



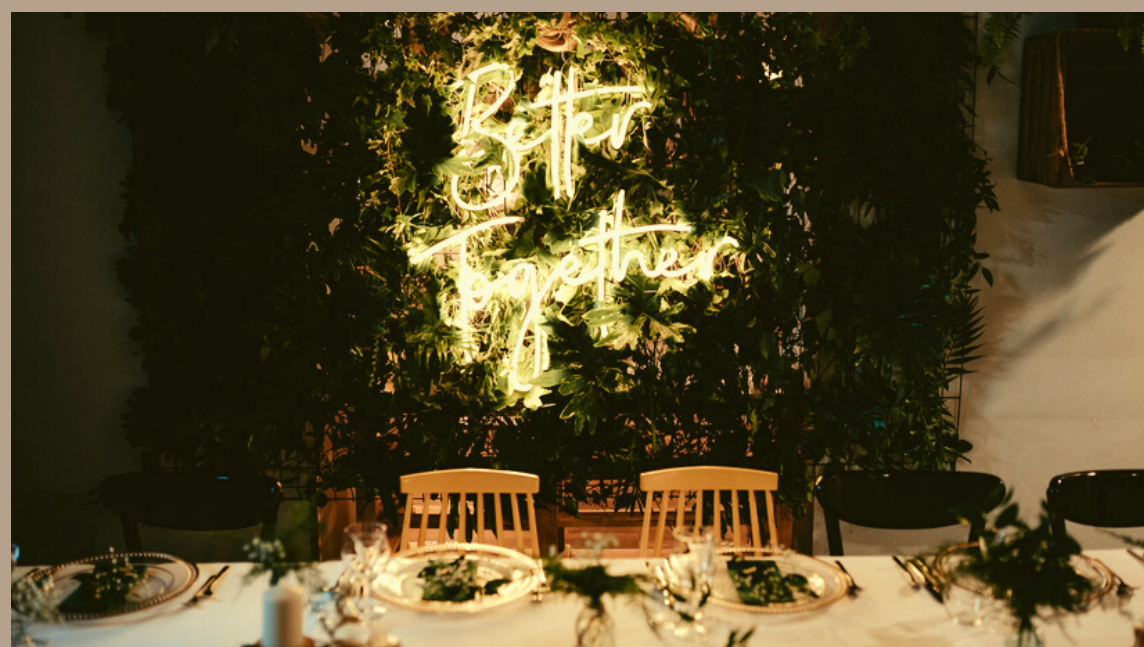
## PRZYJĘCIA okolicznościowe Hotel Tobaco 2022

Łódzkie wnętrza Restauracji u Kretschmera, to idealna przestrzeń do organizacji przyjęć okolicznościowych – wykwintnych bankietów, spotkań rodzinnych oraz zachwycających wesel. Dołożymy wszelkich starań, aby było doskonale. Dopasujemy przestrzeń, pomożemy skomponować menu, dopracujemy detale. Możecie czuć się pewnie powierzając nam organizację uroczystości, bowiem tworzymy z pasją i zaangażowaniem.

Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia

GERARD BERNARD SHAW





ŚWIĘTUJ  
Z NAM!

# Menu serwowane

## Starter

Jeden do wyboru

Parafait z wątróbek drobiowych, piklowana czerwona cebula, gruszka marynowana z anyżem, grzanka z chałki (120g/os)

Rostbef s/v, żółtko konfitowane, rukola, majonez z musztardy dijon, rukola, grzanka (120g/os)

Łosoś marynowany w burakach, kawior z cytryny i jabłka, sałatka z pora i moreli (120g/os)

Tatar z pieczonego bakłażana, pasta z pieczonej papryki i migdałów, kapar, tramezini (120g/os)

Tartaletka z grzybami, zielony ser, konfitowane pomidory, rukola (120g/os)

