

Menu świąteczne



Drodzy Państwo!

Spotkanie świąteczne w DoubleTree by Hilton Łódź
to nasze wyjątkowe przestrzenie ubrane w klimatyczne dekoracje oraz
kolacja z tradycyjnymi daniami w nowoczesnym ujęciu.

Na Państwa przyjęcie proponujemy salę balową,
nietuzinkowe foyer odrestaurowanego kina lub dawne hale
Wytwórni Filmów Fabularnych w uroczystej, gwiazdkowej odsłonie.

W cenie wybranego menu świątecznego zapewniamy:

- parkiet taneczny (do 100 mkw.)
- dekoracje świąteczne sali i stołów

Jesteśmy otwarci na Państwa potrzeby.
Zapraszamy do kontaktu!

MENU SERWOWANE

Menu serwowane I | 175 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Bulion z buraków aromatyzowany octem malinowym i wędzonymi śliwkami, serwowany z uszkami z farszem grzybowym

Filet z sandacza z chrupiącą skórką i redukcją z czerwonego wina podany z chrzanowym purée i duszoną kapustą z białym winem, szalotką i boczkiem

Sernik z białą czekoladą z malinowym coulis i kruszonką migdałową

Bufet zimny *

Menu serwowane II | 195 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Krem z pieczonej dyni ze smażonymi borowikami i kasztanami

Udko z kaczki confit w sosie pomarańczowym podane z podwędzonym purée z pieczonych batatów, brukselką i szalotką w czerwonym winie

Tarta czekoladowa z sorbetem malinowym

Bufet zimny *

Menu serwowane III | 215 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Łosoś marynowany w soku z buraków i brandy podany z sałatką z kopru włoskiego, kaparami i pomarańczowym vinaigrette

Krem z borowików z bryndzą i żurawiną

Poliki z prosięcia glazurowane whisky i miodem podane z purée z selera aromatyzowanym truflą, jabłkami i pieczonymi burakami

Cynamonowe parfait z mascarpone i musem z marakui

Bufet zimny *

Menu serwowane IV | 215 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Płatki wolno pieczonego sezonowanego rostbefu podane z musem z czerwonej cebuli, płatkami sera Emilgrana, marynowanymi podgrzybkami i rukolą

Delikatny bulion na pieczonej kaczce z warzywami korzennymi w miodzie i ziołowymi lanymi kluseczkami

Pieczony filet z łososia ekologicznego podany na buraczanej kaszy pęczak z borowikami, palonym porem i sosem z kopru włoskiego

Brownie z lodami pistacjowymi i sosem z whisky

Bufet zimny *

MENU SERWOWANE

Menu serwowane V | 235 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Pierś z kaczki wędzona w dymie wiśniowym podana z remouladą z korzenia selera, prażonymi nerkowcami, marynowaną dynią i galaretką żurawinową

Consomme z suszonych borowików podane z warzywami brunoise, ziołowymi kluseczkami i kwaśną śmietaną

Granita pomarańczowa z imbirem

Wolno pieczona polędwica wołowa, podana z sosem rozmarynowym, purée selerowym z musztardą francuską, dżemem z grzybów leśnych i zielonymi szparagami

Gruszkowo-dyniowa panna cotta z lodami z orzechów włoskich

Bufet zimny *

* Bufet zimny do menu serwowanych

Przystawki

Tatar śledziowy z blinami i kwaśną śmietaną

Duszony dorsz z pomidorami, warzywami korzennymi oraz aromatycznymi przyprawami

Wędzony pstrąg w musie chrzanowym

Wybór mięs pieczonych i wędlin

Pâté z gęsich wątróbek z galaretką z Porto i grzankami z chałki

Carpaccio z buraków glazurowanych miodem z kozim serem, orzechami włoskimi i rukolą

Dodatki

Pieczyno i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Sałatki

Sałatka z pieczonych buraków marynowanych w occie balsamicznym, jabłek i orzechów

Sałatka z pora, jajka i szynki z majonezem truflowym i wędzoną kaczka

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Desery

Piernik z konfiturą wiśniową

Makowiec

Crème brûlée z Burbonem

MENU BUFETOWE

Menu bufetowe I | 175 PLN

Aperitif

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Bufet zimny

Wigilijne śledzie podawane w oleju lnianym z cebulką oraz w sosie z musztardy francuskiej i miodu

Tradycyjny karp z rodzynekami i orzechami w galarecie

Wolno pieczony schab nadziewany morelami z musem chrzanowo-jabłkowym

Domowy pasztet z gęsi z żurawiną

Plastry piersi z indyka w galarecie z Porto aromatyzowanej przyprawami korzennymi z sosem pomarańczowym

Sałatki

Sałatka ryżowa z wędzonym indykiem i ananasem w sosie jogurtowym z curry

Sałatka rosyjska

Sałatka z pieczonych buraków marynowanych w occie balsamicznym, jabłek i orzechów

