



*Ślub i przyjęcie weselne
w Starym Kinie*



POLSKIE STOWARZYSZENIE
KONSULTANTÓW
ŚLUBNYCH

CERTYFIKAT PARTNERA HONOROWEGO - 2022 -

**POLSKIE STOWARZYSZENIE
KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH**

MA ZASZCZYT ZAŚWIADCZYĆ, ŻE

STARE KINO CINEMA RESIDENCE

SPEŁNIA WYMOGI STAWIANE PRZEZ

POLSKIE STOWARZYSZENIE KONSULTANTÓW ŚLUBNYCH

GWARANTUJĄC TYM SAMYM

WYSOKĄ JAKOŚĆ ŚWIADCZONYCH USŁUG

CERTYFIKAT JEST WAŻNY OD 1 STYCZNIA DO 31 GRUDNIA 2022 ROKU.

ZARZĄD STOWARZYSZENIA

PREZES ZARZĄDU:

K. Bugaj

CZŁONKOWIE ZARZĄDU:

K. Nowakowska

Kochanek

Krzysztof Kwiecień

Aneta Pironowska

Historyczna lokalizacja zobowiązuje!

Przy Piotrkowskiej 120 w Łodzi w 1899 roku, bracia Władysław i Antoni Krzemińscy otworzyli pierwsze, stałe kino na ziemiach polskich – „Gabinet Iluzji”. Było to drugie kino na świecie, zaraz po braciach Lumiere we Francji. Na cześć tego wydarzenia powstał nasz kameralny aparthotel, który opowiada i przybliża historię kinematografii. Mieścimy się w eklektycznej kamienicy zaprojektowanej w stylu z początków XX wieku, autorstwa Gustawa Landau Gutentegera – znanego łódzkiego architekta.



Marzysz o kameralnym ślubie? 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:

- dwie wyjątkowe sale na ceremonię zaślubin*
- możliwość organizacji ceremonii w kinie*
- dekoracje kwiatowe*
- oprawę muzyczną*

Romantyczny ślub w filmowym klimacie Starego Kina pozostawi niesamowite wspomnienia w sercach Pary Młodej oraz Gości biorących udział 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 4 eleganckie niezależne sale:

- Kameralna Galeria Plakatu Filmowego – klimatyzowana sala do 25 osób
- Sala Restauracyjna – klimatyzowana sala do 40 osób
- Sala Braci Lumiere - klimatyzowana sala do 60 osób
- Sala Scena - klimatyzowana sala do 80 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

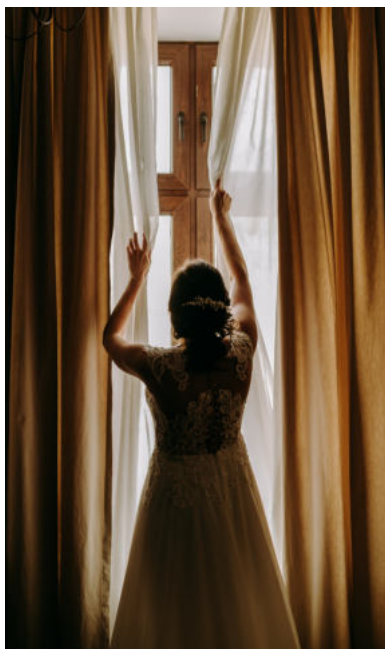
Para Młoda otrzymuje GRATIS

		Przyjęcie weselne	Obiad weselny
Dekoracja stołu - świece, żywe kwiaty, obrusy białe lub szare, serwety, podtalerze	700 pln	✔	✔
Dedykowana sala na wyłączność	1000 pln	✔	✔
Udostępnienie wnętrza hotelu na poślubną sesję fotograficzną	500 pln	✔	✔
Suma korzyści:		2200 pln	2200 pln

Ponadto przy organizacji przyjęcia na ponad 40 os

dodatkowo Para Młoda otrzymuje GRATIS

Apartament dla Pary Młodej	399 pln	✔	
Sala kinowa na projekcję filmu lub pokaz zdjęć podczas przyjęcia	600 pln	✔	
Suma korzyści:		3199 pln	2200 pln



Uczcij ten wyjątkowy dzień z nami!

