

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.

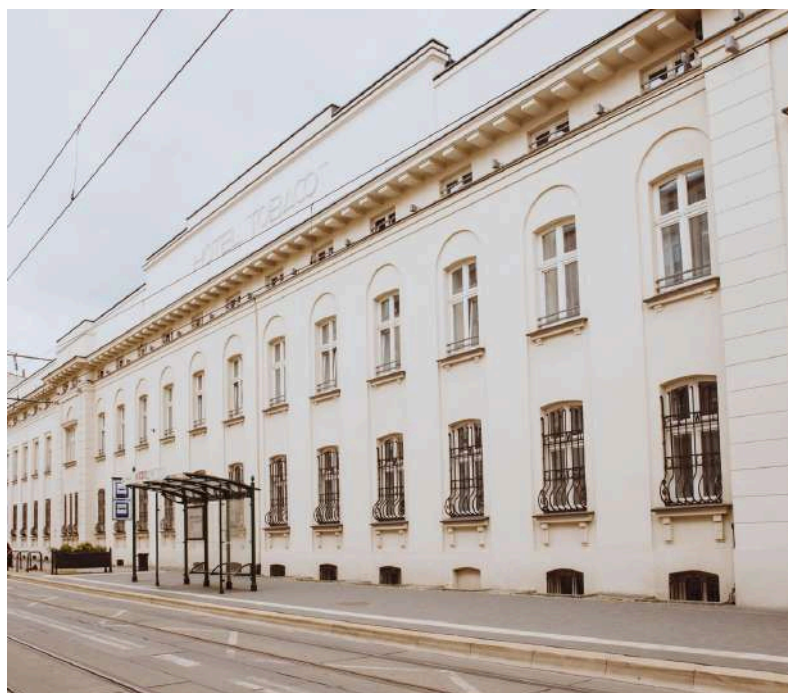
Do każdego przyjęcia podchodzimy indywidualnie i elastycznie.

Współpracujemy z dekoratorami, fotografami, Dj'ami i innymi podwykonawcami. Pomożemy Wam kompleksowo zorganizować Ten Wielki Dzień.

OFERTA WESELNA ZAWIERA

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

- 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



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
 - Paszтет 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

PÓLMISKOWE

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

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ

ZUPA + DANIE GŁÓWNE

ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE

PRZYSTAWKA + ZUPA + DANIE GŁÓWNE + DESER



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

WYBIERAMY JEDEN ZESTAW DLA WSZYSTKICH GOŚCI

MENU DODATKOWE

ARCHE HOTEL
TOBACO 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, pure ziemniaczane

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

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

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

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



SERWIS ALKOHOLU PRZYNIESIONEGO
PRZEZ PARĘ MŁODĄ
OPŁATA KORKOWA

**20% ZNIŻKI NA WESELE BEZ
ALKOHOLU**



PAKIET NAPOI

WODA MINERALNA,
SOKI OWOCOWE, KAWA,
HERBATA

(DO 4 GODZIN)

(DO 6 GODZIN)

(DO 8 GODZIN)

(DO 10 GODZIN)

ZAUF AJ NAM
WESELA
TO NASZA SPECJALNOŚĆ

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



KONTAKT

PAULINA PIETRASIK

SALES@HOTELTOBACO.PL

575 913 949

u Kretschmera
RESTAURACJA