

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ



PRZYJĘCIA

OKOLICZNOŚCIOWE 2026

u Kretschmera
RESTAURACJA

KONTAKT

ul. Kopernika 64

90-553 Łódź

Telefon: +48 42 207 07 07

Mail: sales@hoteltobaco.pl

MENU PÓLMISKOWE

w tym dodatkowo zupa na start
oraz kawa/ herbata/ woda/ soki owocowe

OFERTA OBOWIĄZUJE POWYŻEJ 10 OSÓB NIE WLICZAJĄC MENU
DLA DZIECI, DLA MNIEJSZYCH PRZYJĘĆ TWORZYMY OFERTĘ
INDYWIDUALNĄ

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

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

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ



MENU SERWOWANE

W CENIE KAWA/ HERBATA/ WODA/ SOKI OWOCOWE

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ

OFERTA OBOWIĄZUJE POWYŻEJ 10 OSÓB, DLA MNIEJSZYCH PRZYJĘĆ
TWORZYMY OFERTĘ INDYWIDUALNĄ

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 maślaną 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 kiełbasy



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



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



MENU DODATKOWE

ZIMNE PRZEKĄSKI

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 bakaliami
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

NAPOJE

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



SERWIS ALKOHOLU PRZYNIESIONEGO
PRZEZ ORGANIZATORA
OPLATA KORKOWA



ZAUFAM NAM
PRZYJĘCIA
TO NASZA SPECJALNOŚĆ

ARCHE HOTEL
TOBACO ŁÓDŹ



KONTAKT

DZIAŁ SPRZEDAŻY

SALES@HOTELTOBACO.PL

042 207 07 07

u Kretschmera
RESTAURACJA