## Zupa

Jedna do wyboru

Bulion z pieczonego ptactwa, pierożki z konfitowanym mięsem, olej ziołowy (300ml/os)

Kwaśnica na głowiźnie, pieczone prażoki (300ml/os)

Kremowa zupa rybna z kwaśną śmietaną, szafranem i małżami (300ml/os)

Krem z pasternaku, salsa z gruszki, chips z kopru włoskiego (300ml/os)

Consomme z palonych warzyw, krokiet z kaszy pęczak z grzybami (300ml/os)

**3 dania serwowane - 79 zł brutto/os**

**4 dania serwowane - 99 zł brutto/os**

**w cenie powyższych kawa/ herbata/ woda i soki**



# Menu serwowane

## Danie główne

Jeden do wyboru

Poliki wołowe z sosem z czarnego bzu, kiszone rzodkiewki, pieczony knedel z ciasta drożdżowego

Noga kaczka, kluska śląska, pieczone buraki

Schab s/v, demi glace, szara kluska, kiszona kapusta

Pierś z kurczaka (s/v) z masłem tymiankowym, krokiet z manny, sałatka z kopru włoskiego i jabłka, jarzębina

Krokiet z łososia pieczony w niskiej temperaturze, brukselka z orzechami, soczewica z warzywami, sos cytrynowy

Stek z selera, kaszotto z jarmużem, dynią i kozim serem

Gołąbki z papieru ryżowego z ciecierzycą, ratatuj warzywne, purre ziemniaczano – selerowe

## Deser

Jedna do wyboru

Panna cotta karmelowa, gruszka, imbir, ananas (120g/os)

Sernik z matchą i malinami (120g/os)

Mus czekoladowy, ciastko czekoladowe, śliwka z cynamonem (120g/os)

Gruszka gotowana w winie, krem waniliowy, liofilizowane maliny (120g/os)

Wegańska beza, krem z kaszy jaglanej i pomarańczy, rabarbar gotowany w likierze śliwkowym, kruszonka z karmelizowanego słonecznika (120g/os)

Pomarańczowy krem jaglany z musem z malin, karmelizowane orzechy (120g/os)

**3 dania serwowane - 79 zł brutto/os**

**4 dania serwowane - 99 zł brutto/os**

**w cenie powyższych kawa/ herbata/ woda i soki**



# Menu serwowane na półmiskach 129 zł brutto/osoba

**Pakiet napoi kawa/ herbata/ woda/ soki w cenie  
W cenie na start również zupa, do wyboru jedna**

Do wyboru 3 pozycje

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 + 10 brutto/os

Do wyboru 2 pozycje

Pęczotto z burakami

Purre ziemniaczano – selerowe

Ziemniaki pieczone

Kopytka

Ryż orientalny

Purre z dyni i ziemniaków

Dodatkowa opcja skrobiowa + 6zł brutto/os

do wyboru 2 pozycje

Marchew glazurowana z miodem i imbirem

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Grillowane warzywa

Kapusta czerwona duszona z owocami

Kapusta zasmażana

Surówki – dwa rodzaje

Dodatkowa opcja warzywna + 6 zł brutto / os

**Za mało słodczy?**

**Dobierz bufet deserowy za jedyne 59 zł brutto/os:**

Mini pączki (50g/os)

Mini ptysie z kremem śmietanowym i słonym karmelem (50g/os)

Eklery z kremem chałwowym i czekoladą (70g/os)

Delicja czekoladowa (50g/os)

Ciasto domowe – dwa rodzaje (50g/os)

Deser w mono porcji – dwa rodzaje (70g/os)

Mini bezy (30g/os)

Salatka owocowa (50g/os)



# Zimne przekąski

## Zestaw 1 za 49 zł brutto/os

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

## Zestaw 2 za 69 zł brutto/os

Wybór wędlin i mięs pieczonych  
Wybór serów podanych z musztardami owocowymi  
Roladki z tortilli z pikantnym kurczakiem  
Śledź z imbirem i żurawiną  
Mozarella 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 za 89 zł brutto/os

