HOTEL TRAUGUTTA 12

OFERTA GRUPOWA

przerwy kawowe • menu serwowane • bufety • open bary

Hotel Traugutta 12



Strefa spotkań i wydarzeń

Hotel Traugutta 12 to kameralna i dopracowana przestrzeń do organizacji spotkań biznesowych, szkoleń, warsztatów oraz kolacji firmowych. Zapewniamy zaplecze konferencyjne, profesjonalną obsługę gastronomiczną i elastyczne podejście do potrzeb organizatora, tworząc wydarzenia dopasowane do ich charakteru i celu.

SALA KONFERENCYJNA

83 m²
do 60 osób
różne układy sali

WYPOSAŻENIE

projektor
ekran
nagłośnienie
flipchart

HOTEL

54 pokoje

GASTRONOMIA DLA BIZNESU

Gastronomiczną oprawę wydarzeń zapewnia **Restauracja Acanti**, wyróżniona przez Michelin Guide Bib Gourmand oraz Gault&Millau. Przygotowujemy lunche biznesowe, przerwy kawowe, kolacje serwowane, bufety i przyjęcia bankietowe, dostosowując menu do programu spotkania, liczby Gości oraz oczekiwanego charakteru wydarzenia.



OFERTA OBEJMUJE

- **Przerwy kawowe** — kawa, herbata i świeże przekąski
- **Lunch biznesowy** — szybki serwis w trakcie dnia pracy
- **Kolacje i bankiety** — od kameralnych spotkań po przyjęcia firmowe
- **Menu indywidualne** — kompozycje oparte na jakości składników

Ceny netto / oferta do indywidualnego potwierdzenia

KONFERENCJE

Przerwa kawowa

Serwis kawowy do spotkań, szkoleń i konferencji.
Ceny netto za osobę.

KLASYCZNA

- kawa z ekspresu automatycznego
- wybór herbat
- woda niegazowana z cytryną i miętą
- soki owocowe
- cukier, słodziki, cytryna, mleko
- kruche ciastka

podanie jednorazowe	serwis całodniowy
39 PLN	**59 PLN**

PREMIUM

- kawa z ekspresu automatycznego
- wybór herbat
- woda niegazowana z cytryną i miętą
- soki owocowe
- cukier, słodziki, cytryna, mleko
- kruche ciastka
- owoce w całości
- ciasto własnego wypieku

podanie jednorazowe	serwis całodniowy
59 PLN	**79 PLN**

DODATKI DO SERWISU

Dodatek	Cena netto
owoce filetowane 90 g	20 PLN / os.
mini burgery z kurczakiem 2 szt. / os.	20 PLN / os.
kanapeczki z łososiem 2 szt. / os.	20 PLN / os.
kanapeczki z szynką włoską 2 szt. / os.	20 PLN / os.
mini croissant z szynką i serem 1 szt. / os	12 PLN / os.
shot owocowy 90 ml	9 PLN / os.
ciasto własnego wypieku 2 kawałki /os.	15 PLN / os.
warzywa surowe w słupkach, dip	18 PLN / os.

Ceny netto / oferta do indywidualnego potwierdzenia

MENU SERWOWANE



Menu serwowane Szefa Kuchni

Autorskie propozycje przygotowywane sezonowo przez Szefa Kuchni.

Menu komponujemy indywidualnie, w oparciu o aktualną dostępność składników i charakter wydarzenia.

CENY MENU

Wariant	Zakres	Klasyczne	Roślinne
I	Przystawka lub zupa + danie główne	70 PLN	78 PLN
II	Przystawka lub zupa + danie główne + deser	84 PLN	89 PLN
III	Przystawka + zupa + danie główne + deser + woda	99 PLN	105 PLN

ROZSZERZENIE MENU

Dodatek	Cena netto
Finger food – 4 pozycji	55 PLN / os.
Finger food – 6 pozycji	90 PLN / os.
Finger food – 9 pozycji	130 PLN / os.

Napoje do lunchu / kolacji : kawa, herbata, woda, sok - 25 PLN

Diety, alergie i wykluczenia żywieniowe prosimy zgłaszać na etapie rezerwacji.

STWÓRZ MENU DOPASOWANE DO WYDARZENIA

Własna kompozycja menu

Grupa wybiera jedną propozycję z każdej kategorii. Ceny netto za osobę.

2 elementy	3 elementy	4 elementy
Przystawka lub zupa Danie główne	Przystawka lub zupa Danie główne Deser	Przystawka Zupa Danie główne Deser
85 PLN	**99 PLN**	**115 PLN**

PRZYSTAWKI

- Marynowany łosoś | kwaśna śmietana | słonecznik | rzodkiewka | świeże zioła
- Carpaccio z buraka | feta | słonecznik | orzechy | rukola | balsamico
- Klasyczne pâté z indyka | marynowana figa | orzechy | pieczywo
- Vitello tonnato | kapary | świeże zioła | pieczywo
- Sałatka grecka | oliwki | feta | warzywa | oregano
- Tortellacci grzybowe | sos maślany | Pecorino Romano | pyłek pszczeli

