

OFERTA UROCZYSTOŚCI OKOLICZNOŚCIOWYCH

RESTAURACJA TKALNIA SMAKU HOTEL BOROWIECKI

Elegancka restauracja w sercu Łodzi, łącząca
tradycję z nowoczesną kuchnią.
Idealne miejsce na uroczystości rodzinne
i spotkania firmowe.

DO DYSPOZYCJI:

•
7 klimatyzowanych sal

•
imprezy od **10 do 120 osób**

•
duży **parking**

RODZAJE UROCZYSTOŚCI:

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



Marcina Kasprzaka 7/9, 91-078 Łódź

REZERWACJE



+48 790 207 409



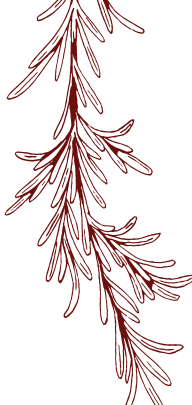
+48 790 207 104 - **24/7**



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


**TKALNIA
SMAKU**
RESTAURACJA



RODZAJE OFERTY I CENY

MENU SERWOWANE

WYBÓR SZEFA KUCHNI

3 dania - **99 ZŁ / OSOBA**

4 dania - **129 ZŁ / OSOBA**

WYBÓR WŁASNY

3 dania - **129 ZŁ / OSOBA**

4 dania - **159 ZŁ / OSOBA**

MENU W PÓLMISKACH

WYBÓR SZEFA KUCHNI

149 ZŁ / OSOBA

WYBÓR WŁASNY

179 ZŁ / OSOBA



MENU DLA DZIECI

DZIECI DO 12 LAT

79 ZŁ / OSOBA

DZIECI DO 3 LAT

BEZPŁATNIE

DODATKOWE OPCJE

Półmiski zimnych zakąsek / bufet słony - **129 ZŁ / OSOBA**

Bufet słodki - **59 ZŁ / OSOBA**

Stół staropolski - **109 ZŁ / OSOBA**

Open Bar alkoholowy - **OD 89 ZŁ / OSOBA**



REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - **24/7**



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA

SZCZEGÓŁY MENU SERWOWANEGO



OBIAD 3-DANIOWY:

zupa • danie główne • deser



OBIAD 4-DANIOWY:

przystawka • zupa • danie główne • deser



W CENIE:

•
woda mineralna niegazowana w karafkach

•
dekoracje kwiatowe i świece

•
możliwość druku menu i winietek (opcjonalnie)

PRZYKŁADOWE PROPOZYCJE DAŃ



PRZYSTAWKI:

tatar z łososia • carpaccio z buraka lub wołowiny
krewetki w sosie winno-maślanym

PRZYSTAWKI:

rosół wołowo-drobiowy • krem z pieczonej gruszki • krem pomidorowy
zupa sezonowa

DANIA GŁÓWNE:

polędwiczki wieprzowe • policzki wołowe • karczek pieczony
kotlet schabowy • pierś z kurczaka • kaczka • łosoś z pieca

DESERY:

domowy sernik • tiramisu • panna cotta



REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL
★★★


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA

SZCZEGÓŁY MENU W PÓŁMISKACH

•
zupa podawana w wazach (1 wybór)

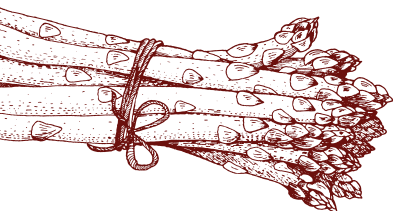
•
dania główne w półmiskach (3 wybory)

•
ciasta i owoce



DOSTĘPNE M.IN.:

policzki wołowe • karczek pieczony • łosoś • dorsz • udko z kaczki
roladki z kurczaka • cordon bleu



DODATKI DO DAŃ

SKROBIOWE:

gnocchi • ziemniaki (pieczone / z koperkiem) • ryż curry • frytki
kluski śląskie • kopytka

WARZYWNE:

