



Menu

Uroczystości Okolicznościowych

Restauracja „Tkalnia Smaku”
kulinarna perła Hotelu Borowiecki

W sercu Łodzi, w eleganckich wnętrzach Hotelu Borowiecki, znajduje się przestronna restauracja z dużym parkingiem – miejsce, w którym tradycja spotyka się z nowoczesnością, a smaki urzekają świeżością i dopracowaną kompozycją

7 klimatyzowanych sal | imprezy rodzinne i firmowe | od 10 do 120 osób

wesela | urodziny | imieniny | chrzciny | komunie | uroczyste kolacje | spotkania firmowe

IDEALNA OFERTA NA TWÓJ WAŻNY DZIEŃ

MENU SERWOWANE (WYBÓR SZEFA KUCHNI)

- 3 DANIA W CENIE 99 ZŁ/OSOBA

- 4 DANIA W CENIE 129 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE (WYBÓR WŁASNY) - 3 DANIA W CENIE 129 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE (WYBÓR WŁASNY) - 4 DANIA W CENIE 159 ZŁ/OSOBA

MENU W PÓLMISKACH (WYBÓR SZEFA KUCHNI) W CENIE 149 ZŁ/OSOBA

MENU W PÓLMISKACH (WYBÓR WŁASNY) W CENIE 179 ZŁ/OSOBA

PÓLMISKI ZIMNYCH ZAKĄSEK

BUFET SŁONY

CENA: 129 ZŁ/OSOBA

BUFET SŁODKI

CENA: 59 ZŁ/OSOBA

STÓŁ STAROPOLSKI

CENA: 109 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE DLA DZIECI (DO 12 LAT)

CENA: 79 ZŁ/OSOBA

OPEN BAR ALKOHOLOWY

CENY: OD 89 ZŁ/OSOBA

NASZA SPECJALNA OFERTA ALKOHOLI NA UROCZYSTOŚCI

PIWO ŻYWIEC (0,5l): 9 ZŁ/SZT. | WINO DOMU (0,7l): 49 ZŁ/SZT.

WÓDKA OSTOYA (0,5l): 89 ZŁ/SZT. | JACK DANIEL'S (0,5l): 159 ZŁ/SZT.

WAŻNE INFORMACJE DODATKOWE

Dzieci do lat 3 bezpłatnie.

Do całości rachunku doliczany jest serwis kelnerski 10%.

Ceny zawierają podatek VAT, są cenami brutto.

UROCZYSTE MENU SERWOWANE

Serwowany 3-daniowy obiad (zupa, dania główne, deser)
Serwowany 4-daniowy obiad (przystawka, zupa, dania główne, deser)
Druk menu i wizytówek (opcjonalnie)
Woda mineralna niegazowana serwowana w karafkach
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

Pakiety alkoholowe i pakiety bezalkoholowe
Półmiski oraz słodkości po uroczystym obiedzie
Tort naszego wyrobu

MENU SERWOWANE - 3 DANIA W CENIE 129 ZŁ/OSOBA

MENU SERWOWANE - 4 DANIA W CENIE 159 ZŁ/OSOBA

Prosimy o wybór 1 dania z opcji



PRZYSTAWKA

Tatar z łososia z chrupiącym chlebkiem na zakwasie
Carpaccio z buraka z parmezanem, rukolą i dressingiem
Carpaccio z wołowiny z parmezanem, rukolą i dressingiem
Carpaccio z marynowanej gruszki ze szpinakiem i serem dojrzewającym
Krewetki w sosie winno-maślanym w towarzystwie lokalnego pieczywa

ZUPA

Bursztynowy rosół na bulionie wołowo-drobiowym z domowym cienkim makaronem
Zupa krem z pieczonej gruszki i pietruszki z chrupiącym chipsem i dodatkiem tequili
Zupa krem z pieczonych pomidorów z mozzarellą i bazylią
Zupa sezonowa (zapytaj o aktualną propozycję)

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie kurkowym
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie i rozmarynie
Pieczony karczek marynowany w czerwonym winie, w sosie własnym z wędzoną papryką
Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce podany z masłem czosnkowym
Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i ananasem
Konfitowane udko z kaczki w sosie z borówki brusznicowej
Łosoś z pieca w sosie cytrynowo-ziolowym

DESER

Tradycyjny domowy sernik leśny
Tradycyjne włoskie Tiramisu z likierem Baileys
Panna Cotta z malinowym coulis oraz chrupiącą prażynką

