

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ



MENU

KONFERENCYJNE

2026

u Kretschmera
RESTAURACJA

KONTAKT

ul. Kopernika 64

90-553 Łódź

Telefon: +48 42 207 07 07

Mail: sales@hoteltobaco.pl

MENU SERWOWANE

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

u Kretschmera RESTAURACJA

Restauracja czynna jest do godziny 22:00. Istnieje możliwość odpłatnego przedłużenia czasu trwania spotkania po wcześniejszym zgłoszeniu opiekunowi po stronie hotelu.

W częściach wspólnych hotelu (lobby, restauracja, centrum konferencyjne) obowiązuje zakaz spożywania produktów i napojów nie zakupionych w restauracji hotelowej.

PRZYSTAWKI

- Gruszka zapiekana z gorgonzolą, miód regionalny, prażone orzechy, rukola, ciastko z ciasta francuskiego
- Parowana bułeczka drożdżowa, szarpana kaczka, mini sałata rzymska stir fry
- Krokiet z kaszanki, grzanka, śliwki duszone w czerwonym winie
- Tatar z pstrąga, por, carpaccio z buraka, świeże zioła
- Pieróg z soczewicą, purre z pietruszki, pieczona papryka

ZUPY

- Rosół drobiowy wołowy, makaron spatzle, oliwa ziołowa, grzyby shimeji / możliwa wersja wegetariańska
- Żur, purre chrzanowe, grillowane niemiecka kiełbaska, smażony bocznik / możliwa wersja wegetariańska
- Krem z cukinii i pieczonego ziemniaka, grzanka czosnkowa, ser dojrzewający
- Pikantna zupa tajska z kurczakiem / możliwa wersja wegetariańska

DANIA GŁÓWNE

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z ricottą i boczkiem, podsmażane kluseczki ziemniaczane, karmelizowana marchew paryska
- Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami i mozzarellą, mini ziemniaczki smażone na maśle szałwiowym, mix sałat ze świeżymi ziołami
- Filet z białej ryby w tempurze, sos z karczochów, kaparów i oliwek, purre ziemniaczane, zielony groszek
- Wolno pieczona noga z kaczki, modra kapusta z suszonymi owocami i wiśniówką, knedel czeski, sos korzenny
- Wegańskie curry, ryż jaśminowy, grillowany pak choi, grzyby shimeij

DESERY

- Tarta kokosowa, czekolada, salsa z ananasa, czerwony pieprz
- Wegańskie ciasto z masą pralinową z ciecierzycy
- Dyniowe brownie, lody śmietanowe, gorące maliny
- Bułeczka semlor, krem migdałowy, bita śmietana
- Sernik, żel pomarańczowy, bita śmietana

PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO TAKIEGO SAMEGO ZESTAWU
WSZYSTKICH DLA GOŚCI



ZIMNE PRZEKĄSKI

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

ZESTAW 1

Plastry pieczonego indyka z żurawiną w glazurze
Mozzarella z pomidorami, grillowaną cukinią i pesto ziołowym
Hummus orzechowy, pieczona papryka, focaccia
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem
Śledź z sosem musztardowym
Pieczywo i masło nielimitowane



ZESTAW 2

Rolada drobiowa z bakaliarniami
Sałatka z ziemniakami, wędzonym serem i czerwoną fasolą
Schab pieczony z musem chrzanowym
Sałatka grecka
Terrina warzywna
Hummus orzechowy, pieczona papryka, focaccia
Śledź z żurawiną i imbirem
Pieczywo i masło nielimitowane

ZESTAW 3

Plastry pieczonego indyka z żurawiną w glazurze
Schab pieczony z musem chrzanowym
Paszтет z konfiturą z czerwonej cebuli
Sałatka z ziemniakami, wędzonym serem i czerwoną fasolą
Sałaty z kozim serem, gruszką, selerem naciowym i dressingiem malinowym
Grillowane warzywa z serem bursztyn i vinegretem ziołowym
Hummus orzechowy, pieczona papryka, focaccia
Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem
Śledź z sosem musztardowym
Pieczywo i masło nielimitowane



