

# WIGILIA 2018



## PROPOZYCJE MENU SERWOWANE

Podane kwoty są kwotami netto za osobę

Menu serwowane proponujemy dla grup do 50 osób

W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną

### MENU 1 | 80 PLN

#### Przystawka

Tatar z wędzonego pstrąga, podany na plastrach marynowanego buraka, z sałatką z rukoli, szalotki i pomidorów cherry i sosem koperkowo-gorzycowym

#### Zupa

Barszczyk czerwony z pieczonymi warzywami i olejem dyniowym, podany do wyboru – z kołdunami, lub krokietem z kapustą i grzybami

#### Danie główne

Okoń morski w ziołowej panierce, podany z purée ze słodkich ziemniaków, kalafiem romanesc, marynowanymi rzodkiewkami, mikro ziołami i sosem z białego wina i pora

#### Deser

Cynamonowa Pana Cotta, podana z sosem kajmakowym, orzechami w karmelu, sorbetem cytrynowym i pianką z jeżyn

### MENU 2 | 95 PLN

#### Przystawka

Mus z koziego sera, podany z awokado, owocami lychee, orzechami laskowymi, i vinegretem miodowym

#### Zupa

Zupa krem z grzybów, podana z marynowanymi kurkami, plastrami wędzonego półgęska i olejem dyniowym

#### Danie główne

Pieczony halibut, podany z krokietem z kapusty, puree pietruszkowo – waniliowym, sałatką z duszonego jarmużu, pomidorów i ciecierzycy, mikro ziołami i bulionem z pieczonej cebuli

#### Deser

Mus czekoladowy z chilli, duszonymi wiśniami, lodami waniliowymi i tostowanymi orzechami

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



Holiday Inn  
Łódź

# PROPOZYCJE MENU SERWOWANE

## I BUFET ZIMNY

Podane kwoty są kwotami netto za osobę

Menu serwowane proponujemy dla grup do 50 osób

W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną

Zakąski zimne i sałatki prosimy wybrać z listy dołączonej do menu

Czas trwania kolacji – do 4h

### MENU 1 | 100 PLN

#### Zupa

Krem grzybowy, podany z uszkami z kapustą, marynowaną czerwoną cebulą, olejem dyniowym i smażonymi grzybami shiitake

#### Danie główne

Polędwica z dorsza podana z krokietami z kiszanej kapusty, burakami duszonymi z miodem i rozmarynem, rukolą, pomidorami cherry i sosem jogurtowym

#### Deser

Ciasto czekoladowe podane z sosem z owoców leśnych, sorbetem wiśniowym i kruszonką czekoladową

#### Bufet zimny

4 zimne lub ciepłe przystawki

2 sałatki

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią

Makiełki z orzechami, morelami, rodzynkami, pomarańczą i masą makową

### MENU 2 | 110 PLN

#### Przystawka

Tatar z wędzonego pstrąga, podany na plastrach marynowanego buraka, z sałatką z rukoli, szalotki i pomidorów cherry i sosem koperkowo-gorczykowym

#### Zupa

Barszczyk czerwony z pieczonymi warzywami i olejem dyniowym, podany do wyboru-z kotłunami, lub krokietem z kapustą i grzybami

#### Danie główne

Okoń morski w ziołowej panierce, podany z pure ze słodkich ziemniaków, kalafiolem romanesco, marynowanymi rzodkiewkami, mikro ziołami i sosem z białego wina i pora

#### Deser

Cynamonowa Pana Cotta, podana z sosem kajmakowym, orzechami w karmelu, sorbetem cytrynowym i pianką z jeżyn

#### Bufet zimny

4 zimne lub ciepłe przystawki

2 sałatki

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią

Makiełki z orzechami, morelami, rodzynkami, pomarańczą i masą makową

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



Holiday Inn  
Łódź

## MENU 3 | 125 PLN

### Przystawka

Mus z koziego sera, podany z awokado, owocami lychee ,orzecami laskowymi, i vinegretem miodowym

### Zupa

Zupa krem z pieczonych buraków z grillowanym kozim serem i oliwą szpinakową

### Danie główne

Pieczony halibut, podany z krokietem z kapusty, puree pietruszkowo – waniliowym, sałatką z duszonego jarmużu, pomidorów i ciecierzycy, mikro ziołami i bulionem z pieczonej cebuli

### Deser

Mus czekoladowy z chilli, duszonymi wiśniami, lodami waniliowymi i tostowanymi orzechami.

### Bufet zimny

5 zimnych lub ciepłych przystawek

3 sałatki

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią

Makiełki z orzechami, morelami, rodzynkami, pomarańczą i masą makową

## MENU 4 | 145 PLN

### Przystawka

Łosoś marynowany w cytrusach, podany z guacamole, sałatką z kopru włoskiego, rukoli i rodzynek i sosem jogurtowym

### Zupa

Krem z borowików podany z olejem dyniowym, jarmużem i smażonymi bocznikami

### Danie główne

Filet z jesiotra podany z purée ziemniaczanym z francuską musztardą, duszonymi ze szpinakiem pomidorami, konfitowaną szalotką i sosem z wędzonej papryki

### Deser

Strudel jabłkowo – rodzynekowy podany z sorbetem wiśniowym, sosem waniliowym i czekoladą

