

*Zaufaj nam i pozwól zorganizować świąteczne spotkanie za Ciebie i dla Ciebie!*



**Powitalne grzane wino z przyprawami korzennymi i pomarańczą dla każdego Gościa .**

Grudzień to idealny czas na refleksje i podsumowanie wspólnych osiągnięć w mijającym roku. Hotel Holiday Inn**** Łódź, położony przy słynnej ulicy Piotrkowskiej, to idealne miejsce na firmową Wigilię w formie uroczystej świątecznej kolacji lub niezapomnianego Christmas Party.

# Bufet zimny do dań serwowanych

**Bufet zimny**

- Śledzie na trzy sposoby: tradycyjne w oleju z cebulką, po kaszubsku oraz w kremowym sosie śmietanowo-musztardowym z jabłkiem.
- Pasztet z żurawiną i pistacjami: domowy, pieczony pasztet z trzech rodzajów mięs.
- Rolada z boczku i karczek: aromatyczna, czosnkowo-ziołowa pieczeń, podawana jako domowa wędlina.
- Schab ze śliwką: klasyczna pieczeń z ciemną śliwką.
- Sosy do mięs: domowa ćwikła z chrzanem, sos tatarski oraz żurawina.
- Sałatka z burakiem i kozim serem: lekka opcja z pieczonych buraków, rukoli, sera koziego (lub fety) oraz prażonych orzechów włoskich z sosem miodowo-balsamicznym.
- Ryba po grecku w słoiczkach: tradycyjna ryba w warzywach przygotowana w małych, indywidualnych słoiczkach.

**Bufet deserowy**

- Świąteczna tarta z musem czekoladowym i pomarańczą: Kruchy maślany spód z grubą warstwą gęstego ganache z gorzkiej czekolady i domową konfiturą pomarańczową ze skórką.
- Piernik: wilgotny, korzenny piernik przełożony powidłami śliwkowymi, oblany ciemną czekoladą i posypany siekanymi orzechami.
- Keks bakaliowy: maślane ciasto ucierane z orzechami, rodzynkami, figami oraz kandyzowanymi owocami.

**50 PLN netto/osoba**

## Menu serwowane I

## 145 PLN netto

**Zupa**

Klarowny barszcz czerwony z krokietami doprawiony majerankiem i czosnkiem

**Danie główne**

Smażony karp w złocistej panierce, podany z puszystym puree ziemniaczanym i tradycyjną kapustą z grzybami

**Deser**

Tradycyjny sernik krakowski z kratką, lukrem, kandyzowaną skórką pomarańczową i rodzynkami

## Menu serwowane II

## 155 PLN netto

**Zupa**

Aksamitny krem z pieczonych grzybów leśnych z dodatkiem oleju truflowego i chrupiącymi grzankami

**Danie główne**

Soczysta rolada z kaczki lub indyka nadziewana żurawiną i jabłkami, podawana z kopytkami i glazurowanymi burakami

**Deser**

Aromatyczne ciasto marchewkowe z bakaliami i kremem mascarpone

## Menu serwowane III

## 170 PLN netto

**Zupa**

Aromatyczna, rozgrzewająca zupa rybna na bazie sandacza i dorsza z nutą anyżu

**Danie główne**

Soczyste zrazy wołowe nadziewane boczkiem, ogórkiem kiszonym i cebulą, duszone w ciemnym sosie własnym, podane z kaszą gryczaną i buraczkami zasmażanymi

**Deser**

Świąteczny miodownik z kremem śmietanowym i orzechami w miodzie

## Menu serwowane IV

## 170 PLN netto

**Przystawka**

Delikatny mus z dziczyzny podany z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiną w kruchym cieście francuskim

**Danie główne**

Polędwica z dorsza pieczona w sosie śmietankowo-porowym z dodatkiem kurek, podana z opiekanymi ziemniaczkami i ragout selerowym

**Deser**

Świąteczny makowiec na kruchym cieście z dużą ilością miodu i orzechów

# Menu Bufetowe I

## 2h | 180 PLN netto

## 4h | 210 PLN netto

### Zupa

Zupa grzybowa: aromatyczny krem z leśnych grzybów z łazankami.

