



PRZYJĘCIA
OKOLICZNOŚCIOWE
2024

u Kretschmera

RESTAURACJA

KONTAKT

ul. Kopernika 64,

90-553 Łódź

Telefon: +48 42 207 07 07

Mail: sales@hoteltobaco.pl



MENU PÓŁMISKOWE

W TYM DODATKOWO ZUPA NA START ORAZ KAWA/ HERBATA/
WODA/ SOKI OWOCOWE

HOTEL
TOBACO



Aneta Wiśniewska - Szefowa Kuchni
Laureatka wielu prestiżowych nagród. Stawia
kuchnię roślinną ponad mięsną. Jest
inicjatorką wegetariańskich wesel. Pod jej
czujnym okiem Wasi wegetarianie wyjdą
szczęśliwie najedzeni. Nie martwcie się jednak
- na stekach też zna się jak mało kto.

Mięsa (3 do wyboru)

Noga z kaczki pieczona z jabłkami i pomarańczą
Pierś z kurczaka gotowana s/v z masłem ziołowym
Tradycyjny kotlet schabowy
Roladka z polędwicy wieprzowej z owocami
Golonka pieczona w piwie z korzennymi przyprawami
Roladka z łososia z sosem z suszonych pomidorów
Roladka z kurczaka ze szpinakiem i mozzarellą
Dodatkowa mięsna opcja

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru)

Pęczotto z burakami
Puree ziemniaczano – selerowe
Ziemniaki pieczone
Kopytka
Ryż orientalny
Purre z dyni i ziemniaków
Dodatkowa opcja skrobiowa

Dodatki warzywne (2 do wyboru)

Kolorowe fasolki z bułką i masłem
Grillowane warzywa
Sałata z vinegretem
Modra kapusta z żurawiną i jabłkiem
Surówka sezonowa
Młoda kapusta
Dodatkowa opcja warzywna



MENU SERWOWANE

W CENIE KAWA/ HERBATA/ WODA/ SOKI OWOCOWE

HOTEL
TOBACO

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER



PRZYSTAWKI

- Boczek konfitowany po tajsku, kiełki fasoli, papryka, kolendra, majonez limonkowy, bułka bao
- Kremowy mus z łososia, ciasto francuskie, kawior koperkowy, galaretką z ogórka i limonki
- Tartaletka z mąki gryczanej, cukinia, feta, pomidory koktajlowe
- Jajko po szkocku, boczek grillowany, ziemia z chleba żytniego, piana chrzanowa
- Terrina z kaczki z orzechami, konfitura z czerwonej kapusty, karmelizowane owoce leśne, gąbka pistacjowa

ZUPY

- Fitka kazimierska – gęsta zupa na bazie mięsa, podobna do krupniku, zagęszczana zasmażką
- Kremowa zupa piwna, chips z boczku, konfitowany pomidory - opcja wege bez boczku
- Bulion z pieczonego mięsa, pierogi z kasza gryczaną i wątróbką, oliwa lubczykowa
- Krem z kalafiora z curry, oliwa paprykowa, popcorn z kaszy

DANIA GŁÓWNE

- Udo z kaczki pieczone z winem i czosnkiem, dyniowa kluska śląska, piklowana czerwona cebula, sałatka z pieczonych buraków i brukselki z pomarańczą
- Polędwiczka sv w ziołowej panierce, purre pomidorowe, sos demi-glace, brokuły z limonką i olejem
- Gnocchi truflowe, sos serowy z pomidorami szalwią, orzechy włoskie, oliwa z chorizo
- Kotlet schabowy z kością, ziemniaki z dodatkiem skwarek, kapusta zasmażana
- Sataye z kurczaka (2szt) i krewetek (1 szt), awokado, hummus, kwaśna śmietana, ostra papryka, kolendra, tortilla – (opcja wege sataye warzywne)

DESERY

- Sernik z masłem orzechowym, słony karmel, orzechy ziemne
- Szarlotka z owocami leśnymi, lody waniliowe
- Płyś z kremem czekoladowym, słony karmel
- Semifredo waniliowe z pistacjami, gorące maliny

