

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ



OFERTA KONFERENCYJNA 2026

KONTAKT

ul. Kopernika 64
90-553 Łódź

Telefon: +48 42 207 07 07

Mail: sales@hoteltobaco.pl

ARCHE S.A. z siedzibą w Konstancinie-Jeziornie, adres: 05-520 Konstancin-Jeziorna, ul. Mirkowska 45A,
Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego KRS
0000831001, NIP 821-16-39-335, BDO 000078804

SALE KONFERENCYJNE

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



Nazwa sali	Pow.				Dodatkowe informacje
ZŁOTA A+B	120 m2	120 os.	80 os.	42 os.	Sala mieści się w osobnym budynku konferencyjnym
SREBRNA	55 m2	50 os.	36 os.	26 os.	Sala mieści się w osobnym budynku konferencyjnym
ŻÓŁTA	82 m2	70 os.	36 os.	32 os.	Dostęp do światła dziennego, poziom -1
ZIELONA	50 m2	50 os.	30 os.	26 os.	Dostęp do światła dziennego, poziom -1
CZERWONA	35 m2	26 os.	18 os.	16 os.	Dostęp do światła dziennego, poziom -1
FIOLETOWA	32 m2	20 os.	14 os.	14 os.	Dostęp do światła dziennego, poziom -1
Salka VIP	35 m2	30 os.	26 os.	23 os.	Salka boczna w Restauracji u Kretschmera poziom -1

Na wyposażeniu każdej z sal konferencyjnych znajduje się ekran, rzutnik z podłączeniem HDMI oraz flipchart. Na zapytanie nieodpłatnie udostępniamy także pointer oraz przejściówki do rzutnika.

W salkach VIP istnieje możliwość skorzystania z mobilnego telewizora.

Każde pomieszczenie jest klimatyzowane i ma dostęp do WiFi.

SERWISY KAWOWE

ARCHE HOTEL
TOBACÓ ŁÓDŹ



PAKIET STANDARDOWY

Kawa, herbata, woda, sok, ciasteczka, owoce w całości

PAKIETY DODATKOWE

(możliwe zamówienie wielokrotności, minimum 1 pakiet)

ZESTAW WYTRAWNY 1

- mini croissant z grillowanym boczkiem, jajkiem i dipem szczypiorkowym 10 szt.
- mini croissant z boczniakiem w panko i piklami 10 szt.
- mini sałatka z awokado, mozzarellą i cukinią 10 szt.

ZESTAW WYTRAWNY 2

- tartinka z musem z wędzonego łososia, marynowane rzodkiewki, kiełki 15 szt.
- tartinka z rostbefem, patisonem i rukolą 15 szt.
- croissant z pieczoną papryką, tofu i pieczarkami 10 szt.

Pakiet kanapek bankietowych (2 szt.)

Pakiet ciast pieczonych (min. 150g / os.)

Owoce filetowane trzy rodzaje (min. 130 g / os.)

ZESTAW SŁODKI 1

- bułeczki cynamonowe - 10 szt.
- mini donuty - 10 szt.
- mini ptysie z bitą śmietaną i słonym karmelem - 15 szt.
- mini panna cotta z musem owocowym - 10 monoporcji

ZESTAW SŁODKI 2

- pasteis de nata - 15 szt.
- mini babeczki z kremem waniliowym i owocami - 15 szt.
- mus czekoladowy z wiśniami - 10 monoporcji
- wegański krem jaglany ze świeżymi owocami i miętą - 10 monoporcji

ZESTAW MIX 1

- mini pączki - 10 szt.
- mix słodkich wypieków francuskich 20 szt.
- kanapka z szarpaną wieprzowiną i piklami - 10 szt.
- kanapka z pieczonym boczniakiem i patisonem 10 szt.

Zestaw MIX 2

- mini tortille z pieczarkami, kurczakiem, sałatą i sosem - 10 szt.
- mini bułeczki bao z wędzonym łososiem, pieczoną papryką - 10 szt.
- tartaletki z kremem czekoladowym i owocami - 15 szt.
- makaroniki mix smaków - 15 szt.

ZESTAW FIT

- słupki warzywne z dipem - 10 porcji
- sałatka owocowa (melon, ananas, pomarańcza) - 10 monoporcji
- ciastko z ziarnami, czekoladą i liofilizowanymi owocami - 15 szt.

LUNCH

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



**W RAMACH KAŻDEGO ZESTAWU LUNCHOWEGO
PAKIET NAPOI: KAWA, HERBATA, WODA, SOK**

LUNCH SERWOWANY - Chef's Choice Menu

I DANIOWY - danie główne

II DANIOWY - zupa i danie główne

III DANIOWY - zupa, danie główne i deser

IV DANIOWY - przystawka, zupa, danie główne i deser

Menu komponuje Szef Kuchni. Diety specjalne (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bez laktozy) należy zgłosić na 7 dni przed realizacją, dla tych osób serwowana jest osobna propozycja.

LUNCH BUFETOWY - Chef's Choice Menu

do 1 godziny

W ramach lunchu:

- Zupa wegetariańska
- Dwa rodzaje mięsa
- Danie wegetariańskie lub rybne
- Danie makaronowe
- Dwa dodatki skrobiowe
- Warzywa na ciepło
- Surówka sezonowa
- Deser

MENU REALIZOWANE DLA GRUP POWYŻEJ 16 OSÓB

PODANE W OFERCIE CENY NIE ZAWIERAJĄ PODATKU VAT

MENU "PO ŁÓDZKU"

ARCHE HOTEL
TOBACÓ ŁÓDŹ



**DOPASUJ MENU WYDARZENIA DO MIEJSCA, W KTÓRYM JESTEŚ.
SPRÓBUJ DAŃ INSPIROWANYCH LOKALNĄ KUCHNIĄ CZTERECH KULTUR.**

OPCJA 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

Diety specjalne (wegetariańska, wegańska, bezglutenowa, bez laktozy) należy zgłosić na 7 dni przed realizacją, dla tych osób serwowana jest osobna propozycja.

OPCJA 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 kotletem 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

PRZEKĄSKI

jedno podanie

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

PODANE W OFERCIE CENY NIE ZAWIERAJĄ PODATKU VAT

KOLACJE

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ



MENU SERWOWANE

ZESTAW 2-DANIOWY

ZESTAW 3-DANIOWY

ZESTAW 4-DANIOWY

W CENIE KOLACJI WODA Z CYTRUSAMI W KARAFKACH



STÓŁ SZWEDZKI

SZEROKI WYBÓR DAŃ CIEPŁYCH,
PRZEKĄSEK ZIMNYCH I DESERÓW

KOLACJA
FILMOWE KADRY

KOLACJA
U KAROLA KRETSCHMERA

KOLACJA
W PAŁACU U FABRYKANTA



u Kretschmera

RESTAURACJA

Restauracja czynna jest do godziny 22:00.
Istnieje możliwość odpłatnego przedłużenia czasu
trwania spotkania.

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



ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

u Kretschmera
RESTAURACJA

ZAUF AJ NAM,
JESTEŚMY HOTELARZAMI!

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