KOLACJA FILMOWE KADRY

ARCHE HOTEL
TOBACÓ ŁÓDŹ

ZESTAW 1

- Śledź marynowany w miodzie z imbirem, octem balsamicznym i gorczycą
- Sałaty z grillowanym boczkiem, oscypkiem, gruszką i sosem żurawinowym
- Plastry pieczonego indyka z sosem z jarzębiny i jabłka podane na rukoli
- Terrina z pieczonych warzyw i koziego sera
- Tortilla z warzywami i pikantnym kurczakiem
- Pasztet z żurawina i jałowcem, mus chrzanowy
- Krem z pora z wędzoną kaczką i kwaśną śmietaną
- Minestrone z grzanką serową
- Roladki ze schabu z pieczarkami
- Filet z dorsza, maślany sos winno kaparowy
- Purre ziemniaczano gorzycowe
- Soczewica z warzywami
- Zielony groszek z oliwą tymiankową
- Surówka sezonowa
- Wybór ciast
- Owoce filetowane

ZESTAW 2

- Plastry grillowanej cukinii i bakłażana zapiekane mozzarellą, podane z dipem z pieczonej papryki i migdałów
- Śledź w zalewie z suszonymi pomidorami, porem i koprem
- Roladki z tortilli z warzywami, rukolą i pikantnym kurczakiem
- Mix sałat z tuńczykiem, jajkiem i warzywami
- Schab pieczony w niskiej temperaturze, mus z zielonego sera
- Wybór serów podany z marmoladą z czerwonej cebuli, czerwonego wina i gorzycy
- Bulion cebulowy, grzanki serowe
- Krem z kalafiora, oliwa szczypiorkowa, grzanka ziołowa
- Piersz z kurczaka pieczona z cytrynami i czosnkiem
- Filet z dorsza, maślany sos winno kaparowy
- Ryż duszony w białym winie z groszkiem i masłem ziołowym
- Ziemniaki gotowane
- Warzywa z pary zapiekane serem wędzonym
- Surówka sezonowa
- Wybór ciast
- Owoce filetowane



KOLACJA U KAROLA KRETSCHMERA

ZESTAW 1

- Mus z wątróbki z pieczonym czosnkiem i rozmarynem podany na cieście francuskim
- Mix sałat z grillowaną cukinią, melonem, szynką dojrzewającą, dressing miodowo balsamiczny
- Terrina z kaczki z rodzynkami, marmolada z czerwonej cebuli
- Tortilla z warzywami ostra wieprzowina
- Śledź z sosem musztardowym
- Wybór wędlin z chrzanem i żurawiną
- Chrzanowy żur na wędzonce z jajem i białą kielbasą
- Krem z białych warzyw chips z boczku
- Bitki ze schabu z grzybami i rozmarynem
- Kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą
- Dorsz zapiekany pod beszamelem cytrynowym
- Ziemniaki opiekane z tymiankiem
- Marchew glazurowana z miodem i imbirem
- Knedle czeskie drożdżowe
- Surówka sezonowa
- Wybór ciast
- Owoce filetowane

ZESTAW 2

- Podpłomyk z wędzonym łososiem, ricottą i wasabi
- Śledź w oleju lnianym z szalotką i koprem
- Mix sałat z wędzonym kurczakiem, ananasem, selerem naciowy, kukurydzą i dressingiem z malin
- Rolada ze schabu z rodzynkami i orzechami
- Grillowana cukinia podana na rukoli z pomidorem koktajlowym i serem bursztyn
- Sałatka z pieczarek, jabłka i zielone groszku, dressing koperkowy
- Pasztet z żurawiną i ziołami, mus chrzanowo żurawinowy
- Krem pomidorowy z pesto ziołowym
- Zupa kokosowa z warzywami, kurczakiem i komosą ryżową
- Żeberka BBQ
- Okoń ze świeżym szpinakiem i pomidorami
- Filet z indyka z pomidorami z kaparami i oliwkami
- Ryz jaśminowy
- Czerwona soczewica z warzywami
- Warzywa z pary z wędzonym serem
- Surówka sezonowa
- Wybór ciast
- Owoce filetowane



