



OFERTA ŚWIĄTECZNA



MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE NR 1

169 PLN | netto | osoba

ZUPA

(1 do wyboru)

barszcz czerwony | jabłko | burak | uszka z grzybami | majeranek
lub

consomme grzybowe | boczniak ostrygowy | pommes allumettes
| pieczeń z gęsi | burak karmelizowany

lub

bulion rybny | łosoś | edamame | tymianek | pomidory |

świeże zioła

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

filet z karpia smażony na maśle | sos z suszonych pomidorów i pora | zasmażana
kapusta z grzybami | puree ziemniaczane | chrupki z kiszanej kapusty

lub

polędwiczka wieprzowa sous vide | sos grzybowy | morela | gratin ziemniaczany |
fasolka szparagowa w boczku

lub

risotto grzybowe z trufkami | marynowane grzyby | konfitura ze śliwki
z dodatkiem kawy | słonecznik w miodzie | groszek cukrowy | oliwa truflowa |
ser violife

DESER

(1 do wyboru)

ciasto sermakowe | konfitura z dzikiej wiśni | krem
czekoladowy | owoce

lub

muffin | krem angielski | owoce sezonowe | mango
i marakuja w żelu



MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE NR 2

199 PLN | netto | osoba

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

mus z bakłażana z serem feta | orzechy | konfitowany czosnek |
marynowane warzywa korzeniowe | grzanki

lub

rillettes z wieprzowiny | marynowana cebula | shiitake w słodkiej
zalewie | majonez chrzanowy | pieczywo własnego wypieku

lub

pasztet z białych ryb | tosty melba | pikle | konfitura z porzeczki

ZUPA

(1 do wyboru)

zupa krem z marchwi i dyni | szpinak | orzech karmelizowany |
imbir | chipsy z marchewki | oliwa cytrynowa z chili

lub

barszcz czerwony | majeranek | jabłko | burak | krokiet
z konfitowanej kaczki | uszka z grzybami

lub

krem z kasztana | kawa | wanilia | groszek cukrowy | żurawina |
krewetka

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

gnocchi faszerowane truflą | smażone grzyby leśne | piklowana dynia | słonecznik
karmelizowany | sos truflowy | oliwa truflowa | ser długo dojrzewający

lub

długo pieczony schab wieprzowy | sos żurkowy z kurkami | jabłko | krokiet
z pieczonego ziemniaka | zasmażana kapusta kiszona

lub

fish & chips - szczupak w cieście piwnym | sos tatarski z krewetką | ziemniak
konfitowany | rozgnieciony groszek miętowy | dziki brokuł

DESERY

(1 do wyboru)

ciasto czekoladowe | wiśnie w żelu | mus z koziego sera |
buraki karmelizowane | lody panierowane

lub

ptyś | mus waniliowy z orzechami | coulis z owoców
leśnych | owoce sezonowe | sorbet owocowy



MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE NR 3

229 PLN | netto | osoba

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

chałka smażona na maśle | krem z kalafiora z palonym masłem |
kaszanek wege | żel ze śliwki | mikro zioła

lub

tatar wołowy | pikle | żółtko | marynowana cebula | burak |
majonez boczkowy | oliwa ziołowa

lub

pieczeń z karpia | sos demi glace grzybowy z dzikimi grzybami |
orzechy włoskie | pikle

ZUPA

(1 do wyboru)

zupa krem z marchwi i dyni | szpinak | orzech karmelizowany |
imbir | chipsy z marchewki | oliwa cytrynowa z chili

lub

barszcz czerwony | majeranek | jabłko | burak | krokiet z
konfitowanej kaczki | uszka z grzybami

lub

halaszle - węgierska gulaszowa rybna | warzywa korzeniowe |
cream fraiche | ryby | krewetki | natka pietruszki

