



Druga Wakacyjna Kolacja Pod Gwiazdami w Pietrynie****

EDYCJA MUZYCZNA

aranżacje przebojów Wodeckiego, Krawczyka, Maanam, Varius Manx,
Czerwonych Gitar i innych...

restauracja

Oranżeria

by HOTEL PIETRZYNA

2.09 / śr / g. 18:00



Zapraszamy na Piotrkowską 40, na spotkanie miłośników Łodzi,
muzyki rozrywkowej i dobrej kuchni.

Tego lata to już ostatnia okazja aby wspólnie zasiąść na dziedzińcu
odrestaurowanej kamienicy, w której działa Hotel Pietryna****

OFERTA OBEJMUJE:

poczęstunek i drink powitalny

czterodaniowe menu z nutą sezonowych przysmaków

wino w karafkach na dobry początek

opowieści przewodnika Marcina Bojanowskiego, o łódzkich akcentach na listach przebojów

muzyka na żywo, aranżacje niezapomnianych hitów polskiej muzyki rozrywkowej

parkiet dla tych, którym trudno usiedzieć przy piosenkach znanych i lubianych

wieczór na świeżym powietrzu (dziedziniec Hotelu Pietryna****)

zwiedzanie historycznej części hotelu

Cena w przedsprzedaży: **290 PLN / os.** (do wyczerpania biletów)

Cena regularna: **330 PLN / os.**

- LICZBA MIEJSC OGRANICZONA -



restauracja

Oranzeria

by HOTEL PIETRZYNA

Druga Wakacyjna Kolacja pod gwiazdami w Pietrynie****

Menu

Starter

Chrupiący liść jarmużu z puszystym musem z wędzonego twarogu
i emaliowaną miodem śliwką węgierką

Przystawka:

Tatar z pieczonych pomidorów malinowych i słodkiej papryki,
podany na emulsji lubczykowej z maślanymi kurkami

Zupa:

Aksamitny krem z pieczonej dyni hokkaido i topinamburu, serwowany z emulsją
z mleka kokosowego i prażonymi ziarnami świeżej kukurydzy

Danie główne:

Filet z sandacza z chrupiącą skórą, podany na zielonym Gnocchi pietruszkowym
w towarzystwie słodko-kwaśnego sosu agrestowo-gruszkowego

lub

Wołowina w ciemnym piwie i powidłach

lub

Pieczony stek z dyni piżmowej, krem z koziego sera, marynowana w occie śliwka,
chrupiące pestki dyni, olej z lubczyku

Deser:

Pieczona Figa i Lody z Koziego Sera, Miód Gryczany, Rozmaryn

SZCZEGÓŁY ORAZ REZERWACJE:

biuro@hotelpietryna.pl • +48 536 396 300

Oferta jest bezzwrotna co oznacza, że w przypadku anulacji przez Klienta,
przedpłacona kwota nie będzie podlegała zwrotowi.
W przypadku niepogody kolacja zostanie przeniesiona do Hotelowej Restauracji.