

Wesele *w Holiday Inn Łódź*



W cenie menu oferujemy:

- profesjonalną obsługę kelnerską*
- uroczyste nakrycie stołów*
- tradycyjne powitanie chlebem i solą*
- powitalny toast winem musującym*
- pakiet napojów: kawa z ekspresu, wybór herbat, soki - 3 rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana*

Dla gości weselnych proponujemy rabat na nocleg.

Menu Weselne - propozycja I

219 zł /os

Przystawka

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem ze świeżymi sałatami
Pasztet z galaretką jabłkową z dodatkiem żubrówki podany z crostini i sałatami
Schab wolno gotowany podany na pulpie z mango z dodatkiem chili i kolendry
Pieczony pasztet domowy podany na galaretkę z wina czerwonego, chrupiący nachos i liść sałaty rzymskiej
Pralina z sera pleśniowego z orzechami na liściu cykorii
Tatar ze śledzia z dodatkami podany na liściu sałaty z tostem bazyliowym

Premium (dopłata 3 zł/os)

Łosoś w kapuście pekińskiej z paluszkami krabowymi, chrupiący nachos i świeży szpinak
Carpaccio z kaczki, plastry melona, krem balsamiczny o smaku morelowym, rukola i winogrono
Carpaccio z pieczonego buraka, winegret truflowy, rukola i panierowany sera kozi

Zupa

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

Rosół z wiejskiej kury i wołowiny z makaronem ,natką i marchewką
Krem z pieczonych pomidorów z ginem i musem kukurydzianym
Francuska zupa cebulowa z grzanką serowa
Krem z białych warzyw na mleku kokosowym z groszkiem ptysiowym
Barszcz czerwony z tortellini

Premium (dopłata 3 zł/os)

Rosół z wiejskiej kury i wołowiny podany z pulpecikami cielęcymi i zielonymi szparagami
Krem borowikowy podany z boczniakiem w ciście piwnym
Consomme pomidorowe z kurkami i warzywami

Zakąski

Zakąski mięsne

(Do wyboru trzy z zestawu)

Kurczak faszerowany z pieczarkami i zielonym pieprzem

Galantyna z kurczaka

Rolada z kurczaka z grillowanymi warzywami

Roladka z piersi kurczaka z bazylią i imbirem

Kaczka pieczona z wątróbką

Kaczka po tyrolsku

Półgęsek na puree z mango z dodatkiem chili i kolendry

Rolada z indyka z serem wędzonym i brokułami otulona boczkiem

Schab pieczony w czosnku i majeranku

Schab po łódzku

Karczek pieczony w ziołach z sosem cumberland

Polędwiczka wieprzowa z morelą i śliwką

Polędwiczka wieprzowa z grzybami

Szynka z goździkami

Rolada z brzucha

Brzuch pieczony z kminkiem

Pasztet domowy

Cielęcina z pistacjami

Zakąski rybne

(Do wyboru dwie z zestawu)

Pstrąg faszerowany szpinakiem

Pstrąg faszerowany pieczarkami

Pstrąg po włoski z oliwkami i parmezanem

Tatar z łososia wędzonego

Łosoś w kapuście pekińskiej ze szparagami

Gotowany łosoś na sosie ogórkowym

Trójkolorowa terina rybna

Pate z białej ryby otulone nori

Karp po żydowsku

Śledzik pod pierzynką

Śledzie po kaszubsku

Śledzie po królewsku



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

Sałatki

(Do wyboru dwie z zestawu)

Sałatka z brokoły i mango w sosie jogurtowo-miodowym

Sałatka grecka

Sałatka caprese

Sałatka nicejska

Sałatka z farfalami marnowanymi w pesto bazyliowym z dodatkiem świeżych warzyw i łosia wędzonego

Sałatka włoska z warzywami i mini mozzarellą

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym

Sałatka z warzywami, awokado i winogronem podana z camembertem

Sałatka z wędzonego kurczaka

Inne przekąski

(Do wyboru jedna z zestawu)

