



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



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.



**Dla każdego Gościa powitalne grzane wino z
przyprawami korzennymi
i pomarańczą.**

Bufet zimny do dań serwowanych ~ 2h

Istnieje możliwość przedłużenia bufetu w cenie 15zł/os. za każdą rozpoczętą godzinę

- Pasztet z dorsza w cukinii, podany z marynowanymi cebulkami, kaparami i sosem remoulade
- Mus z wędzonego pstrąga z grillowana cukinią i ikrą z łososia
- Sałatka ziemniaczana z pieczarkami, serem Korycińskim, rukolą, czerwoną cebulą, marynowanymi warzywami,
- Sałatka z makaronu farfalle z wędzonym łososiem, mozarellą, roszponką, grillowanymi gruszkami, orzechem włoskim
- Masło
- pieczywo
- Wybór szlachetnych sałat z pieczonymi jabłkami, zurawiną, burakami, oliwkami, kaparami i kozim serem z winegretem balsamicznym
- Wybór śledzi: po kaszubsku, w oleju, w śmietanie
- Wybór tradycyjnych mięs pieczonych: karczek z ziołami, schab ze śliwką i morelą z glazurą BBQ, polędwiczka w boczku

(wszystkie mięsa podane z sosem tatarskim)

Bufet słodki:

3 rodzaje ciast domowych

Menu serwowane I 170 PLN netto

Zupa:

Barszcz czerwony czysty podany z kołdunami

Danie główne:

Polędwica z dorsza podany z puree selerowym, glazurowanymi burakami, rukolą i sosem z pora

Deser:

Fondant z czekoladą z Madagaskaru z wiśniami

Bufet zimny

Menu serwowane II 185 PLN netto

Zupa

Krem z pieczonego buraka z kozim serem

Danie główne

Karp zapiekany z borowikami i parmezanem, puree ziemniaczane, pieczone warzywa korzeniowe i sos ziołowy

Deser

Szarlotka z lodami waniliowymi i sosem czekoladowym

Bufet zimny

Menu serwowane III 199 PLN netto

Zupa

Bulion grzybowy podany z makrelą wędzoną i kwaśną śmietaną

Danie główne

Kaczka pieczona podana z ziemniakami po staropolsku, sosem wiśniowym i korzennym grillowanym jabłkiem.

Deser

Sernik z bakaliami podany z sosem waniliowym

Bufet zimny

Menu serwowane IV 209 PLN netto

Zupa

Krem grzybowy podany z soterowanymi kurkami, szpinakiem i olejem dyniowym.

Danie główne

Grillowany filet z sandacza podany z puree ziemniaczano-chrzanowym, kapustą zasmażaną z kurkami i sosem tymiankowym

Deser

Strudel jabłkowy z sosem wiśniowym i lodami waniliowymi

Bufet zimny

Menu Bufetowe I

2h | 160 PLN netto

4h | 190 PLN netto

Zupa

- Zupa grzybowa z łazankami, cukinii i marchewki

Bufet ciepły

- Pierogi z kapustą i grzybami
- Karp zapiekamy z grzybami i parmezanem
- Kapusta z grochem i grzybami
- Polędwiczka wieprzowa z sosem pieczeniowym
- ziemniaki z tymiankiem i rozmarynem
- Warzywa gotowane na parze.

Bufet zimny

- Pieczony indyk podany z rukolą i sosem tatarskim
- Wybór wędlin i mięs pieczonych (karczek, schab ze śliwką i morelą, boczek)
- Wybór śledzi: po kaszubsku, w oleju, w śmietanie
- Sałatka ziemniaczana z pieczarkami, rukolą, czerwoną cebulą i winegretem musztardowym
- Wybór szlachetnych sałat z pieczonymi jabłkami, żurawiną i kozim serem z winegretem balsamicznym

Bufet słodki

- Trzy rodzaje ciast domowych
- Makiełki
- Kompot z suszu

Menu Bufetowe II

2h | 205 PLN netto

4h | 245 PLN netto

Zupa

- Krem grzybowy z soterowanymi borowikami
- Barszcz czerwony z pierożkami

Bufet ciepły

- Sandacz w sosie staropolskim
- Kaczka pieczona w sosie wiśniowym
- Szynka wieprzowa z warzywami pieczonymi
- Bigos staropolski
- Ziemniaki pieczone z tymiankiem i rozmarynem
- Pęczakotto z borowikami
- Warzywa gotowane

Bufet zimny

- Wybór ryb wędzonych
- Wybór wędlin i mięs pieczonych: karczek, schab ze śliwką i morelą, boczek
- Wybór śledzi: po kaszubsku, w oleju, w śmietanie
- Sałatka z czerwonych buraków w winie z rodzynkami i jabłkiem
- Sałatka ziemniaczana z pieczarkami, jaj, smażonego chorizo, cebulki cipolline
- Bufet sałatkowy,
- domowe marynaty

Bufet słodki

- Trzy rodzaje ciast domowych
- Makiełki
- Kompot z suszu
- Świąteczne musy