Nasze menu łączy w sobie tradycję z nowoczesnością. Klasyczne dania w autorskiej wersji naszego Szefa Kuchni 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, 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 245 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angiolką*
- *Okrasa z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli oraz grillowaną angiolką*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Poledwiczka wieprzowa, sos demi glace, puree z pieczonego jabłka, burak piklowany, pieczone ziemniaki*
- *Łosoś pieczony z puree z batatów, sosem kaparowym i sałatką z ziół*
- *Grillowany ser halloumi nadziewany truflowym ziemniakiem z salsą z pomidora i ogórka*

Deser - jeden do wyboru

- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*



Menu I 245 - pln/os.

Zimne przekąski

- Śledź wędzony pod pierzynką
- Śledź po żydowsku
- Mus z kaczkiej wątróbki z angielską lub tatar wołowy
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Sałatka z burakiem i kozim serem
- Tortilla z kurczakiem lub łososiem
- Szynka dojrzewająca z parmezanem
- Pieczywo

Drugie danie główne - jedno do wyboru

- Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka, kopytka i buraczki zasmażane
- Schab sous-vide z sosem rozmarynowym z puree ziemniaczanym i marynowanymi warzywami
- Dorsz z sosem kaparowym, pilaw z ryżu i zielona fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką
- Kotlet wegetariański, puree ziemniaczane, warzywa pieczone

Deser - jeden do wyboru

- Panna cotta z owocami leśnymi
- Sernik z sosem z wiśni
- Tiramisu

Bufet napoi

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 8h.



Menu II 265 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne serwowane na półmiskach - do wyboru trzy pozycje

- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi-glace*
- *Filet z indyka faszerowany warzywami*
- *Dorsz w paście koperkowej*

Dodatki skrobiowe - do wyboru dwa

- *Ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem*
- *Kopytka gotowane lub podsmażane*
- *Ryżowy pilaw*
- *Kasza pęczak*

Dodatki warzywne - do wyboru dwa

- *Surówka z zielonej kapusty*
- *Sałatka z ziół z orzechami włoskimi*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*

Zimne przekąski

- *Śledź wędzony pod pierzynką*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kaczkiej wątróbki z angelką lub tatar wołowy*
- *Sałatka cesarska z kurczakiem*
- *Sałatka z burakiem i kozim serem*
- *Tortilla z kurczakiem lub łososiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczyno*

Menu II 265 - pln/os.

Drugie danie ciepłe - jedno do wyboru

- *Zupa kokosowa z kurczakiem i warzywami*
- *Zalewajka z ziemniakami i kielbasą*
- *Barszcz czerwony zabieleny*
- *Krem z białych warzyw*

Trzecie danie ciepłe serwowane na półmiskach dwie pozycje do wyboru

- *Rolada z kurczaka faszerowana papryką*
- *Żeberka w sosie BBQ*
- *Okoń nilowy w sosie kaparowym*

Dodatki skrobiowe - do wyboru jeden:

- *Ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem*
- *Kopytka gotowane lub podsmażane*
- *Ryżowy pilaw*
- *Kasza pęczak*

Dodatki warzywne - do wyboru jeden:

- *Surówka z białej kapusty*
- *Salatka z ziół z orzechami włoskimi*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*

Bufet słodki

- *Mini krem cytrynowy z kruszonką i bezą*
- *Mini panna cotta*
- *Mini szarlotka*
- *Mini sernik*

Bufet napoi

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 8h.