Tortilla z kurczakiem

Tortilla z łosiem wędzonym

Tarta z grzybami

Tarta ze szpinakiem

Quiche z farszem meksykańskim

Quiche ze szpinakiem i fetą

wybór dodatkowej zakąski jest możliwy z dopłatą 5zł/os

Przy wyborze zakąsek w formie bufetu powyżej 60 osób dodatkowo proponujemy jedną z poniższych propozycji:

Łosoś pieczony w całości

Jesiotr pieczony w całości

Sum z grzybami

Indyk faszerowany

Bufet słodki

Ciasta domowe (200g na osobę)

Jabłecznik, sernik ze skórką pomarańczową, orzechowiec, ciasto czekoladowe, ciasto owocowe

Desery (dwa do wyboru)

-Tartoletki z owocami

Tiramisu

Creme brulee (kawowy, lawendowy, waniliowy, czekoladowy)

Panna cotta z sosem owocowym

Galaretki owocowe,

Mus czekoladowy

Mus orzechowy

Owoce filetowane i całe



Holiday Inn

AN IHG HOTEL

Menu Weselne - propozycja II

239 zł/os

Przystawka

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

- Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem ze świeżymi sałatami
- Pasztet z galaretką jabłkową z dodatkiem żubrówki podany z crostini i sałatami
- Schab wolno gotowany podany na pulpie z mango z dodatkiem chili i kolendry
- Pieczony pasztet domowy podany na galaretkę z wina czerwonego, chrupiący nachos i liść sałaty rzymskiej
- Pralina z sera pleśniowego z orzechami na liściu cykorii
- Tatar ze śledzia z dodatkami podany na liściu sałaty z tostem bazyliowym

Premium (dopłata 3 zł/os)

- Łosoś w kapuście pekińskiej z paluszkami krabowymi, chrupiący nachos i świeży szpinak
- Carpaccio z kaczki, plastry melona, krem balsamiczny o smaku morelowym, rukola i winogrono
- Carpaccio z pieczonego buraka, winegret truflowy, rukola i panierowany sera kozi

Zupa

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

- Rosół z wiejskiej kury i wołowiny z makaronem, natką i marchewką
- Krem z pieczonych pomidorów z ginem i musem kukurydzianym
- Francuska zupa cebulowa z grzanką serowa
- Krem z białych warzyw na mleku kokosowym z groszkiem ptysiowym
- Barszcz czerwony z tortellini

Premium (dopłata 3 zł/os)

- Rosół z wiejskiej kury i wołowiny podany z pulpecikami cielęcymi i zielonymi szparagami
- Krem borowikowy podany z boczniakiem w ciście piwnym
- Consome pomidorowe z kurkami i warzywami

Danie główne

(Do wyboru jedno danie z zestawu standard lub premium)

Standard

Roladka drobiowa z pieczarkami na sosie grzybowym podana z kluseczkami półfrancuskimi i różyczkami brokoły

Koperta ze schabu z serem wędzonym i szynką podana z ziemniakami podpiekanymi z ziołami i fasolką szparagową

Schab po ułańsku z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

Roladka drobiowa z porem na sosie z zielonego pieprzu podana z gnocchi i szaszłykiem z warzyw pieczonych

Premium *(dopłata 5 zł/os)*

Panierowana roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami i mozzarellą, podana z puree ziemniaczano-selerowym i glazurowaną młodą marchewką

Filet z kaczki duszony w soku z pomarańczy podany na sosie żurawinowo jabłkowym, kluski półfrancuskie i mieszanki sałat

Udko z kaczki podane na glazurowanych buraczkach, ziemniaki w ziołach i marnowana dynia

Roladka z indyka z brzoskwinią podana na sosie winno-tymiankowym, gnocchi i marchewi w sosie pomarańczowym z imbirem i chili

Deser serwowany:

(Do wyboru jedna propozycja)

Rote grutze z lodami jogurtowymi

Szarlotka z lodami waniliowymi

Sernik z ciepłym sosem wiśniowym

Tarta owocowa z sorbetem kiwi

Drugi ciepły posiłek serwowany na półmiskach

(Dwa rodzaje mięsa do wyboru - każdy w ilości 75%)

