



Wesele po łódzku

Ten Wielki Dzień

Znudziły się Wam "standardowe" Wesela? Marzycie o weselu innym niż wszystkie? Zatem dobrze trafiliście.... Łódzki klimat Restauracji u Kretschmera, jakość obsługi oraz smak jedzenia sprawią, że Wasze wesele będzie idealne i inne niż wszystkie.

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie i elastycznie.

Współpracujemy z dekoratorami, fotografami, Dj'ami i innymi podwykonawcami. Pomożemy Wam kompleksowo zorganizować Ten Wielki Dzień.

...a może rzeczywiście wszystko nam się przyśniło: stangret, kareta, wieczór, mój frak i twój tren i nasze życie twarde i słodkie jak sen. Nie byłoby małżeństwa, gdyby nie nasza miłość...





ŚWIĘTUJ Z NAMI

HOTEL TOBACO UL. KOPERNIKA 64, 90-553 ŁÓDŹ
506 074 274 / SALES@HOTELTOBACO.PL / WWW.HOTELTOBACO.PL



OFERTA WESELNA ZAWIERA



Wynajem sali



Degustacja dwóch wybranych dań dla dwóch osób



Apartament dla Nowożeńców



Bezpłatny parking dla Gości



Profesjonalną Obsługę



Wyjątkowe przestrzenie do sesji zdjęciowych



Trzydaniową kolację w pierwszą rocznicę ślubu



Menu serwowane

Na pierwszy posiłek

Starter

Jeden do wyboru

Rostbef s.v, brioche, majonez
szczypiorkowy, kapary, rukola (100g/os)

Roladka z kaczki z żurawiną i pistacjami,
marynowane kolorowe buraki, sos
cumberland, ciasto francuskie (100g/os)

Francuski pasztet z wątróbki drobiowej,
konfitura z czerwonej cebuli, mini bułeczka
własnego wypieku (100g/os)

Ser kozi pleśniowy, grillowana gruszka,
rukola, pestki dyni, ostry sos z mango
(100g/os)

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

Zupa

Jedna do wyboru

Bulion z perlicy, domowy makaron, chrust z pora
(300ml/os)

Krem z pieczonej papryki i pomidorów, pesto z rukoli,
mozzarella, chips z tortilli (300ml/os)

Krem z kalafiora, salsa z jabłka i sera naciowego, oliwa
paprykowa (300ml/os)

Bulion rybny, knedle z białej ryby, pesto koperkowe,
warzywa (300ml/os)

3 dania serwowane - 59 zł brutto/os

4 dania serwowane - 89 zł brutto/os



Menu serwowane

Na pierwszy posiłek

Danie główne

Jeden do wyboru

Roladka z polędwiczki wieprzowej, sos kurkowy, czarna soczewica, brokuł (160/200/150g/os)

Stek z łososia, purre chrzanowe, sos maślano cytrynowy, szpinak duszony z czosnkiem (160/200/150g/os)

Roladka z indyka sv, kus kus perlisty, pak choi, cebula marynowana (170/180/100g/os)

Poliki wieprzowe duszone z ziołami, kluska półfrancuska, buraki marynowane z trawą cytrynową (160/200/150g/os)

Deser

Jedna do wyboru

Szarlotka, lody waniliowe, słony karmel (100g/os)

Panna cotta, syrop kawowy, chrupka karmelowa (100g/os)

Sernik, sorbet cytrynowy, mus z truskawek (100g/os)

Beza, krem z mascarpone, galaretka z owoców leśnych (100g/os)

3 dania serwowane - 59 zł brutto/os

4 dania serwowane - 89 zł brutto/os



Menu serwowane na półmiskach 69 zł brutto/osoba

II propozycja na pierwszy posiłek

Mięsa (3 do wyboru) (każda pozycja 140g/os)

Tradycyjny schabowy

Filet z kurczaka zapiekany z pomidorami i serem wędzonym

Karczek duszony w sosie własnym

Schab faszerowany polędwiczką wieprzową podany z sosem grzybowym

Orientalne żeberka z miodem i imbirem

Golonka pieczona z piwem

Filet z indyka smażony w płatkach migdałów

Udko z kaczki z jabłkami pomarańczą

Kotlet de volaille z masłem i natka pietruszki

Dodatkowa mięsna opcja + 10 brutto/os

Dodatki skrobiowe (2 do wyboru) (każda pozycja 200g/os)

Purre z dyni i ziemniaków

Ziemniaki z wody

Ziemniaki pieczone

Ryż orientalny z curry i warzywami

Frytki

Pęczotto z burakami

Kopytka

Dodatkowa opcja skrobiowa + 6zł brutto/os

Dodatki warzywne (2 do wyboru) (każda pozycja 180g/os)

