

# OFERTA KONFERENCYJNA



# SALE KONFERENCYJNE

**SALA A** – 200 M<sup>2</sup>

**SALA ŻŁOTA** – 46 M<sup>2</sup>

**LOBBY** – 250 M<sup>2</sup>

**SALA B** – 65 M<sup>2</sup>

**SALA KREMOWA** – 40 M<sup>2</sup>

**APARTAMENTY**

**SALA C** – 65 M<sup>2</sup>

**BUSINESS ROOM** – 20 M<sup>2</sup>

**STREFA RELAKSU**



Sala A



Sala A



Sala BC

Obiekt przystosowany dla potrzeb Osób niepełnosprawnych

## STREFA RELASKU



## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE SALE?

- dogodna lokalizacja na parterze
- dostęp do naturalnego światła dziennego
- możliwość wietrzenia dzięki otwieranym oknom
- opcja pełnego zaciemnienia podczas prezentacji
- klimatyzacja zapewniająca komfort pracy
- szybki internet

## STANDARDOWE WYPOSAŻENIE

- projektor i ekran do prezentacji
- system nagłośnienia
- mikrofony
- mównica dla prelegenta
- flipchart oraz pointer

### REZERWACJE

-  +48 790 207 409
-  +48 790 207 104 - 24/7
-  [biuro@hotelborowiecki-lodz.pl](mailto:biuro@hotelborowiecki-lodz.pl)

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA

# PRZERWY KAWOWE



## PAKIET STANDARD

### CENA ZA JEDNO WYSTAWIENIE:

- **16,26 PLN netto**
- **20 PLN brutto / os.**

### W PAKIECIE:

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- dodatki: mleko, cukier, cytryna
- soki owocowe (w karafkach)
- woda mineralna z cytrusami (w karafkach)

## OPCJONALNIE

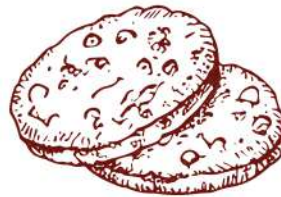
- woda mineralna gazowana / niegazowana (330 ml) – **5 PLN brutto / szt.**
- Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic (250 ml) – **8 PLN brutto / szt.**

## DODATKI

**CENA ZA SZTUKĘ: 7 PLN brutto**

### MOŻLIWE DODATKI:

- ciastka kruche
- ciastka owsiane
- paluszki
- krakersy
- muffiny
- croissanty na słodko / słono
- sezonowe owoce
- sałatki w amuse-bouche
- domowe ciasto
- kanapki



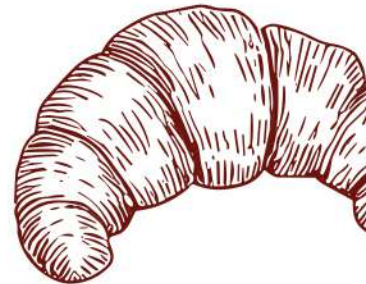
## FINGER FOOD

### CENA ZA SZTUKĘ:

- **8,33 PLN netto**
- **9 PLN brutto / szt.**

### DO WYBORU:

- mini burgery
- mini tortilla z łososiem
- śledzik na bagietce
- krewetki panierowane ze sweet chili
- kozi ser na grzance z konfiturą cebulową
- halloumi na toście z żurawiną
- szynka parmeńska z rukolą
- mini bezy z owocami



### REZERWACJE

-  +48 790 207 409
-  +48 790 207 104 - **24/7**
-  [biuro@hotelborowiecki-lodz.pl](mailto:biuro@hotelborowiecki-lodz.pl)

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA

MENU  
KONFERENCYJNE  
EVENTY BANKIETY



TKALNIA  
SMAKU

RESTAURACJA

# MENU KONFERENCYJNE

KOMPOZYCJA WŁASNA

## SERWOWANE

### MENU PAKIET I

Cena: **59 PLN brutto/os.**

danie główne • dodatek • surówka

### MENU PAKIET II

Cena: **79 PLN brutto/os.**

zupa • danie główne • dodatek • surówka

### MENU PAKIET III

Cena: **99 PLN brutto/os.**

przystawka • zupa • danie główne • dodatek • surówka  
lub  
zupa • danie główne • dodatek • surówka • deser



## BUFET

### MENU BUFETOWE

Cena: **149 PLN brutto | 137,96 PLN netto/os.**

1 zupy z menu do wyboru (350 ml/os.)

2 dania główne z menu do wyboru (1,5 porcji/os.)

2 dodatki z menu do wyboru (225 g/os.)

2 surówki z menu do wyboru (150 g/os.)



Menu bufetowe możliwe z płytą zimną i słodkim stołem.

Standardowo do menu konferencyjnego zapewniamy wodę mineralną niegazowaną z cytrusami.

#### REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl

**B**  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

**B**  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA

## SOKI OWOCOWE

Cena: **4,07 PLN netto** | **5 PLN brutto/os.**

2 rodzaje soków owocowych (0,5 l/os.)

## NAPOJE GORĄCE DO OBIADU

Cena: **12,20 PLN netto** | **15 PLN brutto/os.**

kawa z ekspresu • wybór herbat • mleko • cytryna • cukier



## MENU

### PRZYSTAWKI

hummus z pieczywem • śledzik na bagietce  
pasztet z karmelizowaną gruszką • spring rolls z sosem

### ZUPY (250 ML)

domowy rosół z makaronem • krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym  
krem brokułowy z grzankami • żurek z jajkiem

### DANIA GŁÓWNE

tradycyjny kotlet schabowy (200 g) • filet z kurczaka / de volaille (200 g)  
roladki z suszonymi pomidorami (150 g) • żeberka w sosie polskim / azjatyckim (300 g)  
filet z ryby (wybór Szefa Kuchni) (150 g) • kotlet wegetariański z boczniakiem (200 g)

### DODATKI (150 ML)

ziemniaki opiekane • ziemniaki z wody • kluseczki śląskie  
frytki cienkie / stekowe • kasza gryczana / bulgur

### SURÓWKI (100 ML)

surówka z marchwi i jabłka • surówka z kapusty kiszzonej / pekińskiej  
buraczki duszone z dodatkiem porzeczki • kapusta zasmażana

### DESERY

panna cotta • mini beza z owocami • tartaletka z owocami  
pucharek lodowy

Dla osób będących na specjalnych dietach Szef Kuchni  
przygotuje odpowiednie dania.



#### REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA

# WYBÓR DAŃ SZEFA KUCHNI

## SERWOWANE

### MENU TKALNIA SMAKU I

Cena: **49 PLN brutto/os.**

danie główne • dodatek • surówka

### MENU TKALNIA SMAKU II

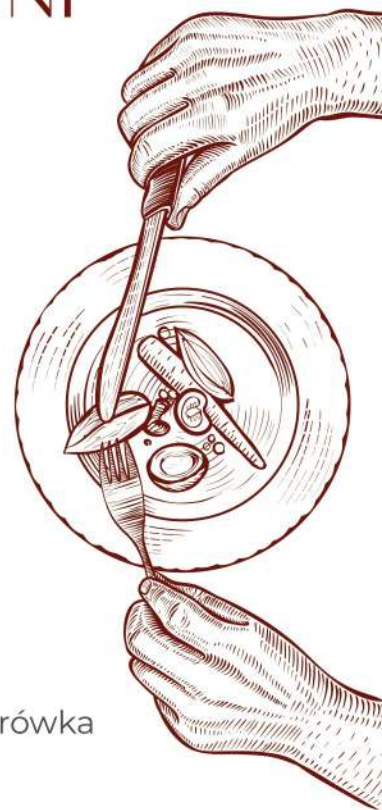
Cena: **59 PLN brutto/os.**

zupa • danie główne • dodatek • surówka

### MENU TKALNIA SMAKU III

Cena: **79 PLN brutto/os.**

przystawka • zupa • danie główne • dodatek • surówka  
lub  
zupa • danie główne • dodatek • surówka • deser



## BUFET

### MENU BUFETOWE

Cena: **99 PLN brutto | 91,67 PLN netto/os.**

1 zupa (350 ml/os.)

2 dania główne (1,5 porcji/os.)

2 dodatki (225 g/os.)

2 surówki (150 g/os.)

Menu bufetowe możliwe z płytą zimną i słodkim stołem.

Standardowo do menu konferencyjnego zapewniamy wodę mineralną niegazowaną z cytrusami.



#### REZERWACJE



+48 790 207 409



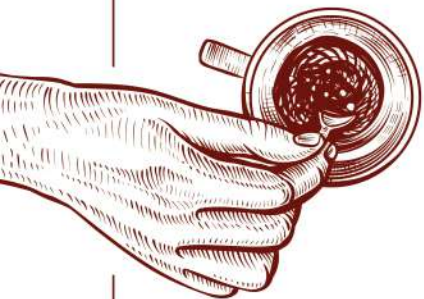
+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA



## SOKI OWOCOWE

Cena: **4,07 PLN netto** | **5 PLN brutto/os.**

2 rodzaje soków owocowych (0,5 l/os.)