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

gnocchi faszerowane trufłą | smażone grzyby leśne | piklowana dynia | słońceznik
karmelizowany | sos truflowy | oliwa truflowa | ser długo dojrzewający

lub

zawijaniec wieprzowy po łódzku | boczek | ogórek kiszony | marchew | pasztet
z grzybami | jajko | cebula z musztardą i chrzanem | kluska śląska z musem
dyniowym | karmelizowane buraki zasmażane | szpinak | lokalny ser twarogowy |
sos mięsny

lub

połędwica z dorsza w cukinii | muślin chlebowy z żurawiną, kasztanami i szalwą |
zielone warzywa | demi glace rybny z dashi | chrupiące fryty z polenty | ser długo
dojrzewający

BUFET ZIMNY

(jedno podanie)

śledzie (3 rodzaje)

karp po żydowsku w galarecie

tradycyjna sałatka jarzynowa

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chili | kolendra

ryba po grecku

pasztet świąteczny z żurawiną

masło

pieczywo

oliwy

DESERY

(1 do wyboru)

sernik The Loom | krem czekoladowy | karmelizowane
orzechy | konfitura z czarnej porzeczki

lub

financier marchwiowo-pomarańczowy | krem chantilly |
owoce sezonowe | konfitura cytrusowa



MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE NR 4

259 PLN | netto | osoba

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

pieczone warzywa korzeniowe | baba ghanoush | granat | czarny sezam | olej z pestek dyni | prażone pestki dyni

lub

pasztet z gęsiny | żurawina | pikle | brioche

lub

paprykarz z kalmara po łódzku | pikle | konfitowane pomidorki cherry | pieczywo naszego wypieku | mikro zioła

ZUPA

(1 do wyboru)

flaczki z boczniaków | tofu | gałka | imbir | warzywa | chrupiący boczniak

lub

kapuśniak The Loom - pręga wołowa | ziemniak pave | mus z kwaśnej śmietany | warzywne brunoise

lub

żurek na rybnej wędzonce | pulpety gefilte fish z wędzonego karpia | puree ziemniaczane z chrzanem | grzyby shimeji

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

pieczony seler | puree z pasternaku | sos z suszonych grzybów | kalafior palony | chrupki warzywne | słonecznik w miodzie

lub

tournedos z polędwiczki wieprzowej | gratin ziemniaczany | fasolka szparagowa | sos z zielonym pieprzem i koniakiem

lub

kacze udo konfitowane | puree z topinamburu | sos z dzikiej jeżyny | gratin ziemniaczany z brokułem | dziki brokuł

lub

sandacz smażony na maśle | czerwona kapusta z jabłkiem | ziemniak konfitowany z ziołami | warzywa mini | maślany sos biały

BUFET ZIMNY

(dwa podania)

śledzie (3 rodzaje)

karp po żydowsku w galarecie

tradycyjna sałatka jarzynowa

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chili | kolendra

ryba po grecku

pasztet świąteczny z żurawiną

schab po warszawsku

wołowina na różowo pieczona | sos remoulade

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach | pikle | konfitura z malin

masło

pieczywo

oliwy

DESERY

(1 do wyboru)

whisky i czekolada | chutney z pomarańczy | krem czekoladowy z whisky | kruszonka | lody whisky

lub

parfait śmietankowe | plaster miodu | crumble z kasztanów | podwędzany krem czekoladowy | honeycomb | konfitura owocowa



MENU SERWOWANE

MENU SERWOWANE NR 5

299 PLN | netto | osoba

PRZYSTAWKA

(1 do wyboru)

tarta faszerowana serem provolone | smażony bocznik
ostrygowy z tymiankiem | żel z suszonej śliwki i figi | mikro zioła

lub

tatar z jelenia | marynowane grzyby | szynka parmeńska |
majonez z czarnego czosnku | pikle | schiacciata | dzikie owoce w
żelu

lub

wołowina pieczona na różowo | sos remoulade | szczypior | chips
z szalotki | mikro zioła

lub

rilletes z wędzonego pstrąga | marynowane buraki | roszponka |
piklowana czerwona cebula | kwaśna śmietana

lub

polędwica z tuńczyka tatak | cielęcina | sos tuńczykowy | kapary |
konfitura gruszkowa | gorczyca | pikle

