

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ

u Kretschmera
RESTAURACJA

OFERTA WESELNA 2026

*Wesele
po Łódzku*

KONTAKT

ul. Kopernika 64

90-553 Łódź

Telefon: +48 42 207 07 07

Mail: sales@hoteltobaco.pl



WESELE

INNE NIŻ WSZYSTKIE

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

KONTAKT

ul. Kopernika 64,

90-553 Łódź

Telefon: +48 575 913 949

Mail:

ppietrasik@hoteltobaco.pl



Znudziły się Wam "**standardowe**" Wesela? Marzycie o weselu innym niż wszystkie?

Zatem dobrze trafiliście....

Łódzki klimat **Restauracji u Kretschmera**, jakość obsługi oraz smak jedzenia sprawia, że Wasze wesele będzie idealne i inne niż wszystkie.

Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie i elastycznie. Współpracujemy z dekoratorami, fotografami, Dj'ami i innymi podwykonawcami. Pomożemy Wam kompleksowo zorganizować Ten Wielki Dzień.

OFERTA WESELNA ZAWIERA

- Wynajem sali
- Profesjonalną Obsługę
- Możliwość degustacji menu w preferencyjnej cenie
- Apartament dla Nowożeńców
- Bezpłatny parking dla Gości
- Wyjątkowe przestrzenie do sesji zdjęciowych
- Możliwość wynajmu przestrzeni na Uroczystość zaślubin - koszt wynajmu dowolnej przestrzeni 500 pln

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ



SKORZYSTAJ Z GOTOWYCH PAKIETÓW

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

PAKIET PODSTAWOWY WESELE 8H

- Menu serwowane trzydaniowe – przystawka / zupa / danie główne – do wyboru z oferty
- Zimne przekąski:
 - Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem chrzanowym
 - Rolada z kurczaka z owocami
 - Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli
 - Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem
 - Sałatka z ziemniakami, wędzonym serem i boczkiem
 - Sałatka grecka
 - Salaty z półgęskiem, truskawkami i dressingiem miętowo porzeczkowym
 - Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą
 - Pieczywo i masło nielimitowane
- Słodki stół
- II ciepłe danie serwowane – jedno, do wyboru z oferty
- Treściwa zupa – jedna, do wyboru z oferty
- Pakiet napoi bezalkoholowych: kawa, herbata, sok, woda
- Opłata korkowa
- Opłata talerzykowa za serwis tortu

PAKIET PODSTAWOWY Z ALKOHOLEM WESELE 8H

TO CO W PAKIECIE PODSTAWOWYM*

+ Pakiet napoi i alkoholu – Open Bar Popularny do 8h: Wódka, wino, kawa, herbata, sok, woda

*BEZ OPŁATY KORKOWEJ



LUB STWÓRZ Z DOSTĘPNYCH OPCJ
SWOJE WYMARZONE PRZYJĘCIE...

MENU

PÓŁMISKOWE

Opcja na Pierwszy posiłek,
w tym dodatkowo zupa na start

Mięsa

(3 do wyboru)

Tradycyjny schabowy

Kotlet de volaille

Faszerowane udko z kurczaka

Cordon blue z indyka

Pieczony schab z sosem cebulowym

Żeberka w miodowo imbirowej glazurze

Grillowana karkówka z pieczarkami

Dodatki skrobiowe

(2 do wyboru)

Pęczotto z burakami

Puree ziemniaczano – selerowe

Ziemniaki pieczone

Kopytka

Ryż orientalny

Purre z dyni i ziemniaków

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



Dodatki warzywne

(2 do wyboru)

Kolorowe fasolki z bułką i masłem

Grillowane warzywa

Sałata z vinegretem

Modra kapusta z żurawiną i

jabłkiem

Surówka sezonowa

Młoda kapusta



MENU SERWOWANE

druga opcja na pierwszy posiłek

ZUPA + DANIE GŁÓWNE

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



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 szalwiowym, 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 shimeji

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

WYBIERAMY JEDEN ZESTAW DLA WSZYSTKICH GOŚCI

MENU DODATKOWE

ARCHE HOTEL
TOBACCO ŁÓDŹ

Treściwa zupa

Jedna do wyboru

Zupa gulasz z dziczyzny z masłaną
bułeczką

własnego wypieku

Zupa z czerwonej soczewicy z
morelami, mini
cebularz

Barszcz czerwony na kiszonych
burakach, pierożki

z białą fasolą

Krem czosnkowo chlebowy z chipsami
z kielbasy



Słodki bufet

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

II obiad

Jedna opcja do wyboru

Kartacze z soczewicą 1 szt. oraz kartacze z
mięsem 1 szt. podane z bulionem mięsnym