Menu III 315 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angiolką*
- *Okrasa z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli oraz grillowaną angiolką*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Poledwiczka wieprzowa, sos demi glace, puree z pieczonego jabłka, burak piklowany, pieczone ziemniaki*
- *Łosoś pieczony z puree z batatów, sosem kaparowym i sałatką z ziół*
- *Grillowany ser halloumi nadziewany truflowym ziemniakiem z salsą z pomidora i ogórka*

Deser - jeden do wyboru

- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*

Bufet słodki

- *Mini krem cytrynowy z kruszonką i bezą*
- *Mini panna cotta*
- *Mini sernik*
- *Mini szarlotka*



Menu III 315 - pln/os.

Zimne przekąski

- Śledź wędzony pod pierzynką
- Śledź po żydowsku
- Mus z kacznej wątróbki z angielską lub tatar wołowy
- Sałatka cesarska z kurczakiem
- Sałatka z burakiem i kozim serem
- Tortilla z kurczakiem lub łososiem
- Szynka dojrzewająca z parmezanem
- Pieczywo

Drugie danie ciepłe - jedno do wyboru

- Zupa kokosowa z kurczakiem i warzywami
- Zalewajka z ziemniakami i kielbasą
- Barszcz czerwony zabieleny
- Krem z białych warzyw

Trzecie danie ciepłe - Grill na tarasie hotelu

- Piersz z kurczaka marynowana w ziołach
- Karkówka marynowana w piwie
- Pieczone ziemniaki
- Sałatka colesław
- Ogórki kiszane
- Sosy i dipy do mięs
- Pieczywo

Czwarte danie ciepłe - jedno do wyboru

- Zupa kokosowa z kurczakiem i warzywami
- Zalewajka z ziemniakami i kielbasą
- Barszcz czerwony zabieleny
- Krem z białych warzyw

Bufet napoi

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 10h.



Dodatkowo proponujemy

- ***Deska domowych mięs i wędlin dla 5os 109zł***
 - Kaczka faszerowana*
 - Sucha Krakowska*
 - Schab pieczony z majerankiem i czosnkiem*
 - Kurczak faszerowany*
 - Kurczak z warzywami*
 - Śliwka owinięta boczkiem*
- ***Deska Francuskich Serów dla 5os 159zł***
 - Camembert*
 - Mimolette*
 - Cheddar*
 - Gorgonzola*
 - Kozi z kolorowym pieprzem*
 - Winogrono i orzechy*
- ***Zimne zakąski***
 - Pstrąg faszerowany*
 - Zimne nóżki mięsne lub wegetariańskie*
 - Okrasa z kaczki z angiolką*
 - Tatar wołowy z ogórkami kiszonymi i cebulą*
 - Salatka z burakiem, kozim serem i gruszką*
 - Pasztet z korniszonem na toście*
 - Tortilla z łososiem lub warzywna*
- ***Dodatkowe danie gorące 15-40zł/os***
- ***Tort weselny 7-12zł/os***
- ***Bufet słodki 15-25zł/os***
- ***Alkohol***
 - Wina Domowe od 45zł/0,7l*
 - Wódka Stock 65zł/0,5l*
 - Wódka Baczewski 95zł/0,5l*

Istnieje możliwość wprowadzenia własnego alkoholu. W takim przypadku naliczamy jednorazową opłatę korkową od 100 do 400zł.

OBIADY WESELE



Menu I 119 - pln/os.

Obiad weselny w formie grilla na tarasie Starego Kina

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Dania z grilla

- *Karkówka marynowana w piwie i przyprawach*
- *Pierś kurczaka marynowana w oliwie z oliwek*
- *Regionalna kielbasa*
- *Pstrąg z tymiankiem i cytryną*