KOLACJA U KAROLA KRETSCHMERA

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ

ZESTAW 3

- Pumpernikiel z musem z wędzonego pstrąga, jabłko karmelizowane, kawior limonkowy
- Sałatka z czerwonej soczewicy, papryki, ogórka i krewetek
- Mini mozarella marynowana w pesto z rzodkiewek, grillowana cukinia, pomidory
- Cykoria z musem z zielonego sera z karmelizowanym orzechem
- Terrina z pieczonych warzyw
- Półmisek mięs pieczonych
- Wybór serów
- Węgierski bogracz z wieprzowiną
- Pikantna zupa rybna z soczewicą
- Pieczony filet z karmazyna z masłem ziołowym i rukolą
- Medalion z polędwiczki wieprzowej z sosem rozmarynowym
- Farfalle z pikantną wołowiną z warzywami, sezamem i sosem orientальnym
- Kluska ziemniaczana
- Ziemniaki opiekane z boczkiem i cebulą
- Brokuł z pary z pestkami dyni oliwą truflową
- Surówka sezonowa
- Wybór ciast
- Owoce filetowane

FINGER FOOD

urozmaić swoją imprezę lub przerwę kawową

- Kanapka ryżowa z marynowanym suszonym łososiem, awokado, szczypiorkiem
- Smażona kanapka ryżowa z paluszkami krabowymi, ogórkiem, szczypiorem i majonezem
- Bowl z krewetką, ryż basmati, awokado, ogórek, sos azjatycki
- Bowl z cieciorą, ryż basmati, awokado, ogórek, sos azjatycki
- Bento z kurczakiem teriaki (szaszłyki), makaronem ryżowym, warzywami sezonowymi
- Bento z pikantnym tofu, makaronem ryżowym, warzywami sezonowymi
- Bułeczki bao z szarpaną wieprzowiną i piklami
- Bułeczki bao z smażonym bocznikiem i piklami



ZA MAŁO SŁODKOŚCI?

- Ciasta 3 rodzaje
- Desery w mono porcjach 4 rodzaje
- Mini donut
- Mini ptysie z kremem śmietanowym i słonym karmelem
- Mini pączki
- Mini bezy
- Sałatka owocowa
- Mini panna cotta z musem owocowym

KOLACJA W PAŁACU FABRYKANTA

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ

ZESTAW 1

- Pate z gęsiny z konfiturą z pomarańczy
- Tatar z wędzonego łosia
- Wolno pieczony boczek z musem chrzanowym
- Sałatka z pieczarek, jabłek i zielonego groszku z dressingiem koperkowym
- Sałaty z serem pleśniowym, jabłkiem i orzechami
- Roladki z tortilli z warzywami i kurczakiem
- Wybór serów podany z marmoladą z czerwonej cebuli, czerwonego wina i gorczycy
- Śledź z suszonymi pomidorami, koprem i porem
- Wybór wędlin z chrzanem i żurawiną
- Krem z pietruszki z musem z gruszki i jabłka
- Chrzanowy żur z białą kiełbasą i jajkiem
- Gołąbki z dziczyzną w sosie grzybowo tymiankowym
- Filet z indyka w sosie z grillowanej papryki
- Makaron castellane w sosie orzechowym z warzywami
- Kus kus perlisty z masłem ziołowym
- Warzywa soterowane z pestkami dyni
- Wybór ciast
- Owoce filetowane



Zestaw 2

- Rillettes z kaczki
- Sałatka z tuńczyka z awokado i ogórkiem na pumperniku
- Tatar ze śledzia
- Sałatka z ziemniaków, fasoli, ogórka kiszzonego i wędzonego sera
- Grillowana cukinia, mozzarella, pomidory, pesto z liści rzodkiewek
- Mix sałat z półgęskiem, ananasem i vinegretem truskawkowym
- Śledzie w zalewie octowej z rodzynkami
- Warzywa grillowane z dressingiem balsamicznym
- Wybór wędlin z chrzanem i żurawiną
- Krem z dyni i marchewki, żel z pomarańczy i tymianku
- Zupa z czerwonej soczewicy z boczkiem i warzywami
- Grillowana pierś z kurczaka sos musztardowy z curry
- Plastry wołowiny w sosie z zielonym pieprzem
- Kopytka z suszonymi pomidorami i orzechami
- Ziemniaki opiekane
- Pierogi wegetariańskie
- Wybór warzyw z pary z oliwą truflową i konopią siewną
- Wybór ciast
- Owoce filetowane