UROCZYSTE MENU W PÓLMISKACH

3-daniowy obiad podany w półmiskach (zupa, dania główne, ciasto i owoce)
Druk menu i wizytówek (opcjonalnie)
Woda mineralna niegazowana serwowana w karafkach
Dekorację kwiatową ze świeżych, sezonowych, ciętych kwiatów oraz świece

DODATKOWO PŁATNE NA ŻYCZENIE

Pakiety alkoholowe i pakiety bezalkoholowe
Półmiski oraz słodkości po uroczystym obiedzie
Tort naszego wyrobu

MENU W PÓLMISKACH W STOLE W CENIE 179 ZŁ/OSOBA

ZUPA PODANA W WAZACH

Prosimy o wybór 1 pozycji

Bursztynowy rosół na bulionie wołowo-drobiowym z domowym cienkim makaronem
Włoskie minestrone z pieczonymi pomidorami i świeżym tymiankiem
Kremowa zupa z pieczonego buraka z musem malinowym i kozim serem
Zupa sezonowa (zapytaj o aktualną propozycję)

DANIA GŁÓWNE PODANE W PÓLMISKACH

Prosimy o wybór 3 pozycji

Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie kurkowym
Policzki wołowe duszone w czerwonym winie i rozmarynie
Pieczony karczek marynowany w czerwonym winie, w sosie własnym z wędzoną papryką
Tradycyjny kotlet schabowy w chrupiącej panierce podany z masłem czosnkowym
Łosoś z pieca w sosie cytrynowo-ziolowym
Grillowana pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i ananasem
Dorsz bałtycki pieczony z owocami kaparówca w sosie cytrynowym
Konfitowane udko z kaczki w sosie z pomarańczy
Zrazy wieprzowe z boczkiem ogórkiem kiszonym i musztardą w sosie pieczeniowym
Medalion z kurczaka z nadzieniem szpinak/ser lub szynka/ser
Klasyczny kotlet devolaille z masłem i pietruszką
Roladka z kurczaka z suszonymi pomidorami
Cordon blue z kurczakiem

CIASTA I OWOCE

Ciasto Szefa Kuchni
Selekcja owoców sezonowych

DOSTĘPNE MENU SERWOWANE I W PÓLMISKACH Z WYBOREM DAŃ SZEFA KUCHNI W SPECJALNEJ CENIE

MENU DLA DZIECI (DO 12 LAT) W CENIE 79 ZŁ/OSOBA

Prosimy o wybór 1 dania z każdej opcji

ZUPA

Domowy rosół z makaronem
Zupa pomidorowa z ryżem

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka zapiekana z mozzarellą i brzoskwinia
Łosoś z pieca w sosie cytrynowo-ziolowym

DESER

Panna Cotta z malinowym coulis oraz chrupiącą prażynką
Lody z sosem truskawkowym i owocami

DODATKI SKROBIOWE DO DAŃ GŁÓWNYCH

Prosimy o wybór 1 pozycji do menu serwowanego | 2 pozycji do menu w półmiskach w stole

Gnocchi z masłem i pietruszką
Ziemniaki pieczone w ziołach
Ziemniaki z koperkiem
Ryż orientalny curry
Frytki belgijskie
Frytki cienkie
Kluski śląskie
Kopytka

DODATKI WITAMINOWE DO DAŃ GŁÓWNYCH

Prosimy o wybór 1 pozycji do menu serwowanego | 2 pozycji do menu w półmiskach w stole

Buraczki duszone w soku z czarnej porzeczki
Fasolka szparagowa na maśle z bułką tartą
Duszona marchew z groszkiem
Surówka z kapusty czerwonej
Bukiet warzyw gotowanych
Mix sałat z sosem winegret
Kapusta zasmażana
Surówka sezonowa

TORT SZEFA KUCHNI (OPCJONALNIE)

Tort naszego wyboru
Cena: 269 zł / 1 kg / 8 porcji
Minimalne zamówienie tortu to 2 kg

INFORMACJE DODATKOWE

Dzieci do lat 3 bezpłatnie.

Najmłodszym w wieku 3-12 lat proponujemy specjalne menu Szefa Kuchni.

W przypadku wyserwowania dostarczonego przez Państwa tortu pobierana jest opłata 9 zł/os.