DANIA GŁÓWNE

- Kurczak Supreme | puree ziemniaczane | karmelizowane warzywa | jus drobiowy
- Policzki wieprzowe | puree pietruszkowe | demi-glace | marchewka | palona cebula
- Sandacz | soczewica | palony kalafior | maślanka | oliwa ziołowa | szczypiorek
- Polędwiczka wieprzowa | puree selerowe | palony kalafior | demi-glace | wiśnie
- Mielony z jelenia | modra kapusta | puree ziemniaczane | zioła leśne
- De volaille | puree ziemniaczane z jarmużem | mizeria
- Risotto grzybowe | topinambur | pieczarki | puder grzybowy (wegańskie)

ZUPY

- Krem z włoskich pomidorów | śmietana | pestki dyni | oliwa ziołowa
- Żurek na maślance | ziemniak | biała kiełbasa | wędzona śmietana
- Bulion grzybowy | kołduny mięsne | marchewka | groszek
- Rosół domowy |ravioli | marchewka | groszek |oliwa z liścia laurowego
- Krem z białych warzyw | karmelizowana brioche | oliwa
- Chłodnik z buraków | jajko | koperek | kwaśna śmietana

DESERY

- Brownie czekoladowe | malina | kruszonka
- Sernik baskijski | borówka
- Szarlotka | lody
- Pudding chia | mango (wegańskie)

Pozycje roślinne oraz dania dla osób z alergiami przygotowujemy po wcześniejszym zgłoszeniu.

Menu bufetowe

Wygodna forma serwisu dla większych grup, konferencji i wydarzeń okolicznościowych.

Menu bufetowe obowiązuje od 20 osób.

Zestaw I

Menu Szefa Kuchni

Zupa
2 dania główne
(mięsne + roślinne)
2 dodatki skrobiowe
2 dodatki warzywne
deser

95 PLN

Zestaw II

Własna kompozycja

2 zupy
3 dania główne
3 dodatki skrobiowe
3 dodatki warzywne
2 desery
wybór z kompozycji

165 PLN

ROZBUDOWA BUFETU

Drugi rodzaj zupy	Dodatkowe danie główne	Dodatkowe danie roślinne	Finger Food 6 sztuk / osoba
20 PLN	**25 PLN**	**30 PLN**	**90 PLN**

Napoje do lunchu/kolacji : kawa, herbata, woda, sok - 25 PLN

Ceny netto / oferta do indywidualnego potwierdzenia

Propozycje do bufetu

Przykładowe pozycje do Zestawu II. Finalny wybór ustalamy indywidualnie dla całej grupy.

Zupy

- Ogórkowa
- Krem pomidorowy
- Zupa grzybowa z makaronem
- Krem z białych warzyw
- Krem z dyni

Dania główne

- Kurczak w sosie słodko-kwaśnym
- Gulasz wieprzowy
- Karczek wolno gotowany
- Udko z kurczaka z pieczarkami
- Indyk w sosie koperkowym
- Miruna w cieście lub panierowana
- Sandacz wolno gotowany

Dania główne roślinne

- Makaron ryżowy z warzywami
- Gnocchi faszerowane grzybami
- Makaron w sosie pieczarkowym
- Sajgonki warzywne
- Bataty zapiekane w salsie ziołowej
- Ravioli z pomidorami i bazylią

Dodatki skrobiowe

- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki pieczone
- Frytki
- Ryż
- Kasza gryczana
- Kasza pęczak
- Placki ziemniaczane

Dodatki warzywne

- Marchewka w sosie słodkim
- Kalafior gotowany
- Brokuł gotowany
- Fasolka szparagowa
- Brukselka
- Coleslaw
- Mix sałat z sosami
- Ogórek kiszony

Diety i alergie prosimy zgłaszać przed wydarzeniem.

OPEN BARY

Pakiety napojów

Warianty open baru dopasowane do charakteru wydarzenia. Prezentujemy opcje 4 h i 8 h. Ceny netto za osobę.

Pakiet	Zakres	4 h	8 h
Pakiet napojów I	Świeżo parzona kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane	52 PLN	89 PLN
Pakiet napojów II	Świeżo parzona kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, piwo bezalkoholowe	119 PLN	149 PLN
Pakiet napojów III	Świeżo parzona kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, piwo bezalkoholowe, wódka	139 PLN	169 PLN
Pakiet napojów IV	Świeżo parzona kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, piwo bezalkoholowe, wódka, whisky	159 PLN	189 PLN
Pakiet napojów V	Świeżo parzona kawa, wybór herbat, woda, soki owocowe, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, piwo bezalkoholowe, wódka, whisky, gin, rum, aperol, prosecco	229 PLN	299 PLN

Ceny netto / oferta do indywidualnego potwierdzenia

Do zobaczenia w Hotelu Traugutta 12

Dziękujemy za zapoznanie się z ofertą.

Z przyjemnością przygotujemy propozycję dopasowaną do charakteru Państwa wydarzenia.

PAULINA MOSKWA

Dyrektor Sprzedaży

+48 665 050 860

p.moskwa@traugutta12.pl

www.traugutta12.pl

ul. Traugutta 12, 90-107 Łódź, PL

Oferta ma charakter informacyjny. Finalny zakres świadczeń i ceny potwierdzamy indywidualnie.