
BRUNCH KOMUNIJNY

Przyjęcie w sercu miasta!



ELEGANCKIE
WNĘTRZA



RODZINNA
ATMOSFERA



WYŚMIENITA
KUCHNIA



DoubleTree by Hilton Łódź



Łąkowa 29
90-554 Łódź



Kontakt

LCJDL.DS@hilton.com
42 208 80 80

CENA 330/210 PLN** OD OSOBY ZAWIERA:

- Dedykowany stół w Restauracji Four Colors
- Bogate menu bufetowe dostępne od 12:30 do 17:00
- Stacje kucharskie (min. 50 osób)*
- Napoje bezalkoholowe, wino białe, czerwone oraz musujące
- Animacje dla dzieci (min. 10 osób)*
- Parking
- Obsługę kelnerską
- Możliwość wykonania sesji zdjęciowej w hotelu
- Podstawowe dekoracje



W RAMACH USŁUG DODATKOWO PŁATNYCH PROPONUJEMY:

- Przedłużenie bufetu o 2h:
dorosły 20 PLN brutto od osoby,
dziecko do 12. roku życia 12 PLN
brutto od osoby
- Wynajem sali na wyłączność
(obowiązuje zmodyfikowane lub
indywidualnie dopasowane
menu)
- Specjalna oferta na nocleg

**Cena 330 PLN od osoby, dziecko do 12. roku życia 210 PLN od osoby, dzieci do lat 4 gratis. Podana cena jest ceną brutto.

*Minimum dotyczy łącznie wszystkich rezerwacji na dany termin.

MENU BUFETOWE

12:30 - 17:00

BUFET CIEPŁY

Rosół drobiowo-wołowy z warzywami korzennymi i makaronem

Krem z białych szparagów z oliwą truflową

Wołowina po burgundzku

Mini schabowe z sosem tatarskim z podgrzybkami

Łosoś w sosie z kopru włoskiego i wina Wermut

Ziemniaki baby pieczone z rozmarynem i czosnkiem

Pierogi ruskie z okrasą z cebuli i kwaśną śmietaną

Pierogi z mięsem ze skwarkami i szczypiorkiem

Zielone warzywa ogrodowe z masłem ziołowym i prażonymi migdałami

Stacja kucharska z makaronami robionymi na życzenie *

Stacja kucharska „carving” z wolno pieczonym sezonowanym rostbefem i karkówką z wieprzowiny jabłkowej oraz purée ziemniaczano-batałowym z syfonu i trzema sosami *



*Stację kucharską przygotowujemy dla minimum 50 osób w jednym terminie. W terminach o obłożeniu poniżej 50 osób, potrawy będą serwowane w bufecie.

BUFET ZIMNY

Śledź w trzech odsłonach: w oleju lnianym, w sosie z musztardy francuskiej i miodu, pod śmietanową pierzynką

Deska pieczonych mięs, wędlin i pasztetów z ćwikłą, chrzanem i piklami

Szparagi z szynką parmeńską i sosem miodowo-musztardowym

Plastry grillowanych warzyw i boczniaków królewskich marynowanych w oliwie z miętą

Caprese z mozzarelli bocconcini i pomidorków cherry z bazyliowym pesto i kremem balsamicznym

Carpaccio z pieczonych buraków z kozim serem, nerkowcami i rukolą

Placuszki ziemniaczane z wędzonym łososiem, kawiolem i crème fraîche

Grillowane krewetki tygrysie z salsą z żółtej papryki, mango i czerwonej cebuli

Sałatka z Gorgonzolą, pieczoną papryką, suszonymi pomidorami i orzeszkami pini

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem

Sałatka grecka z grzankami z pity



BUFET DESEROWY

Wybór krojonych owoców

Sernik w stylu nowojorskim

Tarta z owocami leśnymi

Ciasto czekoladowe

Tiramisu

Panna cotta mango z sosem malinowym

Stacja z goframi i watą cukrową *

Fontanna czekoladowa

NAPOJE

Woda mineralna

Wybór soków owocowych i napoi gazowanych

Kawa, wybór herbat i syropów smakowych

Wino domowe białe i czerwone

Wino musujące



*Stację kucharską przygotowujemy dla minimum 50 osób w jednym terminie. W terminach o obłożeniu poniżej 50 osób, potrawy będą serwowane w bufecie.



ZAPRASZAMY
DO NAS!



DoubleTree by Hilton Łódź

Łąkowa 29
90-554 Łódź



Kontakt

LCJDL.DS@hilton.com
42 208 80 80