

ARCHE HOTEL

TOBACO ŁÓDŹ

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

MENU NA WIGILIE BIZNESOWE

DZIAŁ SPRZEDAŻY



42 207 07 07



sales@hoteltobaco.pl



u Kretschmera

RESTAURACJA

ARCHE HOTEL TOBACO, UL. KOPERNIKA 64 90-553 ŁÓDŹ

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, Kapitał zakładowy: 2 982 300 zł.



Święta to idealny czas na spotkanie z zespołem czy kontrahentami.

Podsumowanie ubiegłego roku i przybliżenie planów na ten zbliżający się, nie musi odbywać się w czterech ścianach biura. Organizację spotkania przejmą profesjonalisci, a Goście będą mogli po prostu zająć się sobą nawzajem...

Zapraszamy Państwa w kulinarną podróż po świątecznych smakach regionu łódzkiego w Restauracji u Kretschmera w Arche Hotelu Tobacco w Łodzi.

CZTERODANIOWA UROCZYSTA WIGILIJNA KOLACJA SERWOWANA

PRZYSTAWKA

Rosti warzywne podane z musem z wędzonego pstrąga, pikle, kawior cytrusowy

ZUPA

Kremowa zupa grzybowa na soku z kiszonej kapusty, szpecle ziołowe, marnowane grzyby

DANIE GŁÓWNE

Filet z karmazyna panierowany z migdałami, kremowe puree ziemniaczane, sezonowe warzywa

DESER

Wolno pieczony sernik z masą makową, konfitura wiśniowa

ŚWIĄTECZNY POSIŁEK W FORMIE SZWEDZKIEGO STOŁU UZUPEŁNIENIE DO 2H

- Barszcz czerwony na domowym zakwasie kołduny z kapustą
- Karp panierowany
- Pieczony filet z białej ryby z sosem chimichurri
- Kapusta z grochem
- Gołąbki z kasza i grzybami w sosie pieczarkowym
- Krokiety z kapustą
- Pierogi z wędzonym twarogiem
- Ziemniaki opiekane
- Kluska ziemniaczana
- Smażony karmazyn w marynacie pomidorowej
- Tatar ze śledzia z mango i limonką podany na tramezzini
- Śledzie z kolorowym pieprzem i koperkiem w oleju lnianym
- Wiejski chleb z pastą z wędzonej ryby
- Makiełki
- Świąteczne ciasta
- Kompot z suszu



DODATKI DO KOLACJI (OPCJONALNE)



PÓŁMISKI ŚWIĄTECZNYCH ZIMNYCH PRZEKĄSEK

- Śledzie po kaszubsku
- Łosoś grawlax na pumperniklu
- Schab w przyprawach korzennych z marmoladą z suszonej śliwki
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Pieczony boczek z farszem wigilijnym
- Carpaccio z buraków z sosem miodowo-musztardowym, wędzony twaróg

PÓŁMISEK MIX PIEROGÓW

Pierogi wigilijne z kapustą i grzybami
Pierogi z mięsem
Wegańskie pierogi z soczewicą

TREŚCIWA ZUPA SERWOWANA

Zupa rybna

NAPOJE I OPEN BARY

W CENIE KAŻDEJ KOLACJI WODA Z CYTRYNĄ W KARAFKACH



OPEN BAR MENTOLOWY

piwo, wino, kawa, herbata, woda, sok
(do 2 godzin)
(do 4 godzin)
(do 6 godzin)

OPEN BAR POPULARNY

piwo, wino, wódka, kawa, herbata,
woda, sok, napoje gazowane
(do 2 godzin)
(do 4 godzin)
(do 6 godzin)

ALKOHOLE KONFERENCYJNE NA BUTELKI

OPEN BAR MOCNY

piwo, wino, wódka, whisky, kawa,
herbata, woda, sok napoje gazowane
(do 2 godzin)
(do 4 godzin)
(do 6 godzin)

PAKIET NAPOI DO POSIŁKU

kawa, herbata, woda, sok
jedno podanie
(do 2 godzin)
(do 4 godzin)
(do 6 godzin)

NAPOJE GAZOWANE:

0,25l w szklanych butelkach
0,85l w plastikowych butelkach

OGÓLNE INFORMACJE

- Opłata serwisowa - serwis tortu
- Dekoracja stołu - obrus, serwety, podtalerze i świece w cenie
- Przedłużenie imprezy po godzinie 22.00 dodatkowa opłata za każdą rozpoczętą godzinę (w przypadku wyboru open baru, przedłużenie liczy się od godz. zakończenia open baru)
- Możliwość wynajmu sprzętu grającego lub Dj'a