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 uzupełniające

## Treściwa zupa

Jedna do wyboru, 25 zł/os

Zupa z soczewicy z morelami (300ml/os)

Krem z buraka z pieczoną kaczką (300ml/os)

Zupa gulasz z dzika z grzybami (300ml/os)

Orientalna zupa z szarpanym chlebowcem (300ml/os)

Wegańskie curry z kalafiorem, fasolką edame i mlekiem kokosowym (300ml/os)

Flaki z żołądków drobiowych (300ml/os)

Gulasz z fasoli, dyni i grzybów (300ml/os)

Barszcz z pieczonych buraków na giczy jagnięcej z pierożkami nadziewanymi gęsą wątrową i kaszą lub z krokietami z kaszą jaglaną, szpinakiem i wędzonym serem - do wyboru jeden dodatek (300ml/os)

## II obiad

Jeden zestaw do wyboru, 35zł/os

Zrazy wieprzowe z kaszą i wędzoną słoniną w sosie chrzanowym, duszona kiszona kapusta z kminkiem, kluska drożdżowa

Golonka duszona z pomidorami, pieczarkami i pieczoną dynią, pure selerowe, młode marchewki

Pałki z kurczaka faszerowane wędzonym łososiem i ryżem, gnocchi szpinakowe z masłem szałwiowym, marynowany brokuł

Udko z kaczki faszerowane kuskusem z rodzynkami, figą i skórką pomarańczową, polenta, szpinak duszony na maśle, grzyby

Kartacze z nadzieniem z bobu, młoda kapusta duszona z jabłkami

Gulasz z tofu i bakłażana w sosie teriaki z ryżem jaśminowym

Karminadle z kalafiora, pure z palonego ziemniaka, kiszone warzywa





## OPEN BAR I

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

.....

55 PLN /OS (DO 2H)  
75 PLN /OS (DO 4H)  
95 PLN/OS (DO 6H)

## OPEN BAR II

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

.....

80 PLN/OS (DO 2H)  
99 PLN/OS (DO 4H)  
125 PLN/OS (DO 6H)

## OPEN BAR III

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

.....

105 PLN/OS (DO 2H)  
125 PLN/OS (DO 4H)  
155 PLN/OS (DO 6H)

## OPEN BAR IV

WODA MINERALNA,  
SOKI, NAPOJE  
GAZOWANE, KAWA,  
HERBATA WINO BIAŁE  
I CZERWONE, PIWO,  
WÓDKA, WHISKEY,  
RUM, TEQUILA, GIN,  
MARTINI, CAMPARI

.....

123 PLN /OS (DO 2H)  
155 PLN /OS (DO 4H)  
195 PLN /OS (DO 6H)

## OFERTA UZUPEŁNIAJĄCA

- Tort 15zł/porcja ( porcja tortu liczona jest również dla dzieci)
- Opłata serwisowa własnego alkoholu 15zł/osoba dorosła
- Dekoracja stołu
- Profesjonalna obsługa

## ALKOHOLE

Wódka 65zł brutto za 0,5l

Wino domowe 50 zł brutto za 0,75l

## MENU DLA DZIECI DZIECI 49 zł brutto

- Rosół z makaronem/ Zupa pieczarkowa z makaronem/ Krem pomidorowy po 250ml
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce podany z frytkami i surówką z marchewki 170g/200g
- Hamburger z wołowina, sałatą, pomidorem podany z frytkami 170g/200g
- Paluszki rybne podane z frytkami i sałatami 170g/200g
- Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami sezonowymi i polewą czekoladową 200g

Serdecznie zapraszamy

Dział Sprzedaży Hotelu Tobacco i ArcheVita

Telefon 042 208 10 16

Mail [sales@hoteltobaco.pl](mailto:sales@hoteltobaco.pl)