Pieczona polędwiczka z bobem, kremowa chrupiąca polenta z serem, pieczone pomidorki koktajlowe z nutą estragonu

Deser - jeden do wyboru:

- Czekoladowy mus z owocami
- Ciasto z mascarpone i curacao z mango i galaretką z malin
- Tiramisu

Bufet napojów:

- Kawa z ekspresu
- Wybór herbat
- Woda i soki owocowe

Menu III - 299 pln/os.

Kulinarna podróż dookoła świata

by Antoine Lopez

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka

- Ballotine z przepiórki faszerowanej foie gras z konfitowaną żurawiną i sałatką z ziół

Zupa

- Krem z krewetek

Danie główne - jedno do wyboru:

- Comber jagnięcy z bazylią, serwowany z ratatouille, fasolą z pesto, rukolą oraz pomidorkami cherry
- Filet z turkota z pianką truflową, puree z rzepy, maślanym puree z ziemniaka, sałatką z ziół oraz pomidorkami cherry
- Karkówka z jelenia duszona 48h z sosem grand veneur z czerwoną kapustą, gruszką sous vide i gnocchi

Deser - jeden do wyboru:

- Czekoladowy ganache z bazylią i oliwkami z cytrynowym karmelem
- Ciasto z mascarpone i curacao z mango i galaretką z malin
- Omlet norweski - sorbet z mango, cytryn i malin na cieście biszkoptowym w pływającej pianie z białek

Drugie danie ciepłe

- Poliki wołowe duszone w czerwonym winie z suszonymi śliwkami, sosem czekoladowy, warzywami i konfitowanymi ziemniakami
- Bufet napojów: kawa z ekspresu, wybór herbat, woda i soki owocowe





Obiady weselne

Menu I - 139 pln/os.

Przystawka

Konfitowana, nadziewana szyjka gęsia
z puree z buraka i pianką z kawy

Danie główne

Perliczka supreme z sosem truflowym,
ratatouille i zapiekanką ziemniaczaną

Deser

Czekoladowy fondant z malinami

Woda oraz soki w karafkach

Menu II - 139 pln/os.

Zupa

Krem z groszku z miętową espumą i chrupiącym
bekonem

Danie główne

Łosoś sous vide z kremem ziołowym
z groszkiem, czarnym chrupiącym risotto
i pieczonymi pomidorkami koktajlowymi

Deser

Ciasto z mascarpone i curacao z mango
i galaretką z malin

Woda oraz soki w karafkach



Menu III - 179 pln/ os.

Przystawka

Consomme z bażanta z grillowanym foie gras

Danie główne

Górka cielęca rose pieczona i serwowana
z grillowanym foie gras i sosem truflowym
z grzybami leśnymi i tostem

Deser

Czekoladowy ganache z bazylią i oliwkami,
cytrynowy karmel

Woda oraz soki w karafkach

Menu IV- 189 pln/ os.

Przystawka

Carpaccio z jelenia z orzechami
włoskimi i żurawiną

Danie główne

Filet z turbota z pianką truflową, szparagami,
puree ziemniaczanym i sałatką ziołową

Deser

Czekoladowy ganache z bazylią i oliwkami,
cytrynowy karmel

Woda oraz soki w karafkach





Sesja zdjęciowa

Marzysz o sesji ślubnej
w romantycznym, filmowym
klimacie w pięknie
odrestaurowanej XIX-wiecznej
kamienicy?

Nasze wnętrza sprawdzą się tutaj
idealnie!



Fotografie ślubne stanowią pamiątkę
nie tylko dla Pary Młodej, ale także dla
rodziców i rodziny. Odpowiednio
dobrane miejsce oraz fotograf
są w stanie zatrzymać wszystkie emocje
towarzyszące tak ważnym chwilom.

Klimatyczne klatki schodowe,
apartamenty dedykowane największym
klasykom polskiego
i światowego kina, unikatowa sala
kinowa czy galeria plakatu filmowego –
to idealne tło

do Twojej romantycznej sesji ślubnej!

W naszym obiekcie znajdziesz
wiele filmowych rekwizytów, które mogą
być idealnym dopełnieniem Twoich zdjęć
ślubnych.



Kontakt

Dariusz Bugajny
e-mail: dariusz.bugajny@cinemahotel.pl
telefon: +48 575 133 220