HOTEL TRAUGUTTA 12

RESTAURACJA ACANTI

Spotkania ŚWIĄTECZNE

Wspólny stół. Wyjątkowy czas.

HOTEL TRAUGUTTA 12 · RESTAURACJA ACANTI

2026

HOTEL TRAUGUTTA 12

RESTAURACJA ACANTI

Zatrzymajmy ten wieczór

Spotkanie, które zostaje w pamięci.

Koniec roku zasługuje na wyjątkowy finał.
W Restauracji Acanti tworzymy świąteczne spotkania dla zespołów, Gości i partnerów biznesowych. Tradycyjne smaki interpretujemy po swojemu, a każdy wieczór prowadzimy z uważnością od pierwszego powitania po ostatni deser.

Trzy formaty
jeden wspólny standard

01
Kameralny
3 dania

02
Klasyczny
4 dania

03
Premium
4 dania +
zimny bufet

Świętujcie po swojemu.
Resztą zajmiemy się my.



HOTEL TRAUGUTTA 12

Wybierzcie swój rytm

CZTERY FORMATY SPOTKANIA

Ceny podane są netto za osobę.



01

KAMERALNA

3 dania · serwis indywidualny

199

PLN NETTO / OS.



02

KLASYCZNA

4 dania · serwis indywidualny

249

PLN NETTO / OS.



03

PREMIUM

4 dania + zimny bufet

309

PLN NETTO / OS.

Oferta dla grup od 10 osób.

Dla mniejszych spotkań przygotujemy wycenę indywidualną.

HOTEL TRAUGUTTA 12

Przy wspólnym stole

Menu kameralne i klasyczne

Dla całej grupy wybieramy po jednej propozycji z każdej kategorii.

01 · KAMERALNA

3 dania — 199 PLN

ZUPA · 1 DO WYBORU

- Barszcz czerwony z hibiskusem, uszka z grzybami, oliwa lubczykowa
- Żurek na maślance, puree ziemniaczane, jajko, salsa grzybowa
- Zupa grzybowa na zakwasie z kiszonej kapusty, puree ziemniaczane, grzyby

DANIE GŁÓWNE · 1 DO WYBORU

- Dorsz, soczewica, palony kalafior, maślanka, kawior z pstrąga, brokuł
- Pierogi z kapustą i grzybami, palone siano, smażona śmietana, jus, oliwa zielona
- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, wiśniowe demi-glace, brokuł, słonecznik

DESER · 1 DO WYBORU

- Sernik, maliny, borówki
- Muffin czekoladowy, karmelizowane wiśnie
- Brownie, lody, sos czekoladowy

Wyjątkowe smaki
w świątecznej atmosferze.

02 · KLASYCZNA

4 dania — 249 PLN

PRZYSTAWKA · 1 DO WYBORU

- Marynowany łosoś, kwaśna śmietana, koperek, marynowany burak
- Śledź marynowany w buraku, palony ziemniak, śmietana, piklowana cebula
- Tatar wołowy, pikle, plastyczne żółtko, pieczywo, słonecznik

ZUPA · 1 DO WYBORU

- Barszcz czerwony z hibiskusem, uszka z grzybami, oliwa lubczykowa
- Żurek na maślance, puree ziemniaczane, jajko, salsa grzybowa
- Zupa grzybowa na zakwasie z kiszonej kapusty, puree ziemniaczane, grzyby
- Krem borowikowy, wędzona śmietana, oliwa zielona, słonecznik

DANIE GŁÓWNE · 1 DO WYBORU

- Dorsz, soczewica, palony kalafior, maślanka, kawior z pstrąga, brokuł
- Pierogi z kapustą i grzybami, palone siano, smażona śmietana, jus, oliwa zielona
- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, wiśniowe demi-glace, brokuł, słonecznik
- Kurczak supreme, puree dyniowe i groszkowe, jus, karmelizowane warzywa

DESER · 1 DO WYBORU

- Sernik, maliny, borówki
- Muffin czekoladowy, karmelizowane wiśnie
- Brownie, lody, sos czekoladowy



Najbardziej uroczysta

Kompozycja Premium · 309 PLN

T 12 ★★★★★ HOTEL TRAUGUTTA 12

Cztery serwowane dania i świąteczne przekąski na wspólny stół.