Dodatki

Pieczyno i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Zupa

Czerwony barszcz aromatyzowany octem malinowym i wędzonymi śliwkami z uszkami

Bufet gorący

Karp smażony w sosie śmietanowo-grzybowym

Duszony karczek wieprzowy glazurowany whisky i miodem

Pierogi z kapustą i grzybami

Gotowane ziemniaki z masłem i koperkiem

Czerwona kapusta duszona z rodzynekami i migdałami

Bufet deserowy

Makowiec

Sernik aromatyzowany skórką pomarańczową

Mus z białej czekolady z adwokatem i korzennym ciasteczkami

Kompot z suszu

MENU BUFETOWE

Menu bufetowe II | 185 PLN

Aperitif

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Bufet zimny

Duszony dorsz z pomidorami, warzywami korzennymi oraz aromatycznymi przyprawami
Wigilijne śledzie podawane z kiszonym ogórkiem i jabłkiem pod pierzynką oraz w oleju lnianym z cebulką

Plastry grillowanych boczników królewskich z dressingiem balsamicznym i wędzonym kozim serem

Wędzony pstrąg w musie chrzanowym

Wybór mięs pieczonych i wędlin

Domowy pasztet z dziczyzny

Sałatki

Sałatka z białych warzyw, rzepy i szczypiorku z grillowanym kurczakiem

Sałatka z ziemniaków, czerwonej fasoli, cebulki perłowej i marynowanych grzybów leśnych w dressingu gorczycowym

Sałatka z pieczonych buraków marynowanych w occie balsamicznym, jabłek i orzechów

Dodatki

Pieczywo i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Zupa

Pikantna zupa rybna z papryką i kawałkami łososia

Bufet gorący

Sum z szalotkami i kremowym sosem z zielonym pieprzem

Karp smażony sauté z cytryną

Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym

Pierogi z kiszoną kapustą, soczewicą i grzybami

Pieczone ziemniaki z cebulą, boczkiem i rozmarynem

Warzywa korzenne pieczone w miodzie

Bufet deserowy

Piernik z konfiturą wiśniową

Makowiec

Panna cotta cytrynowa z wiśniowym coulis

Sernik aromatyzowany skórką pomarańczową

Kompot z suszu

MENU BUFETOWE

Menu bufetowe III | 195 PLN

Aperitif

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Bufet zimny

Tatar śledziowy z blinami i kwaśną śmietaną

Tymbaliki z wieprzowiny jabłkowej

Koktajl z krewetek

Łosoś wędzony na zimno z sałatką z kopru włoskiego z szafranowym sosem aioli

Wolno pieczony rostbef z konfiturą z czerwonej cebuli

Galantyna z kurczaka z pistacjami i gąszczem z pigwy

Domowy pasztet z dziczyzny

Sałatki

Sałatka z pora, jajka i szynki z majonezem truflowym i wędzoną kaczką

Sałatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i dressingiem miodowo-musztardowym

Sałatka z marynowanych matiasów z pieczonymi burakami, jabłkiem i ogórkiem kiszonym

Dodatki

Pieczywo i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Zupa

Consomme z suszonych grzybów leśnych z łazankami i kwaśną śmietaną

Bufet gorący

Pstrąg łososiowy w sosie maślano-winnym

Karp smażony sauté z cytryną i karmelizowanym koprem włoskim

Udka kaczki confit w sosie wiśniowym

Pierogi z kapustą i grzybami

Zapiekanka ziemniaczana z pieczonym czosnkiem

Buraki zasmażane z malinowym kremem balsamicznym

Bufet deserowy

Jabłecznik

Ciasto orzechowe

Sernik z kruszonką kakaową

Kutia

Makowiec

Kompot z suszu

MENU BUFETOWE

Menu bufetowe IV | 205 PLN

Aperitif

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Bufet zimny

Wigilijne śledzie podawane na trzy sposoby: tatar, w oliwie z cebulką, w sosie z musztardy francuskiej

Wybór ryb wędzonych i marynowanych: łosoś, tuńczyk, pstrąg, gravlax

Terrina z łososia i dorsza z majonezem cytrynowym

Parfait z wątróbek drobiowych i foie gras z galaretką z wina moscatel

Wędzona na ciepło polędwica wołowa podana z remouladą z korzenia selera, kaparów i domowego majonezu

Schab faszerowany owocami kandyzowanymi z sosem Cumberland

Carpaccio z buraków gładzonych miodem z kozim serem, orzechami włoskimi i rukolą

Sałatki

Sałatka z piklowanej czerwonej kapusty z jabłkiem i suszonymi śliwkami

Sałatka z ziemniaków i czerwonej fasoli w dressingu gorczycowym

Sałatka ryżowa z wędzonym indykiem i ananasem w sosie jogurtowym z curry

Sałatka z soczewicy z pieczonymi warzywami korzennymi, wolno pieczonym boczkiem i dressingiem z octem malinowym

Dodatki

Pieczywo i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Zupy

Czerwony barszcz aromatyzowany octem malinowym i wędzonymi śliwkami z uszkami

Krem z borowików z grzankami ziołowymi

Bufet gorący

Smażony sandacz na duszonych porach w sosie z białego wina

Karp w migdałach

Gulasz z dziczyzny marynowanej w czerwonym winie z rozmarynem, perłowymi cebulkami z grzybami leśnymi

Duszone udka z gęsi z sosem pomarańczowo-jabłkowym

Pierogi z czerwoną fasolą i boczkiem w sosie chrzanowym

Kapusta z podgrzybkami i żurawiną

Purée ziemniaczano-selerowe z oliwą truflową

Bufet deserowy

Tarta jabłkowa

Makowiec

Ciasto marchewkowe

Crème brûlée z burbonem

Mus czekoladowy z konfiturą wiśniową

Kompot z suszu