Sztufada wołowa na sosie pieczeniowym

Bitki drobiowe w sosie grzybowym

Schab pieczony w sosie kurkowym

Karczek w sosie własnym

Filet grillowany w sosie porowym

Golonka na sosie chrzanowym

De volaille

Cordon bleu

Eskalopki wieprzowe z oliwkami i pomidorami zapieczone mozzarellą

Dodatek skrobiowy do drugiego posiłku

(Do wyboru jedna propozycja)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami i przyprawami
Ziemniaki po parysku (z *mastem, rozmarynem i czosnkiem*)
Kaszotto z warzywami i szafranem
Ryż smażony z warzywami
Ryż jaśminowy
Gnocchi
Kopytka
Kluski śląskie
Kluski półfrancuskie

Dodatek skrobiowy do drugiego posiłku

(Do wyboru jedna propozycja)

Warzywa gotowane
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Kalafior z prażonym słonecznikiem
Brokuły z palonymi migdałami
Kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z wiśniami na wiśniówce
Bukiet surówek sezonowych
Mieszanka sałat z sosem winegret

Trzeci ciepły posiłek

(Do wyboru jedno danie)

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikami
Barszcz czerwony z krokietami
Zalewajka z ziemniakami i kiełbasą

Zakąski

Zakąski mięsne

(Do wyboru trzy z zestawu)

- Kurczak faszerowany z pieczarkami i zielonym pieprzem
- Galantyna z kurczaka
- Rolada z kurczaka z grillowanymi warzywami
- Roladka z piersi kurczaka z bazylią i imbirem
- Kaczka pieczona z wątróbką
- Kaczka po tyrolsku
- Półgęsek na puree z mango z dodatkiem chilli i kolendry
- Rolada z indyka z serem wędzonym i brokułami otulona boczkiem
- Schab pieczony w czosnku i majeranku
- Schab po łódzku
- Karczek pieczony w ziołach z sosem cumberland
- Polędwiczka wieprzowa z morelą i śliwką
- Polędwiczka wieprzowa z grzybami
- Szynka z goździkami
- Rolada z brzucha
- Brzuch pieczony z kminkiem
- Pasztet domowy
- Cielęcina z pistacjami

Zakąski rybne

(Do wyboru dwie z zestawu)

- Pstrąg faszerowany szpinakiem
- Pstrąg faszerowany pieczarkami
- Pstrąg po włoski z oliwkami i parmezanem
- Tatar z łososia wędzonego
- Łosoś w kapuście pekińskiej ze szparagami
- Gotowany łosoś na sosie ogórkowym
- Trójkolorowa terina rybna
- Pate z białej ryby otulone nori
- Karp po żydowsku
- Śledzik pod pierzynką
- Śledzie po kaszubsku
- Śledzie po królewsku

Sałatki

(Do wyboru dwie z zestawu)

Sałatka z brokuły i mango w sosie jogurtowo-miodowym

Sałatka grecka

Sałatka caprese

Sałatka nicejska

Sałatka z farfalami marnowanymi w pesto bazyliowym z dodatkiem świeżych warzyw i łosia wędzonego

Sałatka włoska z warzywami i mini mozzarellą

Sałatka jarzynowa

Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym

Sałatka z warzywami, awokado i winogronem podana z camembertem

Sałatka z wędzonego kurczaka

Przekąski

(Do wyboru jedna z zestawu)

Tortilla z kurczakiem

Tortilla z łosiem wędzonym

Tarta z grzybami

Tarta ze szpinakiem

Quiche z farszem meksykańskim

Quiche ze szpinakiem i fetą

wybór dodatkowej zakąski jest możliwy z dopłatą 5zł/os

Przy wyborze zakąsek w formie bufetu powyżej 60 osób dodatkowo proponujemy jedną z poniższych propozycji:

Łosoś pieczony w całości

Jesiotr pieczony w całości

Sum z grzybami

Indyk faszerowany

Bufet słodki

Ciasta domowe (200g na osobę)

Jabłecznik, sernik ze skórką pomarańczową, orzechowiec, ciasto czekoladowe, ciasto owocowe

Desery (dwa do wyboru)