PRZYSTAWKA

- Marynowany łosoś, kwaśna śmietana, koperek, marynowany burak
- Śledź marynowany w buraku, palony ziemniak, śmietana, piklowana cebula
- Tatar wołowy, pikle, plastyczne żółtko, pieczywo, słonecznik
- Carpaccio z buraka, wegańska feta, słonecznik, rukola, oliwa

DANIE GŁÓWNE

- Dorsz, soczewica, palony kalafior, maślanka, kawior z pstrąga, brokuł
- Pierogi z kapustą i grzybami, palone siano, smażona śmietana, jus, oliwa zielona
- Policzki wieprzowe, puree ziemniaczane, wiśniowe demi-glace, brokuł, słonecznik
- Polędwiczka wieprzowa, puree ziemniaczane z jarmużem, karmelizowane warzywa, demi-glace

ZUPA

- Barszcz czerwony z hibiskusem, uszka z grzybami, oliwa lubczykowa
- Żurek na maślance, puree ziemniaczane, jajko, salsa grzybowa
- Zupa grzybowa na zakwasie z kiszonej kapusty, puree ziemniaczane, grzyby
- Krem borowikowy, wędzona śmietana, oliwa zielona, słonecznik

DESER

- Sernik, maliny, borówki
- Muffin czekoladowy, karmelizowane wiśnie
- Brownie, lody, sos czekoladowy

Na wspólny stół

ZIMNY BUFET · 180 G / OS.

pasztet z żurawiną · tatar wołowy · sałatka jarzynowa
ryba po grecku · łosoś marynowany · pieczywo i masło

HOTEL TRAUGUTTA 12

RESTAURACJA ACANTI

Dopełnijcie spotkanie

Napoje i organizacja

PAKIET NAPOJÓW I

24 PLN

jednorazowe podanie zestawu

kawa i herbata · woda z cytryną · soki owocowe

PAKIET NAPOJÓW II

38 PLN

bez limitu przez 3 godziny

kawa i herbata · woda z cytryną · soki owocowe

Możemy również przygotować

- wino dobrane do menu
- wino musujące na powitanie
- wyłączność przestrzeni
- nocleg ze śniadaniem dla Gości

Najważniejsze zasady

01 Oferta obowiązuje dla grup od 10 osób; mniejsze spotkania wyceniamy indywidualnie.

02 Dla całej grupy wybieramy jeden wariant w każdej kategorii; diety przygotowujemy osobno.

03 Wybór menu i informacje o dietach prosimy przekazać najpóźniej 7 dni przed spotkaniem.

04 Ostateczną liczbę Gości potwierdzamy 5 dni roboczych przed wydarzeniem.

05 Standardowy czas spotkania wynosi do 3 godzin; przedłużenie wyceniamy indywidualnie.

06 Rezerwację terminu gwarantuje podpisana umowa i płatność zgodna z jej warunkami.

07 Ceny są cenami netto. Do podanych kwot zostanie doliczony właściwy podatek VAT.

08 Wykaz alergenów udostępniamy na życzenie.

HOTEL TRAUGUTTA 12

RESTAURACJA ACANTI

Zaplanujmy WASZE ŚWIĄTECZNE SPOTKANIE

Wspólnie stworzymy wieczór z charakterem.

Opowiedzcie nam o liczbie Gości i charakterze spotkania.
Dopasujemy menu, przestrzeń i oprawę.

Paulina Moskwa

DYREKTOR SPRZEDAŻY

+48 665 050 860

p.moskwa@traugutta12.pl

Hotel Traugutta 12 · ul. Traugutta 12, 90-107 Łódź

traugutta12.pl