### Bufet zimny

6 zimnych lub ciepłych przystawek

3 sałatki

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią

Makiełki z orzechami, morelami, rodzynkami, pomarańczą i masą makową

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



Holiday Inn  
Łódź

# PROPOZYCJE MENU W FORMIE BUFETU

Podane kwoty są kwotami netto za osobę

Menu w formie bufetu proponowane jest dla grup powyżej 20 osób

W cenie menu oferujemy wodę mineralną niegazowaną/gazowaną

Zakąski zimne i sałatki prosimy wybrać z listy dołączonej do menu

Czas trwania kolacji – do 4h

## MENU 1 | 120 PLN

### Bufet gorący

#### Zupa

Barszcz czerwony z kołdunami z kapustą i grzybami i olejem szpinakowym

#### Danie główne

Pierogi z kapusta i grzybami z okrasą szalotkową

Panierowane filety z dorsza podane z grillowanymi bakłażanami i cukinią i sosem śmietanowo –porowym

Marynowana w miodzie i chilli polędwiczka wieprzowa z sosem z zielonego pieprzu i pieczonymi z rozmarynem paprykami

Ziemniaki opiekane z boczkiem i parmezanem

Tymiankowa kapusta zasmażana, duszona ze śliwkami, miodem i czerwonym winem

### Bufet deserowy

Mus czekoladowy z pigwą i chilli i kawałkami czekolady

Sernik z makiem

Piernik z rodzynkami

Ciasto śliwkowe z czekoladą

### Bufet zimny

5 zimnych przystawek

2 sałatki

Pieczyno

Marynaty

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



**Holiday Inn**  
Łódź

## MENU 2 | 145 PLN

### Bufet gorący

#### Zupa

Zabielana zupa borowikowa z ravioli z szynką parmeńską

#### Danie główne

Pieczony filet z okonia słodkowodnego, podany na kapuście zasmażanej i jarmużu

Parowany łosoś na grillowanych cytrusach z sosem śmietanowym z szyszkami rakowymi

Pierogi z kapustą i grzybami podane ze szpinakiem, czosnkiem i okrasą szalotkową

Panierowane filety z indyka z bakłażanem, pomidorem, cukinią i mozzarellą z sosem z suszonych pomidorów i oliwek

Gnochi faszerowane borowikami z sosem z sera lazur

Buraki duszone z miodem, czerwonym winem i jałowcu

### Bufet deserowy

Mus czekoladowy z pigwą i kruszonką z mleka

Ciasto czekoladowe z rodzynkami i sosem z białej czekolady z chilli

Sernik z makiem

Piernik z rodzynkami

Ciasto śliwkowe z czekoladą

### Bufet zimny

6 zimnych przystawek

3 sałatki

Pieczyno

Marynaty

Wigilijny kompot z suszu z cynamonem i wanilią.

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



**Holiday Inn**  
Łódź

## ZAKĄSKI ZIMNE I SAŁATKI DO WYBORU

### Ciepłe przystawki

Zasmażana kapusta z grzybami, śliwkami, rozmarynem, miodem i czerwonym winem

Kapusta duszona z boczkiem, majerankiem i grochem

Smażone pierogi z kapustą i grzybami, podane z szalotką, suszonymi pomidorami i tymiankiem ( 3 szt/osoba)

Karp smażony saute, podany na duszonej czerwonej kapuście z rodzynkami i żurawiną ( 80 gram/osoba)

Ryba po grecku (dorsz zapiekany z warzywami i sosem pomidorowym z czerwonym winem, liściem laurowym i suszonymi śliwkami (80 gram/osoba))

### Zimne przystawki

Wędzony pstrąg, podany z pszenną tortillą i sałatką jarzynową

Tymbaliki z dorsza z suszonymi pomidorami i rodzynkami, podane z roszponką i vinegretem limonkowym

Wybór śledzi:

- kaszubski (w pomidorach z wędzoną śliwką)
- w oleju (z zielonym pieprzem, szczypiorkiem i szalotką)
- w śmietanie (z jabłkiem, cebulą i śmietaną crème fraiche)

Grillowany kozi ser, podany na carpaccio z buraka, z marynowanymi w occie balsamicznym gruszkami, filetemi pomarańczy, roszponką i sosem jogurtowym

Pasztet z dorsza w cukinii, podany z marynowanymi cebulkami, kaparami i sosem remoulade

Roladki z wędzonego łososa z serem ricotta, szpinakiem, suszonymi pomidorami podane na grillowanych bakłażanach

Mus z wędzonego pstrąga z grillowaną cukinią i ikrą z łososa

Pieczony udziec jagnięcy, marynowany w musztardzie, jałowcu i rozmarynie podany z cykorią i sosem jogurtowo - chrzanowym

Wybór tradycyjnych mięs pieczonych (wszystkie mięsa podane z sosem tatarskim):

- karczek z ziołami
- schab ze śliwką i morelą z glazurą BBQ
- polędwiczka w boczku -

Szynka pieczona w miodzie i chilli podana z rukolą, śliwkami i sosem z owoców leśnych i kremu balsamicznego

Szynka parmeńska z melonem z roszponką i sosem jeżynowym

Pieczony indyk podany na grillowanych gruszkach z sałatką warzywną i kremem balsamicznym

### Sałatki

Sałatka ziemniaczana z pieczarkami, serm Korycińskim, rukolą, czerwoną cebulą, marynowanymi warzywami, oliwkami i vinegretem musztardowym

Sałatka z makaronu farfalle z wędzonym łososiem, mozzarellą, roszponką, grillowanymi gruszkami, orzechem włoskim i vinegretem gorczycowym

Mix sałat z pieczonymi jabłkami, żurawiną, burakami, oliwkami, kaparami i kozim serem z vinegretem balsamicznym

Sałata lodowa z pieczoną kaczką, grillowaną papryką, pomidorami cherry, pomarańczami, orzechem laskowym i dresingiem cytrusowym