Każdą propozycję można dowolnie zmienić, wówczas skalkulujemy ją według Państwa sugestii.

W przypadku uczulenia na produkty Szef Kuchni sporządzi dania na specjalne zamówienie.

Ostateczna liczba Gości należy podać na 7 dni przed datą rezerwacji.

Potwierdzeniem rezerwacji jest wpłata zadatku. Kwota jest uzależniona od ilości Gości.

Zadatek jest odliczany od końcowego rachunku w dniu rezerwacji.

Do całości rachunku doliczany jest serwis kelnerski 10%.

Wszystkie szczegóły zawieramy w podpisanej umowie.

Ceny zawierają podatek VAT, są cenami brutto.

Informujemy, że wystawienie faktury VAT na rzecz czynnego podatnika VAT będzie wymagało podania NIP przedsiębiorcy przed wpłatą zadatku.

PÓŁMISKI ZIMNYCH ZAKĄSEK

BUFET SŁONY

Wystawiany jednorazowo

Cena: 129 zł/osoba

Prosimy o wybór 8 pozycji

Deska tradycyjnych wędlin i kielbas

Deska serów z grissini i winogronami

Deska wędzonych specjalów

Schab nadziewany wędzoną śliwką i morelą

Rolowany karczek z leśnymi grzybami i truflą

Glazurowany schab z musem maślano-chrzanowym

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli i ogórkiem kiszonym

Cienkie plastry pieczonej kaczki na karmelizowanych pomarańczach

Pate z gęsich lub króliczych wątróbek z konfiturą z pomarańczy podane na grzance z chałki

Salatka Cezar z parmezanem, sosie aioli, grillowanym kurczakiem i suszonymi pomidorami

Salatka z pieczonym burakiem marynowanym w miodzie i cytrynie
z serem owczym i owocami granatu

Salatka z liści szpinaku z filetowaną pomarańczą i grejpfrutem z serem
Roquefort w akompaniamencie lekkiego dressingu miodowo-cytrynowego

Domowe pikle według tradycyjnych receptur

Sos tatarski, sos chrzanowy podajemy standardowo

Pieczyno i masło podajemy standardowo

BUFET SŁODKI

Wystawiany jednorazowo

Cena: 59 zł/osoba

Sernik

Szarlotka

Ciasto sezonowe

Owoce sezonowe

STÓŁ STAROPOLSKI

Wystawiany jednorazowo

Cena: 109 zł/osoba

Kielbasy wiejskie

Biała kielbasa pieczona z czosnkiem

Salceson czarny i biały

Tradycyjna kaszanka z wątróbką

Ślonina wędzona

Boczek wędzony

Smalec ze skwarkami

Domowe pikle według tradycyjnych receptur

Musztarda, chrzan, ćwikła

Chałka staropolska

Bochny chleba prosto z pieca

PAKIETY BEZALKOHOLOWE I ALKOHOLOWE

OPEN BAR Pakiet I (bezalkoholowy): 2h - 35 zł | 4h - 55 zł | 6h - 70 zł / +1h - 19 zł

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytrusami i miętą

OPEN BAR Pakiet II: 2h - 89 zł | 4h - 143 zł | 6h - 170 zł / +1h - 39 zł

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytrusami i miętą

OPEN BAR Pakiet III: 2h - 139 zł | 4h - 179 zł | 6h - 199 zł / +1h - 49 zł

Wódka czysta i smakowa

Wino białe

Wino czerwone

Piwo beczkowe

Soki owocowe

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytrusami i miętą

OPEN BAR Pakiet IV: 2h - 159 zł | 4h - 199 zł | 6h - 219 zł / +1h - 59 zł

Whisky

Wódka czysta i smakowa

Wino białe

Piwo beczkowe

Wino czerwone

Soki owocowe

Kawa i herbata

Woda mineralna z cytrusami i miętą

Pakiet (3 - 12 lat): 2h - 25 zł | 4h - 45 zł | 6h - 55 zł / +1h - 15 zł

Soki owocowe

Herbata

Woda mineralna z cytrusami i miętą

NAPOJE GAZOWANE: Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, Schweppes Tonic

Wystawiane jednorazowo

Cena: 25 zł/osoba

Istnieje również możliwość ustalenia OPEN BARU kwotowego.

Istnieje także możliwość dostarczenia własnego alkoholu, wiąże się to z opłatą korkową.

