

WWW.CINEMAHOTEL.PL



*Ślub i wesele
w Starym Kinie*

Marzysz o kameralnym ślubie w klimacie vintage? Chcesz zorganizować intymną ceremonię w niezwykle 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 (sale od 10 do 100os)*
- 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 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 5 eleganckich sal:

- Sala Braci Lumiere - klimatyzowana sala do 60 osób
- Sala Braci Krzemińskich – klimatyzowana sala do 20 osób
- Sala restauracyjna – do 60 osób
- Sala Scena - klimatyzowana sala do 70 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

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

Ponadto przy organizacji przyjęcia na ponad 40os

dodatkowo Para Młoda otrzymuje GRATIS

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



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, 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 219 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angelką*
- *Mus z kaczjej wątróbki z brandy podawany na ciepłej angelce*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

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

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, pieczone jabłko, 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 219 - pln/os.

Zimne przekąski

- Śledź w śmietanie
- Śledź po żydowsku
- Mus z kaczkiej wątróbki z angelką lub tatar wołowy
- Sałatka cesarska
- Sałatka pomidor z mozzarellą i bazylią
- Tortilla z kurczakiem
- Szynka dojrzewająca z parmezanem
- Pieczywo

Drugie danie główne - jedno do wyboru

- Schab sous-vide z sosem rozmarynowym z puree ziemniaczanym i marynowanymi warzywami
- Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka, kopytka i buraczki zasmażane
- 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 napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 8h.





Menu II 239 - 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 pozycje

- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa w sosie 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

- *Surówki sezonowe*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*
- *Puree z marchewki*

Zimne przekąski

- *Śledź w śmietanie*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kacznej wątróbki z angelką*
- *Salatka cesarska*
- *Salatka pomidor z mozzarellą i bazylią*
- *Tortilla z kurczakiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczyno*



Menu II 239-pln/os.

Drugie danie ciepłe - jedno do wyboru

- Zalewajka z ziemniakami i kielbasą
- Zupa kokosowa z kurczakiem i warzywami
- Łódzka zupa gruszkowa
- Barszcz czerwony zabieleny

Trzecie danie ciepłe serwowane na półmiskach dwie pozycje do wyboru

- Rolada z kurczaka z papryką w sosie
- Schab z kością
- Okoń nilowy w sosie kaparowym

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

- Surówki sezonowe
- Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką
- Grillowane warzywa
- Buraczki zasmażane
- Puree z marchewki

Bufet słodki

- Mini krem cytrynowy z kruszonką i bezą
- Mini tiramisu
- Mini szarlotka
- Mini sernik

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 8h.

OBIADY WESSELNE



Menu I 119 - 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 pozycje

- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa w sosie 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

- *Surówki sezonowe*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*
- *Puree z marchewki*

Deser - jeden do wyboru

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

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 4h.





Menu II 139 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- *Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angelką*
- *Mus z kacznej wątróbki z brandy podawany na ciepłej angelce*
- *Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi*

Zupa - jedna do wyboru

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

Danie główne - jedno do wyboru

- *Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane*
- *Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, pieczone jabłko, 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 napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 4h.

Menu III 169 - 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 pozycje

- *Noga z kaczki confit, sos na bazie jabłka*
- *Schab sous-vide z sosem z rozmarynu*
- *Polędwiczka wieprzowa w sosie 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

- *Surówki sezonowe*
- *Fasolka smażona z czosnkiem i pietruszką*
- *Grillowane warzywa*
- *Buraczki zasmażane*
- *Puree z marchewki*



Menu III 169 - pln/os.

Deser - jeden do wyboru

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

Zimne przekąski

- *Śledź w śmietanie*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kacznej wątróbki z angelką*
- *Salatka cesarska*
- *Salatka pomidor z mozzarellą i bazylią*
- *Tortilla z kurczakiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczyno*

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 6h.





Menu IV 189 - pln/os.

Powitanie Gości kieliszkiem Prosecco

Przystawka - jedna do wyboru

- Śledź wędzony pod pierzynką z jabłkiem i selerem podany z angelką
- Mus z kacznej wątróbki z brandy podawany na ciepłej angelce
- Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami włoskimi

Zupa - jedna do wyboru

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

Danie główne - jedno do wyboru

- Pierś supreme z perliczki, podsmażane kopytka, buraczki zasmażane
- Polędwiczka wieprzowa, sos demi glace, pieczone jabłko, 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 IV 189 - pln/os.

Zimne przekąski

- *Śledź w śmietanie*
- *Śledź po żydowsku*
- *Mus z kacznej wątróbki z angelką
lub tatar wołowy*
- *Salatka cesarska*
- *Salatka pomidor z mozzarellą i bazylią*
- *Tortilla z kurczakiem*
- *Szynka dojrzewająca z parmezanem*
- *Pieczyno*

Bufet napojów

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

Czas trwania przyjęcia w cenie 6h.

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 angielską
- Tatar wołowy z ogórkami kiszonymi i cebulą
- Sałatka z burakiem, kozim serem i gruszką
- Paszтет z korniszonem na toście
- Tortilla z łososiem lub warzywna

- ***Dodatkowe danie gorące 15-40zł/os***

- ***Tort weselny 5-8zł/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.







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.*



*Przyjęcia okolicznościowe,
śluby i wesela, eventy firmowe*

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