

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

MENU NA WIGILIE BIZNESOWE

DZIAŁ SPRZEDAŻY



42 207 07 07



sales@hoteltobaco.pl



u Kretschmera

RESTAURACJA

ARCHE HOTEL TOBACO, UL. KOPERNIKA 64 90-553 ŁÓDŹ

„ARCHE” S.A z siedzibą w Warszawie, adres: 02-801 Warszawa, ul. Puławska 361, Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego KRS: 0000831001, NIP: 821-16-39-335 REGON:710021277, Kapitał Zakładowy: 2 982 300 zł. BDO: 000078804



Święta to idealny czas na spotkanie z zespołem czy kontrahentami.

Podsumowanie ubiegłego roku i przybliżenie planów na ten zbliżający się, nie musi odbywać się w czterech ścianach biura. Organizację spotkania przejmą profesjonalisci, a Goście będą mogli po prostu zająć się sobą nawzajem...

Zapraszamy Państwa w kulinarną podróż po świątecznych smakach regionu łódzkiego w Restauracji u Kretschmera w Arche Hotelu Tobacco w Łodzi.

CZTERODANIOWA UROCZYSTA WIGILIJNA KOLACJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA

Moskole, pasta z wędzonego szprota i ogórka kiszzonego, kawior z kopru

ZUPA

Barszcz biały na zakwasie z kapusty, z grzybami

DANIE GŁÓWNE

Smażony filet z pstrąga, pieróg z ziemniakami, bryndzą i oscypkiem, sałatka z buraków, sos remulade

DESER

Strudel drożdżowy z serem, makiem, cynamonem, gorąca marmolada śliwkowa

ŚWIĄTECZNY POSIŁEK W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU UZUPEŁNIENIE DO 2H

- Barszcz krakowski z ziemniakami
- Karp w szarym sosie
- Pieczony filet z okonia w sosie cytrynowym
- Groch z kapustą, grzybami i olejem lnianym
- Gołąbki z kaszą i ziemniakami
- Pieczarki w śmietanie
- Pierogi z grzybami, kaszą gryczaną i kapustą
- Ziemniaki opiekane
- Pulpety rybne w zalewie octowej
- Hekele – sałatka śledziowa
- Moskole z bryndzą i palonym masłem
- Śledzie po kaszubsku
- Pasta z wędzonej ryby i ogórka kiszzonego na wiejskim chlebie
- Piernik, makowiec, sernik
- Kompot z suszu



DODATKI DO KOLACJI (OPCJONALNE)



PÓŁMISKI ŚWIĄTECZNYCH ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledzie po wileńsku z sosem grzybowym
- Koreczki śledziowe z jajkiem przepiórczym na pumperniku
- Schab pieczony z warzywami korzeniowymi z sosem żurawinowo chrzanowym
- Sałatka z szynką, pieczarkami i krakersami
- Rolada z polędwiczki z grzybami
- Carpaccio z buraka na rukoli z wędzonym twarogiem, pestkami i sosem balsamicznym

PÓŁMISEK MIX PIEROGÓW

Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
Pierogi z mięsem
Wegańskie pierogi z soczewicą

TREŚCIWA ZUPA SERWOWANA

Wegański barszcz czerwony
z ciastkiem francuskim z kapustą



OGÓLNE INFORMACJE

- Usługa korkowa - istnieje możliwość zapewnienia własnego alkoholu
- Usługa serwisowa - istnieje możliwość serwisu tortu
- Dekoracja stołu - obrus, serwetki, podalerze i świece w cenie
- Istnieje możliwość przedłużenia imprezy po godzinie 22.00 (w przypadku wyboru open baru, przedłużenie liczy się od godz. zakończenia open baru)
- Możliwość wynajmu sprzętu grającego lub Dj'a czy organizacji atrakcji integracyjnych