KOLACJA W PAŁACU FABRYKANTA

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ

ZESTAW 3

- Sałatka z ogórka i ogonów rakowych z dressingiem koperkowo jogurtowym podany na pikantnych nachosach
- Mus z wątróbki indyczej, konfitura z jarzębiny i jabłka, grzanka
- Rolada z kaczki z pistacjami i pomarańczą
- Terrina z czerwonej soczewicy z marmoladą z czerwonej cebuli i chrzanu
- Tortilla z warzywami i pikantną wieprzowiną
- Sałaty z zielonym serem, melonem, selerem naciowymi vinegretem truskawkowym
- Śledź z żurawiną i orzechami
- Wybór wędlin z chrzanem i żurawiną
- Wybór serów z sosem cumberland
- Bulion z dziczyzny, makaron domowy
- Krem serowy z białym winem i tymiankiem, grzanka czosnkowa
- Rolada z dzika z sosem grzybowym
- Filet z karmazyna
- Kluska półfrancuska z masłem i natką pietruszki
- Makaron maccheroni z gruszką, kolendrą, kaczką i imbirem
- Puree chrzanowe
- Wybór warzyw zapiekanych z sosem serowym
- Wybór ciast
- Owoce filetowane

WEGETARIAŃSKI

- Terrina z pieczonych warzyw
- Tatar z bakłażana na grillowanym ziemniaku
- Carpaccio z buraka z marynowanym tofu i orzechami
- Sałatka z serem pleśniowym, jabłkiem, melonem i karmelizowanymi orzechami
- Grillowane warzywa z serem korycińskim, pesto ziołowym i pestkami słonecznika
- Wegetariańskie śledzie po kaszubsku
- Krem z ziemniaków i szczypiorku z marynowanym tempechem
- Minestrone z grzanka serową
- Gołąbki z ciecierzycy, warzyw i kaszy
- Stek z selera
- Makaron z tofu i kimchi
- Ziemniaki opiekane
- Soczewica z warzywami
- Szpinak duszony z czosnkiem i pomidorami
- Surówka z warzyw sezonowych
- Ciasto
- Owoce filetowane



MOCNO ŁÓDZKA STRONA

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

KOLAJCA SERWOWANA

- Śledź pod pierzynką podany na grillowanym ziemniaku
- Łódzka zalewajka na maślanie z ziemniakami, kurką i prażonym boczkiem
- „Bałuciarskie danie” – żeberka, knedle z owocami (śliwka lub truskawka), duszona kapusta
- Piernik marchewkowy z powidłami śliwkowymi

ŁÓDZKIE DODATKI DO SERWISU KAWOWEGO

- Żulik z konfiturą z czerwonej cebuli i smażoną kaszanką
- Chleb ze smalcem / ogórkiem kiszonym
- Chleb ze smalcem wege
- Blok czekoladowy
- Chałka z masłem i konfiturą porzeczkową

KOLACJA BUFETOWA

- Żulik z konfiturą z czerwonej cebuli i smażoną kaszanką
- Młody ziemniak, moskaliki, młoda cebulka
- Sałatka jarzynowa z szyjkami krabowymi i kaparami
- Pajda chleba z kotлетem z białej kiełbasy, sosem zalewajkowym i ogórkiem kiszonym
- Pasztet z kaczką, chutney gruszkowy
- Łódzka zalewajka na maślanie z ziemniakami, kurką i prażonym boczkiem
- Żołądki w sosie chrzanowym
- Kotlety pożarskie
- Prażoki z boczkiem i cebulką
- Szare kluski
- Lepiochy chłopskie z kaszą i wątróbką, kwaśna śmietana
- Kapusta zasmażana (zimą kiszona, latem młoda)
- Sałata masłowa ze śmietaną
- Ciasta regionalne: piernik, drożdżowe, pleśniak





ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

u Kretschmera
RESTAURACJA

**ZAUF AJ NAM,
JESTEŚMY HOTELARZAMI!**

KONTAKT DZIAŁ SPRZEDAŻY
SALES@HOTELTOBACO.PL,
042 207 07 07