ZUPA

(1 do wyboru)

consomme z suszonych grzybów leśnych | warzywa korzeniowe |
szara reneta pieczona | ravioli z kozim serem i śliwkami | borowik
smażony w panierce migdałowej

lub

łódzka zalewajka | krokiet z kaszanki | pieczeń z białej kielbasy |
mus chrzanowy | crumble z kasztana | bocznik mikołajkowy

lub

krem z homara | tatar rakowy z serkiem Philadelphia |
szczypiorek | koper włoski | oliwa szczypiorkowa | mule

DANIE GŁÓWNE

(1 do wyboru)

ręcznie robione pierogi z kapustą i dzikimi grzybami | sos demi glace truflowy |
oliwa truflowa | świeża trufla zimowa | chrupki z ziemniaka ratte

lub

crepinette z polędwiczki wieprzowej | muślina pietruszkowa | chutney selerowo-
ananasowy | demi glace wieprzowy z dziką wiśnią | fasolka szparagowa w boczku

lub

filet z kaczki | sos chlebowy | chutney z szalotki i żurawiny z boczkiem | sałatka
z kapusty włoskiej i groszku zimowego | kasztany

lub

stek z polędwicy wołowej w crepinette z farszem grzybowo-drobiowym | palony
korzeń pietruszki | demi glace z dziką, czerwoną wiśnią | puree z ziemniaka | rem
z topinamburu z palonym masłem

lub

biała ryba - turbot | babeczka faszerowana kremowym mousseline
ziemniaczanym z bocznikiem ostrygowym | sos szczawiowy | krewetka | jarmuż |
piklowane grzyby shimeji

lub

czerwona ryba - troć fiordowa | czarna soczewica z szyjkami rakowymi | sos
szampański | kawior z troci | puree z groszku zimowego i pistacji | smażony
groszek | piklowana dynia | mikro zioła

DESERY

(1 do wyboru)

czekolada z porto i dzikimi wiśniami | tiul czekoladowy | krem z belgijskiej
czekolady | krem z palonego masła | chips z gorzkiej czekolady | sos porto
z wiśniami | lody z czekolady i piwa Guinness

lub

tarta pistacjowa | ciasto kruche | frangipane | konfitura morelowa | krem
pistacjowy | kruszonka | lody morelowe z palonym masłem

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

śledzie (2 rodzaje)

wigilijny kulebiak ze szpinakiem | łosoś wędzony |
kremowy serek śmietankowy z koperkiem | kapar

karp po żydowsku w galarecie

sałatka z łososiem | warzywa zielone | gruszka | sos
majonezowy z mirinem | koper

zielony blin ziołowy | ser Philadelphia | tatar z buraka |
kapary | puree z szarej renety | wędzony pstrąg

pierogi z kapustą i grzybami

tradycyjna sałatka jarzynowa

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chili |
kolendra

tatar wołowy | majonez grzybowy | pikle

cielęcina w sosie tuńczykowym

ryba po grecku

pasztet z dziczyzny

masło

pieczywo

oliwy



MENU BUFETOWE

MENU BUFETOWE NR 1

199 PLN | netto | osoba

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

sałatka nicejska

tradycyjna sałatka jarzynowa

karp po żydowsku w galarecie

śledzie (2 rodzaje)

drobiowy pasztet świąteczny

schab po warszawsku

wędliny i mięsa pieczone

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach

| pikle | konfitura z malin

ryba po grecku

masło

pieczywo

oliwy

BUFET SŁODKI

(uzupełniany na bieżąco)

ciasto sermakowe

jabłecznik

makowiec

MENU BUFETOWE

MENU BUFETOWE NR 2

249 PLN | netto | osoba

BUFET GORĄCY

(uzupełniany na bieżąco)

pierogi z kapustą i grzybami | omasta | natka pietruszki |
klarowane masło

pierogi ze szpinakiem

barszcz czerwony z majerankiem | pasztecik lub uszka (jedno do
wyboru)

