



TKALNIA
SMAKU

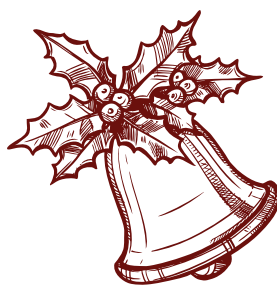
RESTAURACJA

OFERTA ŚWIĄTECZNA



BOROWIECKI
HOTEL





MENU ŚWIĄTECZNE – PAKIET I

145 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKI – W PÓŁMISKACH

Śledzik na dwa sposoby (w śmietanie, w oleju)

Deska różnorodności świątecznych

Tradycyjna sałatka jarzynowa

ZUPA – DO WYBORU

Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE – W PÓŁMISKACH

Miks ręcznie lepionych pierogów
(z kapustą i grzybami, ze szpinakiem i fetą)

Smażony karpik

CIASTA – NA PATERACH

Sernik pieczony

Piernik świąteczny

NAPOJE – W KARAFKACH

Kompot z suszu

Woda z miętą i cytrusami

- Opłatek • Dekoracja świąteczna
- Prezent niespodzianka od Hotelu

DLA GOŚCI KORZYSTAJĄCYCH Z PAKIETÓW ŚWIĄTECZNYCH:

Wino domu: 49 zł / 0,7 l

Wódka Finlandia: 69 zł / 0,5 l

+48 790 207 509 lub +42 207 08 00 (24H/7)

REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL
★★★


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA



MENU ŚWIĄTECZNE – PAKIET II

195 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKI – W PÓŁMISKACH

Śledzik na dwa sposoby (w śmietanie, w oleju)

Deska różnorodności świątecznych

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Ryba po grecku

ZUPA – DO WYBORU

Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem

Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami



DANIA GŁÓWNE – W PÓŁMISKACH

Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

Wigilijna kapusta z grochem

Smażone dzwonki z karpia

CIASTA – NA PATERACH

Sernik pieczony

Piernik świąteczny

Tradycyjny makowiec z bakaliami



NAPOJE – W KARAFKACH

Kompot z suszu

Soki owocowe, woda z miętą i cytrusami

- Opłatek • Dekoracja świąteczna
- Prezent niespodzianka od Hotelu

DLA GOŚCI KORZYSTAJĄCYCH Z PAKIETÓW ŚWIĄTECZNYCH:

Wino domu: 49 zł / 0,7 l

Wódka Finlandia: 69 zł / 0,5 l

+48 790 207 509 lub +42 207 08 00 (24H/7)

REZERWACJE



+48 790 207 409



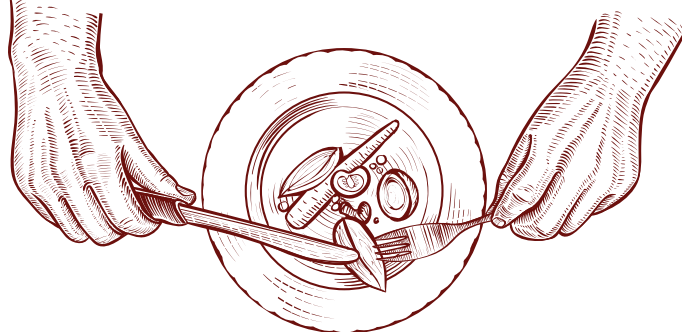
+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA



MENU ŚWIĄTECZNE – PAKIET III

245 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKI – W PÓLMISKACH

- Śledzik w śmietanie z cebulką • Śledzik w oleju
- Tradycyjna sałatka jarzynowa • Sałatka śledziowa
- Kluski z makiem • Ryba po grecku
- Karp w galarecie

ZUPA – DO WYBORU

•
Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem

DANIA GŁÓWNE – W PÓLMISKACH

•
Ręcznie lepione pierogi z kapustą i grzybami

•
Wigilijna kapusta z grochem

•
Smażone dzwonki z karpia

CIASTA – NA PATERACH

- Kutia • Sernik pieczony
- Piernik świąteczny • Tradycyjny makowiec z bakaliami

NAPOJE – W KARAFKACH

•
Kompot z suszu

•
Soki owocowe, woda z miętą i cytrusami

II DANIE CIEPŁE – W WAZACH

•
Aromatyczna zupa grzybowa z łazankami



- Opłatek • Dekoracja świąteczna
- Prezent niespodzianka od Hotelu



DLA GOŚCI KORZYSTAJĄCYCH Z PAKIETÓW ŚWIĄTECZNYCH:

Wino domu: **49 zł / 0,7 l**

Wódka Finlandia: **69 zł / 0,5 l**

+48 790 207 509 lub +42 207 08 00 (24H/7)

REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA

DODATKOWO

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE – DO WYBORU 1 DANIE

Roladka z kurczaka nadziana grzybami w kremowym sosie,
puree ziemniaczane, mix sałat z sosem winegret

Schab w sosie własnym z nutą suszonej śliwki,
kluseczki śląskie, surówka z kapusty czerwonej

39 ZŁ/OS.

Halibut z pieca, maślane puree z dyni, pappardelle warzywne

Udko z kaczki confit w sosie żurawinowym,
kluseczki śląskie, buraczki duszone w soku z czarnej porzeczki

69 ZŁ/OS.



NAPOJE CIEPŁE – W BUFECIE

Kawa z ekspresu • Selekcja herbat • Dodatki

29 ZŁ/OS.

NAPOJE GAZOWANE – W STOLE / W BUFECIE

Coca-Cola • Fanta • Sprite • Tonic

19 ZŁ/OS.

NAPOJE ALKOHOLOWE

Dostępne opcje: piwo, wino, wódka, open bar, korkowe

ZAPYTAJ O CENY



REZERWACJE



+48 790 207 409



+48 790 207 104 - 24/7



biuro@hotelborowiecki-lodz.pl


BOROWIECKI
HOTEL
★★★


TKALNIA
SMAKU
RESTAURACJA