Warzywa gotowane mix

Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą

Młoda kapusta

Surówki 2 rodzaje

Marchew glazurowana z miodem i imbirem

Grillowane warzywa

Dodatkowa opcja warzywna + 6 zł brutto / os

Zimne przekąski

Zestaw poniższych za 89 zł brutto/os, 50 g/os

Schab pieczony w niskiej temperaturze podany z rukolą i musem kaparowym

Pasztet z królikiem, chutney gruszkowy

Terrina z łososia ze szpinakiem, mus chrzanowy

Salatka z ziemniakami, wędzonym serem i boczkiem

Salatka z brokuł z jajkiem przepiórczym

Salaty z półgęskiem, truskawkami i dressingiem miętowo porzeczkowym

Łosoś wędzony z musem chrzanowym i koprem

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Śledź z imbirem i żurawiną

Rolada z kurczaka z owocami

Pieczyno i masło nielimitowane

HOTEL TOBACO UL. KOPERNIKA 64, 90-553 ŁÓDŹ
506 074 274 / SALES@HOTELTOBACO.PL / WWW.HOTELTOBACO.PL

Menu serwowane - uzupełniająca

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 kalafiozem, 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 gęsią wątroba i kaszą
lub z krokietami z kaszą jaglaną, szpinakiem i
wędzonym serem - do wyboru jeden dodatek
(300ml/os)

Selekcja Pierogów

Podawany miks, 32zł/os

Pierogi z kaszą gryczaną, wędzonym twarogiem
i miętą

Zielone pierogi z palonymi ziemniakami

Różowe pierogi ze szpinakiem, ziemniakami i fetą

Orkiszowe pierogi z pieczonym burakiem, ricottą i
orzechami

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 dynia,
purre selerowe, młode marchewki

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

Udko z kaczki faszerowane kuskusem z rodzynekami , 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, purre z palonego ziemniaka, kiszone
warzywa

Słodki bufet

29zł/osoba

Owoce filetowane

Ciasta 3 rodzaje

Desery w monoporcjach

Mini donuty

Profiterolki





NAPOJE ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

Posiadamy bogatą ofertę open barów, wspaniałych barmanów i drink bar.

ALKOHOLE

Wódka 65zł brutto za 0,5l

Wino domowe 50 zł brutto za 0,75l

Piwo krajowe 9zł brutto za 0,5l

Serwis alkoholu przyniesionego przez Parę Młodą - pomiędzy 100 zł a 500 zł

Oferta Open barów

Open bar Mentolowy

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje), kawa, herbata (3 rodzaje)

do 4 godzin 20 zł/os

do 6 godzin 25 zł/os

do 8 godzin 30 zł/os

Open bar mocny

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje),
napoje gazowane:
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic,
kawa, herbata
(3 rodzaje), wino białe i czerwone, piwo, wódka biała

do 4 godzin 79 zł/os

do 6 godzin 99 zł/os

do 8 godzin 119 zł/os

Open bar Popularny

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje),
kawa, herbata (3 rodzaje),
wino białe i czerwone, piwo

do 4 godzin 60 zł/os

do 6 godzin 75 zł/os

do 8 godzin 90 zł/os

Open bar koktajlowy

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje),
napoje gazowane:
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic,
kawa, herbata
(3 rodzaje), wino białe i czerwone, piwo, wódka biała, whisky, rum, tequila, gin, martini, Campari

do 4 godzin 125 zł/os

do 6 godzin 150 zł/os

do 8 godzin 175 zł/os

Menu dla dzieci 49 zł

- 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



**W Hotelowych pokojach możecie
zarówno przygotować się do
Ślubu jak i urządzić sesję poślubną**

NOCLEGI

**115 pokoi, w tym także pokoje rodzinne
po preferencyjnych stawkach dla Waszych Gości.**

**HOTEL TOBACO UL. KOPERNIKA 64, 90-553 ŁÓDŹ
506 074 274 / SALES@HOTELTOBACO.PL / WWW.HOTELTOBACO.PL**

Poznaj Nas



Katarzyna Pasieczńska - Konsultantka Ślubna

Sama brała ślub i organizowała sobie Wesele więc wie jak jest to ważny dzień dla każdej Pary Młodej. Wspiera Młodych od pierwszego spotkania aż do samego Wesela. Podpowiada co zrobić aby ten dzień był jak z marzeń.



Aneta Wiśniewska - Szefowa Kuchni

Laureatka wielu prestiżowych nagród. Stawia kuchnię roślinną ponad mięsną. Jest inicjatorką bez mięsnych poniedziałków. Pod jej czujnym okiem Wasi wegetarianie wyjdą szczęśliwie najedzeni.



Damian Rynkowski - Zastępca Szefowej Kuchni

Prawdziwy mężczyzna w kuchni, broni honoru mięsnych potraw. Schabowy czy smalec ze śliwką to jego drugie imię ;)



Katarzyna Grotowska- Perfekcyjna Organizatorka

Perfekcjonistka, z nią nie musicie się martwić, że jakiś szczegół zostanie pominięty czy zapomniany. Skrupulatnie przygotowuje plan działania co pozwala zachować spokój przyszłym Parom Młodym