karp smażony po polsku | pieczarka | cebula | natka pietruszki |
koper

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

tradycyjna sałatka jarzynowa

naleśnik szpinakowy a'la sushi | ser philadelphia | wędzona
makrela | pikle

śledzie (2 rodzaje)

drobiowy pasztet świąteczny

schab po warszawsku

wędliny i mięsa pieczone

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach |
pikle | konfitura z malin

ryba po grecku

masło

pieczywo

oliwy

BUFET SŁODKI

(uzupełniany na bieżąco)

ciasto sermakowe

jabłecznik

makowiec

sernik

miks mini deserków

MENY BUFETOWE

MENU BUFETOWE NR 3

279 PLN | netto | osoba

BUFET GORĄCY

(uzupełniany na bieżąco)

pierogi z kapustą i grzybami | omasta | natka pietruszki |
klarowane masło

pierogi ruskie

barszcz czerwony z majerankiem | pasztecik lub uszka (jedno do
wyboru)

kapusta z grochem

dorsz | sos porowo-winny | oliwa porowa | koper

karp smażony po polsku | pieczarka | cebula | natka pietruszki |
koper

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

sałatka szopska

tradycyjna sałatka jarzynowa

karp po żydowsku w galarecie

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chilli | kolendra

śledzie (2 rodzaje)

drobiowy pasztet świąteczny

schab po warszawsku

wędliny i mięsa pieczone

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach |
pikle | konfitura z malin

ryba po grecku

kompot z suszu

masło

pieczywo

oliwy

BUFET SŁODKI

(uzupełniany na bieżąco)

ciasto sermakowe

makiełki z bakaliami

jabłecznik

makowiec

sernik

miks mini deserków

MENÜ BUFETOWE

MENU BUFETOWE NR 4

309 PLN | netto | osoba

BUFET GORĄCY

(uzupełniany na bieżąco)

barszcz czerwony z majerankiem | pasztecik lub uszka (jedno do wyboru)

krem z polskich grzybów | spatzle | natka pietruszki | oliwa
szczypiorkowa

pierogi ruskie

pierogi z kapustą i grzybami | omasta | natka pietruszki |
klarowane masło

kroket z kapustą i śliwką | podwędzany ser twarogowy | grzyby
shimeji

kapusta z grochem

dorsz | sos porowo-winny | oliwa porowa | koper

karp smażony po polsku | pieczarka | cebula | natka pietruszki |
koper

polędwiczka wieprzowa długo gotowana metodą sous vide | sos
borowikowy | świeże zioła

ziemniaki pieczone w ziołach

zasmażane buraki karmelizowane | szpinak | ser kozi | prażone
pestki dyni

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

sałatka szopska

tradycyjna sałatka jarzynowa

rolada z pstrągą | galareta z bulionu rybnego | mus chrzanowy

biała terrina mascarpone z dzikim łososiem w nori | koper |
konfitura z karmelizowanych cytrusów

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chilli | kolendra

jajka faszerowane pastą jajeczną | łosoś wędzony | kawior z taszy |
szczypior

śledzie (2 rodzaje)

drobiowy pasztet świąteczny

schab po warszawsku

wędliny i mięsa pieczone

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach |
pikle | konfitura z malin

ryba po grecku - kroket rybny | warzywne minestrone | ser kozi |
konfitura z cebuli | puree z cytrusów

kompot z suszu

masło

pieczywo

oliwy

BUFET SŁODKI

(uzupełniany na bieżąco)

ciasto seromakowe

makielki z bakaliami

jabłecznik

ciasto czekoladowo-śliwkowe

sernik

miks mini deserków

MENU BUFETOWE

MENU BUFETOWE NR 5

349 PLN | netto | osoba

BUFET GORĄCY

(uzupełniany na bieżąco)

barszcz czerwony z majerankiem | pasztecik lub uszka
(jedno do wyboru)