Bułka drożdżowa naszego wypieku, szarpana
orientalna wieprzowina, frytki, surówka

Roladka wieprzowa z kaszą w sosie

chrzanowym, duszona kapusta kiszona, knedel
drożdżowy

Gołąbki z kaszą jęczmienną i soczewicą,
sos pomidorowo warzywny,
purre ziemniaczane

Selekcja Pierogów

Podawany miks (5 szt./os)

Pierogi z kaszą jęczmienną, wędzonym
twarogiem i miętą

Zielone pierogi z palonymi ziemniakami

Różowe pierogi ze szpinakiem,
ziemniakami i fetą

Orkiszowe pierogi z pieczonym
burakiem, ricottą

i orzechami

Z różnymi rodzajami mięsa

Grzybowo kapuściane

z soczewicą

Zimne przekąski

w bufecie lub w stole

Schab pieczony w niskiej temperaturze podany
z rukolą i musem kaparowym

Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli

Omlet szpinakowy z wędzonym łososiem

Sałatka z ziemniakami, wędzonym serem i
boczkiem

Sałatka grecka

Salaty z półgęskiem, truskawkami i dressingiem
miętowo porzeczkowym

Hummus orzechowy, pieczona papryka, foccacia

Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulą

Śledź z imbirem i żurawiną

Rolada z kurczaka z owocami

Pieczycwo i masło nielimitowane

Oferta dodatkowa:

Mix snacków: śliwki w boczku, nachos, krewetki
w panierce, krążki cebulowe, paluchy serowe, dipy

MENU DLA DZIECI

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

- Rosół z makaronem / zupa pieczarkowa z makaronem / krem pomidorowy
- Filet z kurczaka w chrupiącej panierce podany z frytkami i surówką z marchewki
- Hamburger z wołowiną, sałatą, pomidorem, podany z frytkami
- Paluszki rybne podane z frytkami i sałatami
- Puchar lodowy z bitą śmietaną, owocami sezonowymi i polewą czekoladową

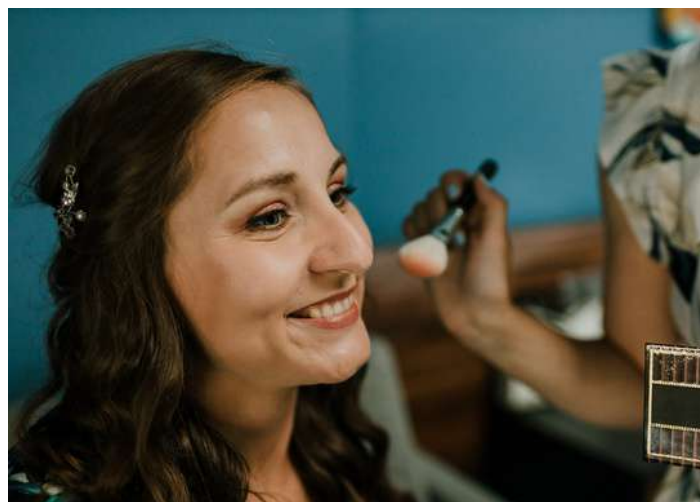


NOCLEGI



W Hotelowych pokojach możecie zarówno przygotować się do Ślubu jak i urządzić sesję poślubną

115 pokoi, w tym także pokoje rodzinne po preferencyjnych stawkach dla Waszych Gości.



NAPOJE

ALKOHOLOWE I BEZALKOHOLOWE

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ



ALKOHOLE

POSIADAMY BOGATĄ OFERTĘ PAKIETÓW
OPEN BAR

ISTNIEJE TAKŻE MOŻLIWOŚĆ SERWISU ALKOHOLU
DOSTARCZONEGO PRZEZ PARĘ MŁODĄ



ZAUF AJ NAM
WESELA
TO NASZA SPECJALNOŚĆ

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



KONTAKT

PAULINA PIETRASIK

SALES@HOTELTOBACO.PL

575 913 949

u Kretschmera
RESTAURACJA