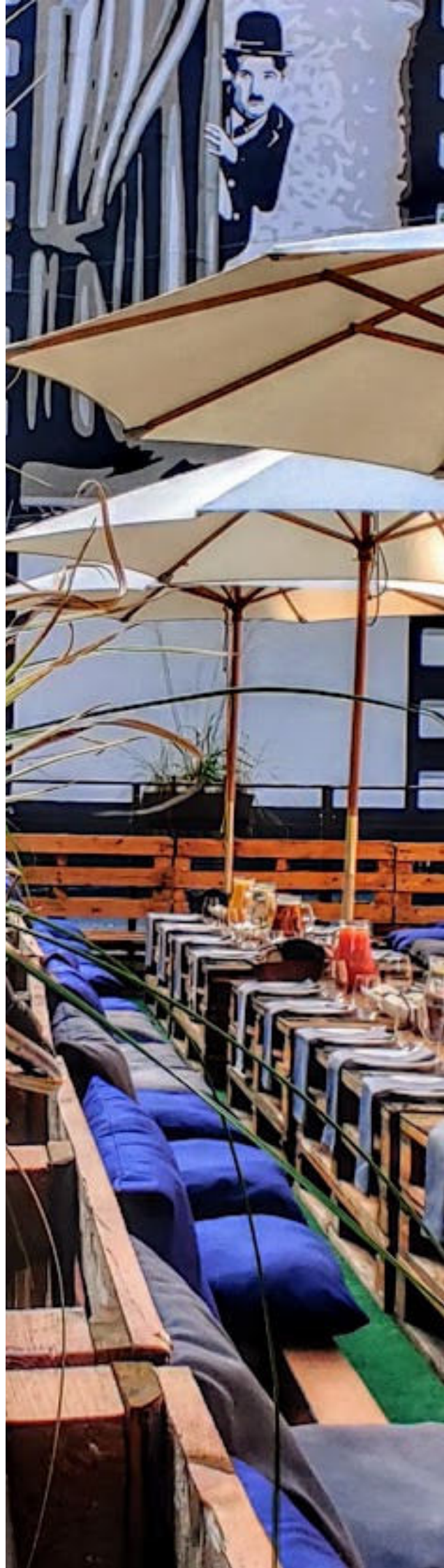
Dodatki

- *Pieczone ziemniaki w mundurkach*
- *Salatka coleslaw*
- *Salatka z pomidorami i mozzarellą*
- *Mix sałat z sosem vinaigrette*
- *Ogórki kiszzone*
- *Pieczyno*
- *Masło czosnkowe*
- *Sosy i dipy do mięs*

Bufet napoi

- *Kawa z ekspresu*
- *Wybór herbat*
- *Soki owocowe i woda*

Czas trwania przyjęcia w cenie 4h.



Menu II 139 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne serwowane na półmiskach - do wyboru trzy pozycje

- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi-glace*
- *Filet z indyka faszerowany warzywami*
- *Dorsz w paście koperkowej*

Dodatki skrobiowe - do wyboru dwa

- *Ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem*
- *Kopytka gotowane lub podsmażane*
- *Ryżowy pilaw*
- *Kasza pęczak*

Dodatki warzywne - do wyboru dwa

- *Surówka z białej kapusty*
- *Sałatka z ziół z orzechami włoskimi*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*

Deser - jeden do wyboru

- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*

Bufet napoi

- *Kawa z ekspresu*
- *Wybór herbat*
- *Soki owocowe i woda*

Czas trwania przyjęcia w cenie 4h.



Menu III 159 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angiolką*
- *Okrasa z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli oraz grillowaną angiolką*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, puree z pieczonego jabłka, burak piklowany, pieczone ziemniaki*
- *Łosoś pieczony z puree z batatów, sosem kaparowym i sałatką z ziół*
- *Grillowany ser halloumi nadziewany truflowym ziemniakiem z salsą z pomidora i ogórka*

Deser - jeden do wyboru


- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*

Bufet napoi

- *Kawa z ekspresu*
- *Wybór herbat*
- *Soki owocowe i woda*

Czas trwania przyjęcia w cenie 4h.



A vertical photograph on the left side of the page shows a dining table setting. In the foreground, there is a glass vase with a few light-colored roses. Behind it, two lit black candles in gold holders are visible. The background is softly blurred, showing more of the table and what appears to be a red curtain.