-Tartoletki z owocami

Tiramisu

Owoce filetowane i całe



Holiday Inn

AN IHG® HOTEL

Menu Weselne - propozycja III

279 zł /os

Przystawka

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

Roladka szpinakowa z wędzonym łososem ze świeżymi sałatami
Pasztet z galaretką jabłkową z dodatkiem żubrówki podany z crostini i sałatami
Schab wolno gotowany podany na pulpie z mango z dodatkiem chili i kolendry
Pieczony pasztet domowy podany na galaretkie z wina czerwonego, chrupiący nachos i liść sałaty rzymskiej
Pralina z sera pleśniowego z orzechami na liściu cykorii
Tatar ze śledzia z dodatkami podany na liściu sałaty z tostem bazyliowym

Premium (dopłata 3 zł/os)

Łosoś w kapuście pekińskiej z paluszkami krabowymi, chrupiący nachos i świeży szpinak
Carpaccio z kaczki, plastry melona, krem balsamiczny o smaku morelowym, rukola i winogrono
Carpaccio z pieczonego buraka, winegret truflowy, rukola i panierowany sera kozi

Zupa

(Do wyboru jedna z zestawu standard lub premium)

Standard

Rosół z wiejskiej kury i wołowiny z makaronem ,natką i marchewką
Krem z pieczonych pomidorów z ginem i musem kukurydzianym
Francuska zupa cebulowa z grzanką serowa
Krem z białych warzyw na mleku kokosowym z groszkiem ptysiowym
Barszcz czerwony z tortollini

Premium (dopłata 3 zł/os)

Rosół z wiejskiej kury i wołowiny podany z pulpecikami cielęcymi i zielonymi szparagami
Krem borowikowy podany z bocznikiem w ciście piwnym
Consome pomidorowe z kurkami i warzywami

Danie główne

(Do wyboru jedno danie z zestawu standard lub premium)

Standard

Roladka drobiowa z pieczarkami na sosie grzybowym podana z kluseczkami półfrancuskimi i różyczkami brokuły

Koperta ze schabu z serem wędzonym i szynką podana z ziemniakami podpiekanymi z ziołami i fasolką szparagową

Schab po ułańsku z puree ziemniaczanym i kapustą zasmażaną

Roladka drobiowa z porem na sosie z zielonego pieprzu podana z gnocchi i szaszłykiem z warzyw pieczonych

Premium *(dopłata 5 zł/os)*

Panierowana roladka z polędwiczki wieprzowej z suszonymi pomidorami i mozzarellą, podana z puree ziemniaczano-selerowym i glazurowaną młodą marchewką

Filet z kaczki duszony w soku z pomarańczy podany na sosie żurawinowo jabłkowym, kluski półfrancuskie i mieszanki sałat

Udko z kaczki podane na glazurowanych buraczkach, ziemniaki w ziołach i marnowana dynia

Roladka z indyka z brzoskwinia podana na sosie winno-tymiankowym, gnocchi i marchewi w sosie pomarańczowym z imbirem i chili

Deser serwowany:

(Do wyboru jedna propozycja)

Rote grutze z lodami jogurtowymi

Szarlotka z lodami waniliowymi

Sernik z ciepłym sosem wiśniowym

Tarta owocowa z sorbetem kiwi

Drugi ciepły posiłek serwowany na półmiskach

(Dwa rodzaje mięsa do wyboru - każdy w ilości 75%)

Sztufada wołowa na sosie pieczeniowym

Bitki drobiowe w sosie grzybowym

Schab pieczony w sosie kurkowym

Karczek w sosie własnym

Filet grillowany w sosie porowym

Golonka na sosie chrzanowym

De volaille

Cordon bleu

Eskalopki wieprzowe z oliwkami i pomidorami zapieczone mozzarellą

Dodatek skrobiowy do drugiego posiłku

(Do wyboru jedna propozycja)

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Ziemniaki pieczone z ziołami i przyprawami
Ziemniaki po parysku (z *masłem, rozmarynem i czosnkiem*)
Kaszotto z warzywami i szafranem
Ryż smażony z warzywami
Ryż jaśminowy
Gnocchi
Kopytka
Kluski śląskie
Kluski półfrancuskie