halaszle - węgierska zupa gulaszowa z dorszem

mix pierogów | roślinna okrasa | masło klarowane | szpinak | świeże
zioła

bigos świąteczny

tradycyjny panierowany kotlet schabowy smażony na maśle

kacze udko konfitowane | sos wiśniowy

sandacz smażony na maśle | sos kurkowy

morszczuk w cieście | sos tatarski

ziemniaczane puree | masło | koper

kremowe kaszotto grzybowe | szpinak | świeże zioła

kluski śląskie | masło | koper

maślana brukselka gotowana | marchewka paryska | brokuł
z migdałami

BUFET ZIMNY

(uzupełniany na bieżąco)

tradycyjna sałatka jarzynowa

sałatka z łososiem | warzywa zielone | gruszka | sos majonezowy
z mirinem | koper

ryba po grecku - krokiet rybny | warzywne minestrone | ser kozi |
konfitura z cebuli | puree z cytrusów

biała terrina mascarpone z dzikim łososiem w nori | koper |
konfitura z karmelizowanych cytrusów

krewetki w ziemniaku | mus mango | sos słodki chilli | kolendra

jajka faszerowane pastą jajeczną | łosoś wędzony | kawior z taszy |
szczypior

śledzie (2 rodzaje)

pasztet z dziczyzny

schab po warszawsku

wędliny i mięsa pieczone

carpaccio z buraka | kuleczki serowe w kolorowych panierkach |
pikle | konfitura z malin

tatar wołowy | majonez grzybowy | pikle

kompot z suszu

masło

pieczywo

oliwy

BUFET SŁODKI

(uzupełniany na bieżąco)

ciasto sermakowe

makiełki z bakaliami

jabłecznik

mini donuty

sernik

mini muffinki

brownie czekoladowe

miks mini deserków

PAKIET NAPÓJ

PAKIET NAPOI 1

26 PLN netto za osobę
(1 podanie)

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda

Soki

Kompot z suszu

PAKIET NAPOI 2

34 PLN netto za osobę
(do 4 h)

Świeżo parzona kawa

Wybór herbat

Woda

Soki

Kompot z suszu

- Dodatkowe danie bufetowe: 45 PLN | netto | osoba
- Dodatkowe danie bufetu zimnego: 15 PLN | netto | osoba
- Dodatkowa przekąska słodka: 15 PLN | netto | osoba
- Menu serwowane polecamy szczególnie dla kameralnych grup do 20 osób.
- Hotel The Loom z radością przygotowuje dania dla osób z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi czy specjalnymi dietami – bez dodatkowych opłat.
- Prosimy o przesłanie listy wymagań maksymalnie tydzień przed uroczystością. W przypadku późniejszego zgłoszenia naliczona zostanie opłata logistyczna: 50 PLN | netto | danie.
- Wszystkie dania bufetowe, zimne zakąski i słodki bufet są na bieżąco uzupełniane (chyba że w ofercie zaznaczono inaczej – np. jednorazowe lub podwójne podanie).
- Dla zachowania najwyższej jakości i zgodnie z zasadami higieny, potrawy bufetowe mogą pozostać w bemarkach maksymalnie do 2 godzin od podania.
- Maksymalny czas trwania uroczystości jest wyznaczony do 3:00 w nocy.
- Hotel The Loom nie oferuje opcji na wynos.
- Rezerwacja terminu następuje po podpisaniu zamówienia, umowy lub wpłacie zaliczki w wysokości 1000 PLN.
- Dla Gości uroczystości dostępny jest bezpłatny parking hotelowy (32 miejsca postojowe). Nie prowadzimy wcześniejszej rezerwacji miejsc. Najbliższy parking publiczny znajduje się w przylegającym centrum handlowym Manufaktura.
- Podstawowe dekoracje świąteczne zapewniamy bezpłatnie. Na życzenie przygotowujemy indywidualną wycenę dodatkowych atrakcji i ozdób świątecznych, takich jak: muzyka na żywo, DJ, świąteczne warsztaty, personalizowane dekoracje.
- Hotel The Loom nie zapewnia opłatka na spotkania świąteczne.

