



FACEBOOK:@MHOTELLODZ
WWW.MHOTEL.EU

mHOTEL
CONFERENCE & SPA

Wigile firmowe

170 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA 3H, DANIA PORCJOWANE

Zupa serwowana

(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Pikantny krem z buraka z fetą i prażonymi płatkami migdałów
- Zupa grzybowa tradycyjna

Danie główne serwowane

(1 do wyboru)

- Filet z karpia w sosie kurkowym/ puree ziemniaczano-trufkowe/ maślane warzywa
- Łosoś w sosie teryaki z sezamem/ puree ziemniaczano-trufkowe/ maślane warzywa

Zakąski zimne (na półmiskach)

- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Pasztet warzywny
- Tatar z wędzonego łososia i śledzia z kaparam
- Sałatka z pieczonym burakiem i kruszonym wędzonym twarogiem
- Tymbaliki rybne
- Pieczywo, masło

Bufet deserów

- Sernik
- Szarlotka z cynamonem i anyżem

Napoje

- Woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszu owocowego
- Kawa
- Herbata – asortyment smaków





200 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA 4H

Zupa serwowana
(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Pikantny krem z buraka z fetą i prażonymi płatkami migdałów
- Zupa grzybowa tradycyjna

Danie główne (na półmiskach)

- Smażone dzwonki z karpia
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Ravioli ze szpinakiem i ricottą
- Sandacz w sosie cytrynowym
- Kapusta z grochem

Zakąski zimne (na półmiskach)

- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Pasztet warzywny
- Tatar z wędzonego łososia i śledzia z kaparam
- Sałatka z pieczonym burakiem i kruszonym wędzonym twarogiem
- Sałatka warzywna po grecku
- Tymbaliki rybne
- Pieczywo, masło

Bufet deserów

- Sernik
- Szarlotka z cynamonem i anyżem
- Makowiec

Napoje

- Woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszu owocowego
- Kawa
- Herbata – asortyment smaków





260 ZŁ NETTO/OS.

CZAS TRWANIA 5H

Przystawka

- Wytrawny pankejk podany z musem z wędzonej ryby z czerwonym kawiozem, kaparem i świeżym koprem

Zupa serwowana
(1 do wyboru)

- Barszcz czerwony z uszkami grzybowymi
- Pikantry krem z buraka z fetą i prażonymi płatkami migdałów
- Zupa grzybowa tradycyjna

Danie główne (na półmiskach)

- Smażone dzwonki z karpia
- Pierogi z kapustą i grzybami
- Rosti ziemniaczane z cebulką
- Ravioli z dynią i pigwą
- Sandacz w sosie cytrynowym
- Kapusta z grochem

Deser

- Tradycyjna kutia z pieczonymi warzywami

Zakąski zimne (na półmiskach)

- Śledź w śmietanie
- Śledź korzenny
- Ryba po grecku
- Pasztet warzywny
- Tatar z wędzonego łososia i śledzia z kaparam
- Sałatka z pieczonym burakiem i kruszonym wędzonym twarogiem
- Sałatka warzywna po grecku
- Tymbaliki rybne
- Pieczywo, masło

Bufet deserów

- Sernik
- Szarlotka z cynamonem i anyżem
- Makowiec
- Piernik z powidłami

Napoje

- Woda z cytryną i miętą
- Kompot z suszu owocowego
- Kawa
- Herbata – asortyment smaków





Dodatkowe informacje

- każda kolejna rozpoczęta godzina – dopłata (netto): 500 zł (za salę Business lub Meeting), 600 zł (sala B), 800 zł (sala A), 900 zł (sala A+)
- Wypożyczenie białych elastycznych pokrowcy na krzesła – 6 zł/szt.
- W ramach dekoracji ze strony restauracji zapewniamy dekoracje świąteczne, świece, serwetki

ALKOHOL I NAPOJE DODATKOWE

- Wódka Finlandia 0,7 l – 100 zł / szt. netto
- Wódka Wyborowa 0,7 l – 90 zł / szt. netto
- Wino house'owe 0,75 l – 70 zł / szt. netto
- Whisky Ballentines Finest 0,7 l – 105 zł / szt. netto
- Whisky Jack Daniels 0,7 l – 135 zł / szt. netto
- Napoje gazowane grupy Coca-Cola 0,25 l – 10 zł / szt. netto
- Pozostałe alkohole oraz koktajle, piwa – możliwość zakupu w barze restauracji



mHOTEL
CONFERENCE & SPA

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Oliwia Wasiak tel. 601 654 488
email: szkolenia@mhoteleu
ul. Świętej Teresy 111; 91-222 Łódź

WWW.MHOTEL.EU
FACEBOOK:@MHOTELL0DZ