Dodatek skrobiowy do drugiego posiłku

(Do wyboru jedna propozycja)

Warzywa gotowane
Fasolka szparagowa z bułką tartą
Kalafior z prażonym słonecznikiem
Brokuły z palonymi migdałami
Kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Czerwona kapusta z wiśniami na wiśniówce
Bukiet surówek sezonowych
Mieszanka sałat z sosem winegret

Trzeci ciepły posiłek

(Do wyboru jedno danie)

Wołowina po burgundzku
Beuf strogonof
Curry z kurczakiem i warzywami
Gulaszowa zupa na wieprzowinie
Bałkańska zupa z pulpecikami mięsnymi
Bogracz z dzika
Flaki wołowe z wołowiną

Czwarty ciepły posiłek

(Do wyboru jedno danie)

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą
Barszcz czerwony z pasztecikami
Barszcz czerwony z krokietami
Zalewajka z ziemniakami i kiełbasą

Zakąski

Zakąski mięsne

(Do wyboru trzy z zestawu)

- Kurczak faszerowany z pieczarkami i zielonym pieprzem
- Galantyna z kurczaka
- Rolada z kurczaka z grillowanymi warzywami
- Roladka z piersi kurczaka z bazylią i imbirem
- Kaczka pieczona z wątróbką
- Kaczka po tyrolsku
- Półgęsek na puree z mango z dodatkiem chilli i kolendry
- Rolada z indyka z serem wędzonym i brokułami otulona boczkiem
- Schab pieczony w czosnku i majeranku
- Schab po łódzku
- Karczek pieczony w ziołach z sosem cumberland
- Polędwiczka wieprzowa z morelą i śliwką
- Polędwiczka wieprzowa z grzybami
- Szynka z goździkami
- Rolada z brzucha
- Brzuch pieczony z kminkiem
- Pasztet domowy
- Cielęcina z pistacjami

Zakąski rybne

(Do wyboru dwie z zestawu)

- Pstrąg faszerowany szpinakiem
- Pstrąg faszerowany pieczarkami
- Pstrąg po włoski z oliwkami i parmezanem
- Tatar z łososia wędzonego
- Łosoś w kapuście pekińskiej ze szparagami
- Gotowany łosoś na sosie ogórkowym
- Trójkolorowa terina rybna
- Pate z białej ryby otulone nori
- Karp po żydowsku
- Śledzik pod pierzynką
- Śledzie po kaszubsku
- Śledzie po królewsku

Salatki

(Do wyboru dwie z zestawu)

Salatka z brokuły i mango w sosie jogurtowo-miodowym

Salatka grecka

Salatka caprese

Salatka nicejska

Salatka z farfalami marnowanymi w pesto bazyliowym z dodatkiem świeżych warzyw i łosia wędzonego

Salatka włoska z warzywami i mini mozzarellą

Salatka jarzynowa

Salatka z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym

Salatka z warzywami, awokado i winogronem podana z camembertem

Salatka z wędzonego kurczaka

Przekąski

(Do wyboru jedna z zestawu)

Tortilla z kurczakiem

Tortilla z łosiem wędzonym

Tarta z grzybami

Tarta ze szpinakiem

Quiche z farszem meksykańskim

Quiche ze szpinakiem i fetą

wybór dodatkowej zakąski jest możliwy z dopłatą 5zł/os

Przy wyborze zakąsek w formie bufetu powyżej 60 osób dodatkowo proponujemy jedną z poniższych propozycji:

Łosoś pieczony w całości

Jesiotr pieczony w całości

Sum z grzybami

Indyk faszerowany

Bufet słodki

Ciasta domowe (200g na osobę)

Jabłecznik, sernik ze skórką pomarańczową, orzechowiec, ciasto czekoladowe, ciasto owocowe

Desery (dwa do wyboru)

-Tartoletki z owocami

Tiramisu

Owoce filetowane i całe

Dodatkowa opcja do każdego menu 50 zł/os

Udziec wieprzowy pieczony w całości serwowany przy gościach podawany z ziemniakami opiekanymi, sosem myśliwskim i kapustą zasmażaną