

świąteczne spotkania



DOUBLETREE
by Hilton™
ŁÓDŹ

Drodzy Goście

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
- **fotobudkę** na 3h dla grup od 30 osób



Menu serwowane

Menu I "Świąteczna klasyka" | 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 II "Elegancka Gwiazdka" | 195 PLN

Grzane wino z przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy

Krem z pieczonej dyni ze smażonymi borowikami i kasztanami

Udło 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 III "Wysmakowana Gwiazdka" | 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 maraku

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 gęsiich wątróbek z galaretką z Porto i grzankami z chałki

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

Dodatki

Pieczyczo i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Salatki

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

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

Tradycyjna салатка jarzynowa

Desery

Piernik z konfiturą wiśniową

Makowiec

Crème brûlée z Burbonem



Podane powyżej ceny są cenami netto dla jednej osoby. Zestawy menu serwowanego przygotowujemy dla minimalnie 12 osób.

Do wszystkich zestawów podajemy pieczywo i masła smakowe.

Menu bufetowe

Menu I "Zdrowe Świąta" | 175 PLN

Aperitif

Herbata zimowa z sokiem malinowym, pomarańczą, goździkami i cynamonem

Bufet zimny

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem i orzechami włoskimi
Pasta z tofu o smaku wędzonej makreli
Tatar z pieczonych warzyw korzeniowych z olejem lnianym i musztardą Dijon
Sałatka z komosy ryżowej, granatu, rukoli i pieczonej dyni
Roladki z grillowanej cukinii z hummusem i ziołami
Mix sałat z dressingiem jogurtowym
Chleby rzemieślnicze (pełnoziarniste, na zakwasie)

Zupy

Krem z pieczonej dyni z imbirem i mlekiem kokosowym
Barszcz czerwony na zakwasie z uszkami z grzybami leśnymi

Bufet gorący

Pierogi pełnoziarniste z kapustą i grzybami
Gołąbki z kaszą jaglaną i tempechem z sosem paprykowym
Pieczone kotleciki z soczewicy i kaszy jaglanej z sosem grzybowym
Steki z kalafiora pieczone z ziołami i sosem jogurtowo-cytrynowym
Risotto z pęczaku z leśnymi grzybami i natką pietruszki
Warzywa zimowe pieczone (marchew, pietruszka, korzeń selera, skorzonera, brukselka) z miodem i tymiankiem

Bufet deserowy

Mus czekoladowy z awokado i kakao
Sernik jaglany z musem malinowym
Pieczone jabłka z cynamonem i orzechami
Kulki mocy (daktyle, kakao, orzechy)



Menu II "Tradycyjne Świąta" | 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, jabłkiem i orzechów

Dodatki

Pieczycwo i masło
Marynaty i pikle
Wybór trzech sosów na zimno

Zupa

Pikantna zupa rybna z papryką i kawałkami łosia

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 cynamonowa z wiśniowym coulis
Sernik aromatyzowany skórką pomarańczową
Kompot z suszu

Podane powyżej ceny są cenami netto dla jednej osoby. Bufety przygotowujemy dla minimum 20 osób.
Czas trwania bufetu wynosi 4 godziny.



Menu bufetowe

Menu III "Wykwintne Święta" | 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

Salatki

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

Salatka ziemniaczana z boczkiem, szczypiorkiem i dressingiem miodowo-musztardowym

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

Dodatki

Pieczyno i masło

Marynaty i pikle

Wybór trzech sosów na zimno

Zupa

Consommé 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



Podane powyżej ceny są cenami netto dla jednej osoby. Bufety przygotowujemy dla minimum 20 osób.
Czas trwania bufetu wynosi 4 godziny.