Menu IV 195 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne serwowane na półmiskach - do wyboru trzy pozycje


- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi-glace*
- *Filet z indyka faszerowany warzywami*
- *Dorsz w paście koperkowej*

Dodatki skrobiowe - do wyboru dwa

- *Ziemniaki z wody z koperkiem*
- *Ziemniaki z pieca z cebulką i czosnkiem*
- *Kopytka gotowane lub podsmażane*
- *Ryżowy pilaw*
- *Kasza pęczak*

Dodatki warzywne - do wyboru dwa

- *Surówka z białej kapusty*
- *Salatka z ziół z orzechami włoskimi*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*



Menu IV 195 - pln/os.

Deser - jeden do wyboru

- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*

Zimne przekąski

- *Śledź wędzony pod pierzynką*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kacznej wątróbki z angiolką lub tatar wołowy*
- *Sałatka cesarska z kurczakiem*
- *Sałatka z burakiem i kozim serem*
- *Tortilla z kurczakiem lub łososiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczywo*

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 6h.

Menu U 215 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angiolką*
- *Okrasa z kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli oraz grillowaną angiolką*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

- *Bulion drobiowy z pierożkami mięsnymi*
- *Krem z pomidorów*
- *Łódzka zupa gruszkowa z boczkiem*

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, puree z pieczonego jabłka, burak piklowany, pieczone ziemniaki*
- *Łosoś pieczony z puree z batatów, sosem kaparowym i sałatką z ziół*
- *Grillowany ser halloumi nadziewany truflowym ziemniakiem z salsą z pomidora i ogórka*

Deser - jeden do wyboru

- *Czekoladowy fondant z malinami*
- *Creme brulle z białą czekoladą*
- *Tarta owocowa z kremem patissiere*



Menu V 215 - pln/os.

Zimne przekąski

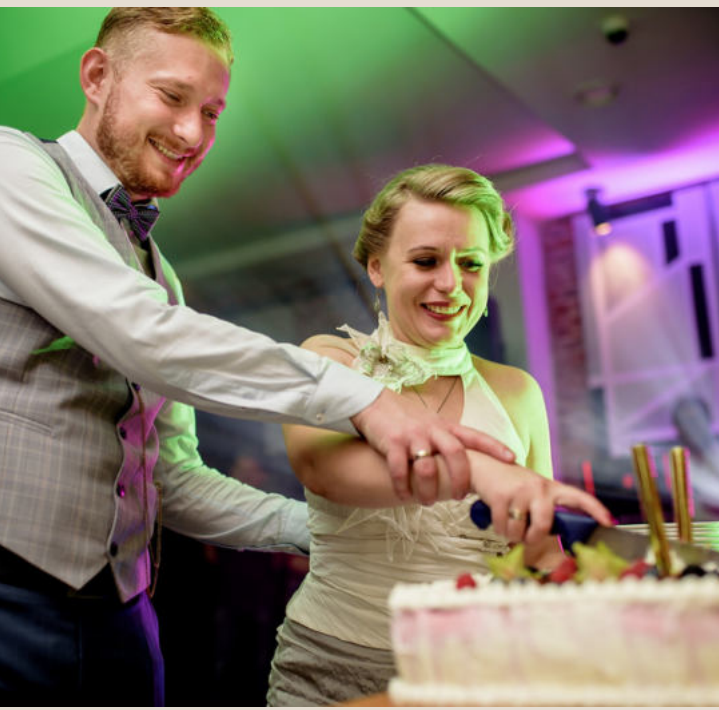
- *Śledź wędzony pod pierzynką*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kacznej wątróbki z angielską lub tatar wołowy*
- *Sałatka cesarska z kurczakiem*
- *Sałatka z burakiem i kozim serem*
- *Tortilla z kurczakiem lub łososiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczyno*

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 6h.







*Przyjęcia okolicznościowe,
śluby i wesela, eventy firmowe*

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