Treściwa zupa

Jedna pozycja do wyboru

Zupa gulasz z dziczyzny z maślaną bułeczką własnego wypieku

Zupa z czerwonej soczewicy z morelami, mini cebularz

Barszcz czerwony na kiszonych burakach, pierożki z białą fasolą

Krem czosnkowo chlebowy z chipsami z kielbasy

II obiad

Jedna pozycja do wyboru

Kartacze z soczewicą 1 szt. oraz kartacze z mięsem 1 szt. podane z bulionem mięsnym

Bułka drożdżowa naszego wypieku, szarpana orientalna wieprzowina, frytki, surówka

Roladka wieprzowa z kaszą w sosie chrzanowym, duszona kapusta kiszona, knedel drożdżowy

Gołąbki z kaszą jęczmienną i soczewicą, sos pomidorowo warzywny, pure ziemniaczane



Słodki stół

Mini pączki

Mini ptysie z kremem śmietanowym i słonym karmelem

Eklery z kremem chałwowym i czekoladą

Delicja czekoladowa

Ciasto domowe – dwa rodzaje

Deser w mono porcji – dwa rodzaje

Mini bezy

Sałatka owocowa

OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

- Opłata serwisowa własnego alkoholu 22zł/osoba dorosła

- Opłata serwisowa za tort 5 zł/ osoba

- Dekoracja stołu

- Profesjonalna obsługa

- Przedłużenie czasu pracy Restauracji (po godzinie 22.00) to koszt 500 pln / godzina

ZIMNE PRZEKĄSKI

Zestaw 1

Wybór wędlin i mięs pieczonych
Wybór serów podanych z musztardami owocowymi
Roladki z tortilli z pikantnym kurczakiem
Śledź z imbirem i żurawiną
Mozzarella z pomidorem i marynowanym bakłażanem
Pieczywo i masło nielimitowane

Zestaw 2

Wybór wędlin i mięs pieczonych
Wybór serów podanych z musztardami owocowymi
Roladki z tortilli z pikantnym kurczakiem
Śledź z imbirem i żurawiną
Mozzarella z pomidorem i marynowanym bakłażanem
Tatar z łososia i awokado podany na cieście francuskim
Schab pieczony z musem chrzanowym
Pieczywo i masło nielimitowane

Wybierz 9 z poniższych

Wybór serów podanych z sosem chrzanowo-żurawinowym
Wybór wędlin i mięs pieczonych
Roladki z tortilli z pikantnym kurczakiem
Roladki z tortilli z wędzonym łososiem
Ser kozi, sałaty, gruszka, dressing malinowy
Sałatka z paluszkami krabowymi, ogórkiem i vinegretem miętowym
Sałata z awokado, czerwoną fasolą, mini pomidorami i nachos
Vol au vent, mus z tuńczyka, jajko
Śledź z jabłkiem i śmietaną
Śledź z imbirem i żurawiną
Tatar z łososia i awokado podany na cieście francuskim
Rolada z kurczaka z owocami
Schab pieczony z musem chrzanowym
Paszтет z dzikiem i suszonymi śliwkami
Mozzarella z pomidorem i marynowanym bakłażanem
Pieczywo i masło nielimitowane



MENU DLA DZIECI

- Rosół z makaronem / zupa pieczarkowa z makaronem / krem pomidorowy
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce podany z frytkami i surówką z marchewki /
- Hamburger z wołowiną, sałatą, pomidorem, podany z frytkami /
- Paluszki rybne podane z frytkami i sałatami
- Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami sezonowymi i polewą czekoladową

OPEN BAR

HOTEL
TOBACO



OPEN BAR MENTOLOWY

WODA MINERALNA, SOKI OWOCOWE, KAWA,
HERBATA, PIWO, WINO BIAŁE I CZERWONE

OPEN BAR POPULARNY

WODA MINERALNA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE,
KAWA, HERBATA, WINO BIAŁE I CZERWONE,
WÓDKA, PIWO

OPEN BAR MOCNY

WODA MINERALNA, SOKI, NAPOJE GAZOWANE,
KAWA, HERBATA, WINO BIAŁE I CZERWONE,
WÓDKA, WHISKEY JAMESON, PIWO



ZAUFAJ NAM - PRZYJĘCIA TO NASZA SPECJALNOŚĆ



KONTAKT

DZIAŁ SPRZEDAŻY

SALES@HOTELTOBACO.PL

042 207 07 07