## NAPOJE GORĄCE

Cena: **12,20 PLN netto** | **15 PLN brutto/os.**

kawa z ekspresu • wybór herbat • mleko • cytryna • cukier



## MENU TEMATYCZNE

### MENU SZEFA KUCHNI

WITAMY W ŁODZI

#### PRZYSTAWKI

śledzik na pumperniklu • rydze w sosie maślanym

#### ZUPY

łódzka zalewajka • zupa chrzanowa

#### DANIA GŁÓWNE

golonka z kluskami żelaznymi i kapustą zasmażaną  
gołąbki z farszem mięsnym po łódzku • cepeliny z okrasą • kapusta z grochem  
knedle ze śliwką i okrasą • placki ziemniaczane na słodko

#### DESERY

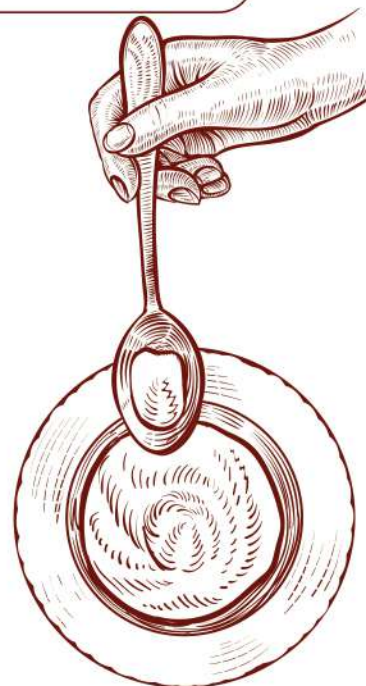
ciasto marchewkowe • ciasto miodowe

#### ZIMNA PŁYTA

regionalne sery i mięsa pieczone • regionalne pieczywo i masło

#### POLECAMY

regionalne piwa i nalewki smakowe

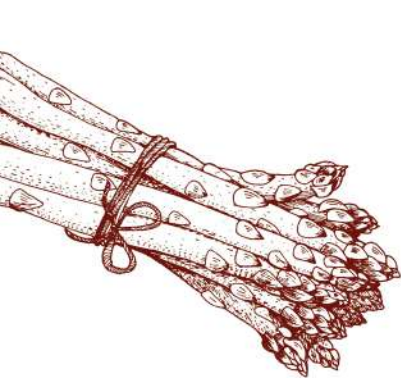


#### REZERWACJE

- +48 790 207 409
- +48 790 207 104 - 24/7
- biuro@hotelborowiecki-lodz.pl

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA



# MENU SZEFA KUCHNI WŁOSKIE KLIMATY

## PRZYSTAWKI

caprese • carpaccio wołowe

## ZUPY

minestrone • zupa rybna z owocami morza

## DANIA GŁÓWNE

ragout wołowe • lasagne bolognese  
halibut z pieca z puree i papardelle warzywnym • risotto z prawdziwkami  
krewetki w sosie winno-maślanym • tagliatelle ze szpinakiem i gorgonzolą

## DESERY

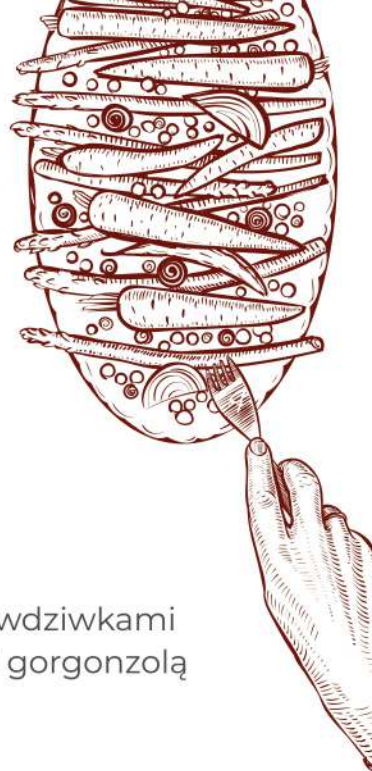
tiramisu • panna cotta malinowa

## ZIMNA PŁYTA

deska włoskich serów i wędlin • pieczywo z oliwami smakowymi

## POLECAMY

selekcja włoskich win



## MENU BUFETOWE

Cena: **indywidualna kalkulacja**

Standardowo do menu tematycznego zapewniamy wodę mineralną niegazowaną oraz soki owocowe (2 rodzaje).

## NAPOJE GORĄCE

Cena: **12,20 PLN netto**  
**15 PLN brutto/os.**

- kawa z ekspresu
- wybór herbat
- mleko
- cytryna
- cukier

## ALKOHOLE

- piwo z nalewaka Żywiec – **12 PLN / 0,5 l**
- wino domu białe / czerwone – **49 PLN / 0,7 l**
- wódka czysta Finlandia – **60 PLN / 0,5 l**

**Open bar – cena: indywidualna kalkulacja**

## REZERWACJE

-  +48 790 207 409
-  +48 790 207 104 - **24/7**
-  [biuro@hotelborowiecki-lodz.pl](mailto:biuro@hotelborowiecki-lodz.pl)

  
**BOROWIECKI**  
HOTEL  
\*\*\*

  
**TKALNIA**  
**SMAKU**  
RESTAURACJA