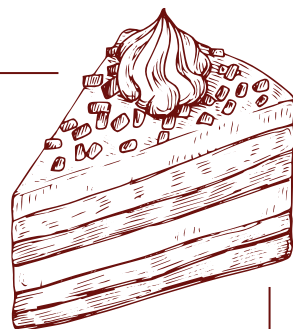
buraczki • fasolka szparagowa • marchew z groszkiem • surówki
mix sałat • kapusta zasmażana

TORT

TORT SZEFA KUCHNI (OPCJONALNIE)

269 ZŁ / KG (ok. 8 porcji)

minimalne zamówienie: **2 KG**



REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - **24/7**



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA

BUFETY I STOŁY TEMATYCZNE

BUFET SŁONY / ZIMNE ZAKĄSKI

Deski wędlin i serów • pasztety • rolady • sałatki • pieczywo, sosy

BUFET SŁODKI

Sernik • szarlotka • ciasta sezonowe • owoce

STÓŁ STAROPOLSKI

Kiełbasy • kaszanka • boczek • smalec • pikle • chleb z pieca



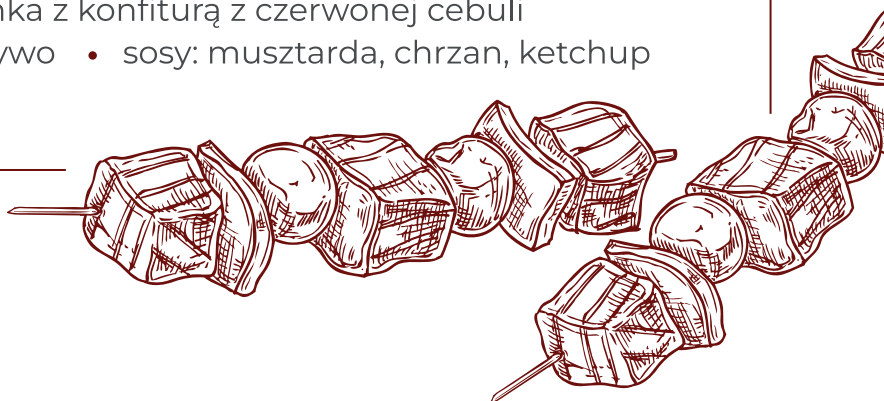
MENU GRILLOWE

WERSJA I – 129 ZŁ / OSOBA:

Grillowana kiełbaska • kaszanka z konfiturą z czerwonej cebuli
karkówka • oscypek z żurawiną • szaszłyk z indyka z warzywami
warzywa grillowane • pieczywo • sosy: musztarda,
ketchup, sos czosnkowy

WERSJA II – 89 ZŁ/OSOBA:

kiełbaski • kaszanka z konfiturą z czerwonej cebuli
karkówka w ziołach • pieczywo • sosy: musztarda, chrzan, ketchup



REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA

OPEN BAR - PAKIETY



PAKIET I (BEZALKOHOLOWY)

2h – **35 ZŁ** • 4h – **55 ZŁ** • 6h – **70 ZŁ**

PAKIET II

2h – **89 ZŁ** • 4h – **143 ZŁ** • 6h – **170 ZŁ**

PAKIET III

2h – **139 ZŁ** • 4h – **179 ZŁ** • 6h – **199 ZŁ**

PAKIET IV (PREMIUM)

2h – **159 ZŁ** • 4h – **199 ZŁ** • 6h – **219 ZŁ**

PAKIET DZIECIĘCY (3-12 LAT):

2h – **25 ZŁ** • 4h – **45 ZŁ** • 6h – **55 ZŁ**



INFORMACJE ORGANIZACYJNE

•
serwis kelnerski: **10% wartości rachunku**

•
ceny zawierają VAT (*brutto*)

•
ostateczna liczba gości: **7 dni przed uroczystością**

•
potwierdzeniem rezerwacji jest **zadek**

•
możliwość modyfikacji menu oraz dań specjalnych (*alergie*)

•
możliwość wniesienia własnego alkoholu (*opłata korkowa*)

REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - **24/7**



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL
★★★


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA