



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 menu na wskazanych warunkach



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

Tatar z wędzonego łososia i awokado, chips z pietruszki, twarożek chrzanowy (120g/os)

Krewetka smażona w kokosie (2szt), makaron z cukinii, ostra salsa pomidorowa, sezam (120g/os)

Panna cotta z koziego sera, burak, grzanka z zielonym pesto, ziemia z boczku (120g/os)

Tartaletka z gruszką i pleśniowym serem (120g/os)

Zupa

Jedna do wyboru

Krem z groszku i kalarepy, omlet z wędzonym serem, oliwa miętowa (300ml/os)

Pikantny bulion grzybowy, ciastko francuskie z pieczarką (300ml/os)

Bulion drobiowy z pieczoną gęsią, makaron ziołowy, oliwa lubczykowa (300ml/os)

Zalewajka, jajko s/v lub sadzone (w zależności od ilości gości), chips z boczku, krem z ziemniaków (300ml/os)



Menu serwowane

Na pierwszy posiłek

Danie główne

Jedno do wyboru

Poliki wołowe w sosie własnym, ziołowa kluska ziemniaczana, buraki glazurowane miodem tymiankowym (160/200/150g/os)

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie pieprzowym, kluska półfrancuska, brokuł w sezamie (160/200/150g/os)

Roladka z kurczaka z czerwonym pesto i mozzarellą, sos z suszonych pomidorów, kasza kuskus, rukola z pomidorami koktajlowymi (170/180/100g/os)

Karmazyn pieczony z czosnkiem, gratin ziemniaczane, zielony groszek, piana cytrynowo – tymiankowa (160/200/150g/os)

Deser

Jeden do wyboru

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

Krem tiramisu, kruszonka orzechowa, karmelizowana w korzeniach gruszka (100g/os)

Lody waniliowe z rozmarynem, karmelizowane w miodzie banany, adwokat, bita śmietana (100g/os)

Ciasto czekoladowe z pijana wiśnią, ziemia czekoladowa (100g/os)



Menu serwowane na półmiskach

II propozycja na pierwszy posiłek

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

Tradycyjny schabowy

Orientalne żeberka z miodem i imbirem

Golonka pieczona z piwem

Udko z kaczki pieczone z jabłkami i pomarańczą

Kieszonka schabowa z serem i szynką

Kotlet de volaille z masłem i natka pietruszki

Kotlet z indyka po parysku

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

Purre ziemniaczane

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki pieczone

Kopytka marchewkowe

Frytki

Kasza kus kus z warzywami

Pęczotto z burakami

Dodatkowa opcja skrobiowa + 6zł brutto/os

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

Kolorowe fasolki z bułką i masłem

Grillowane warzywa

Salata z vinegretem

Modra kapusta z żurawiną i jabłkiem

Surówka sezonowa

Młoda kapusta

Zimne przekąski

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 - uzupełniające

Treściwa zupa

Jedna do wyboru

Zupa gulasz z dziczyzny z maślaną bułeczką
własnego wypieku (300ml/os)

Zupa z czerwonej soczewicy z morelami, mini
cebularz (300ml/os)

Barszcz czerwony na kiszonych burakach, pierożki
z białą fasolą (300ml/os)

Krem czosnkowo chlebowy z chipsami z kielbasy
(300ml/os)

Selekcja Pierogów

Podawany miks (5 szt./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

Z różnymi rodzajami mięsa

Grzybowo kapuściane

z soczewicą

II obiad

Jeden do wyboru

Kartacze z soczewicą 1 szt. oraz kartacze z mięsem 1 szt.
podane z bulionem mięsnym (300g)

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, purre ziemniaczane

Słodki bufet

Ciasta 3 rodzaje

Desery w monoporcjach

Mini donuty

Profiterolki





**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 ;)



Patryk Agier- Manager Restauracji

Gospodarz, który swoją obecnością sprowadza spokój na Pary młode. Uwielbiają go wszyscy, zwłaszcza teściowe ;)