



PRZYJĘCIA okolicznościowe Hotel Tobacco 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

Boczek konfitowany po tajsku, kiełki fasoli, papryka, kolendra, majonez limonkowy, bułka bao (120g/os)

Tartaletka z mąki gryczanej, cukinia, feta, pomidory koktajlowe (120g/os)

Kremowy mus z łososia, ciasto francuskie, kawior koperkowy, galaretka z ogórka i limonki (120g/os)

Bakłażan marynowany w pomidorach, nori, grzanka, oliwa paprykowa, chips z kaszy gryczanej (120g/os)

Jajko po szkocku, boczek grillowany, ziemia z chleba żytniego, piana chrzanowa (120g/os)

Terrina z kaczki z orzechami, konfitura z czerwonej kapusty, karmelizowane owoce leśne, gąbka pistacjowa (120g/os)

Zupa

Jedna do wyboru

Pomidorowy bulion rybny, kalafiorowy ryż, pieczona papryka, pulpety rybne (300ml/os)

Fitka kazimierska – gęsta zupa na bazie mięsa, podobna do krupniku, zagęszczana zasmażką (300ml/os)

Kremowa zupa piwna, chips z boczku, konfitowany pomidory - opcja wege bez boczku (300ml/os)

Bulion z pieczonego mięsa, pierogi z kasza gryczaną i wątróbką, oliwa lubczykowa (300ml/os)

Krem z kalafiora z curry, oliwa paprykowa, popcorn z kaszy (300ml/os)

Krem z pietruszki z białą czekoladą i gałką muszkatołową, salsa z gruszki, malin i różowego pieprzu (300ml/os)

3 dania serwowane - 99 zł brutto/os

4 dania serwowane - 129 zł brutto/os

w cenie powyższych kawa/ herbata/ woda i soki



Menu serwowane

Danie główne

Jeden do wyboru

Filet z dorsza, gratin z buraków, ziemniaka i selera, szpinak z pinii i żurawiną

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)

Gnocchi truflowe, sos serowy z pomidorami, szalwią, orzechy włoskie, oliwa z chorizo

Polędwiczka sv w ziołowej panierce, purre pomidorowe, sos demi-glace, brokuły z limonką i olejem rzepakowym

Udo z kaczki pieczone z winem i czosnkiem, dyniowa kluska śląska, piklowana czerwona cebula, sałatka z pieczonych buraków i brukselki z pomarańczą

Deser

Jedna do wyboru

Mus z jabłka konfitowanego w maśle, sorbet z cydru, ciastko cygaretkowe (120g/os)

Sernik z masłem orzechowym, słony karmel, orzechy ziemne (120g/os)

Szarlotka z owocami leśnymi, lody waniliowe (120g/os)

Semifredo waniliowe z pistacjami, gorące maliny (120g/os)

Ptyś z kremem czekoladowym, słony karmel (120g/os)

Gofry z kaszy gryczanej, syrop kawowy, lody orzechowe (120g/os)

3 dania serwowane - 99 zł brutto/os

4 dania serwowane - 129 zł brutto/os

w cenie powyższych kawa/ herbata/ woda i soki





Menu serwowane na półmiskach 159 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
Pasztet 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 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 gęsą wątrobą 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, 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 rodzynkami, figą i skórą 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



Open bar



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 20zł/osoba dorosła
- Dekoracja stołu
- Profesjonalna obsługa

MENU DLA DZIECI DZIECI 59 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
Telefon 042 208 10 16
Mail sales@hoteltobaco.pl