### Bufet ciepły

Tradycyjny karp: smażony na złocisty kolor w chrupiącej panierce.

Pierogi wigilijne: klasyczne pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką.

Kapusta z grochem: tradycyjna, z dodatkiem grzybów leśnych.

Karczek pieczony w sosie myśliwskim: plastry kruchego karczku w sosie z boczkiem, grzybami i jałowcem.

Kluski śląskie: tradycyjne kluski z dziurką, idealne do dań z sosem.

Ziemniaczki opiekane: aromatyczne ziemniaki z rozmarynem i czosnkiem.

Buraczki glazurowane: ciepłe, słodko-kwaśne buraczki z winną nutą.

### Bufet zimny

Deska pieczonych mięs: domowy schab ze śliwką, boczek oraz pasztet z żurawiną.

Śledzie w trzech odsłonach: w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem oraz po kaszubsku.

Ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem kiszonym: grubo krojone sałatkowe ziemniaki, chrupiący wysmażony boczek, ogórek kiszony i czerwona cebula w sosie z majonezu i musztardy francuskiej.

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem: z dodatkiem rukoli, prażonych orzechów włoskich i dressingu malinowego.

Ryba po grecku: klasyczne filety rybne pod warstwą tartych warzyw korzeniowych z pomidorami.

### Bufet deserowy

Tradycyjne ciasta: puszysty sernik, klasyczny makowiec oraz piernik z powidłami.

Makiełki: łazanki z aromatyczną masą makową i bakaliami.

Kompot z suszu: absolutny klasyk z wędzonych i suszonych jabłek, gruszek oraz śliwek, doprawiony przyprawami korzennymi i skórką z pomarańczy.



# Menu Bufetowe II

## 2h | 210 PLN netto

## 4h | 240 PLN netto

### Zupy

Staropolska zupa grzybowa: aromatyczny wywar z suszonych prawdziwków i podgrzybków, zabielany śmietaną, serwowany z łazankami.

Barszcz czerwony: intensywny, aromatyczny barszcz na zakwasie buraczanym, podawany z pieczonymi pasztecikami.

### Bufet ciepły

Sandacz w sosie kurkowym: soczyste filety z sandacza podawane z aksamitnym sosem z leśnych kurek w śmietanie.

Kaczka pieczona: kaczka z chrupiącą skórką, pieczona z jabłkami i majerankiem, podawana w sosie pomarańczowo-żurawinowym.

Polędwiczka wieprzowa w sosie myśliwskim: delikatne i soczyste plastry polędwiczki w sosie z boczkiem, grzybami i jałowcem.

Staropolski bigos: długo warzony, bogaty bigos z kapusty kiszonej i świeżej, z dodatkiem pieczonej wieprzowiny, boczku, kiełbasy myśliwskiej, suszonych grzybów i śliwek.

Kopytka maślane: delikatne kluseczki idealne do dań z sosem.

Buraczki glazurowane: ciepłe, słodko-kwaśne buraczki z winną nutą.

Pierogi wigilijne: klasyczne pierogi z kapustą i grzybami, okraszone cebulką.

### Bufet zimny

Deska pieczonych mięs: domowy schab ze śliwką, boczek oraz pasztet z żurawiną.

Śledzie w trzech odsłonach: w oleju z cebulką, w śmietanie z jabłkiem oraz po kaszubsku.

Sałatka z łososiem: lekka kompozycja mixu sałat z wędzonym łososiem, jajkiem i sosem miodowo-musztardowym.

Sałatka z gruszką i serem pleśniowym: miks sałat z plastrami słodkiej gruszki, wyrazistym serem z niebieską pleśnią i karmelizowanymi orzechami włoskimi.

Ryby wędzone: aromatyczne i delikatne ryby wędzone z cząstkami cytryny, podane z sosem tatarskim.

Domowe Przetwory: tradycyjne marynowane grzyby, owoce i warzywa.

### Bufet deserowy

Tradycyjne ciasta: puszysty sernik, klasyczny makowiec oraz piernik z powidłami.

Makiełki: łazanki z aromatyczną masą makową i bakaliami.

