

# WIGILIA 2019

## w Holiday Inn\*\*\*\* Łódź



### 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

Praliny z sera pleśniowego w kruszonych migdałach podane na sałatce z cykorii, sałat, kopru włoskiego, pomarańczy i granatów, skropione sosem winegret malinowym

##### Zupa

Barszcz czerwony z fasolą jaś , uszkami i marnowanymi kurkami

##### Danie główne

Karmazyn w panierce ziołowej na puree ziemniaczano-chrzanowym , kalafiorem romanesco i marnowaną dynią

##### Deser

Krem waniliowy z bakaliami, posypką czekoladową i lodami cytrynowymi

#### MENU 2 | 95 PLN

##### Przystawka

Roladka z łososa z w kapuście pekińskiej podana na sałatce z buraczków z orzechami i natką w asyście sałaty i mikro kiełek

##### Zupa

Consomme grzybowe z tagliatellą warzywną i crostini z serem i ziołami

##### Danie główne

Filet z dorady zapieczony szpinakiem z fetą i suszonymi pomidorami podany z ziemniakami gratin i opalaną młody marchewką

##### Deser

Mus czekoladowy z frużeliną truskawkową z dodatkiem imbiru podany z biszkoptem i sosem angielskim

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 z buraków z dodatkiem sera koziego i rukoli

#### Danie główne

Poledwica z dorsza w tempurze podana na puree z zielonego groszku z dodatkiem ziemniaków opiekanych i różyczkami brokuła

#### Deser

Ciasto czekoladowe z sosem malinowym i lodami waniliowymi

#### Bufet zimny

4 zimne lub ciepłe przystawki

2 sałatki

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Makiełki wigilijne

### MENU 2 | 110 PLN

#### Przystawka

Roladka z łososia w kapuście pekińskiej z sosem ogórkowym i mieszanką sałat

#### Zupa

Krem grzybowy podane z grzankami ziołowymi i śmietaną crème fraiche

#### Danie główne

Złocisty filet z dorady podany na sosie szafranowym w asyście puree ziemniaczano-buraczanego i kalafiora romanesco

#### Deser

Panna cotta korzenna z pomarańczami, posypką czekoladową i sorbetem z mango

#### Bufet zimny

4 zimne lub ciepłe przystawki

2 sałatki

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Makiełki wigilijne

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



Holiday Inn  
Łódź

## MENU 3 | 125 PLN

### Przystawka

Praliny z sera pleśniowego w kruszonych migdałach podane na sałatce z cykorii, sałat, kopru włoskiego, pomarańczy i granatów skropione sosem winegret malinowym

### Zupa

Rybna z warzywami, imbirem, chilli i szyjkami rakowymi

### Danie główne

Karmazyn na duszonej kapuście z kminkiem podany z zapiekanką z batatów i musem chrzanowo- pieczarkowym

### Deser

Tarta owocowa z lodami cynamonowymi i gorącym sosem malinowym.

### Bufet zimny

5 zimnych lub ciepłych przystawek

3 sałatki

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Makiełki wigilijne

## MENU 4 | 145 PLN

### Przystawka

Łosoś wędzony podany na tatarze z awokado w asyście sałat z oliwą czosnkową

### Zupa

Krem z borowików podany z boczniakiem w cieście piwnym i ziołami

### Danie główne

Labraks pieczony ze szpinakiem, imbirem i czosnkiem podany na puree ziemniaczano-musztardowym i sałatką z buraczków i orzechów

### Deser

Sernik w tempurze na sosie wiśniowym z dodatkiem lodów czekoladowych

### Bufet zimny

6 zimnych lub ciepłych przystawek

3 sałatki

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Makiełki wigilijne

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 uszkami i warzywami

#### Danie główne

Pierogi z kapustą i grzybami z duszoną cebulką

Dorsz po parysku na sosie szczawiowym z dodatkiem grillowanych warzyw

Półdzwiczki wieprzowe marynowane podane na sosie z zielonego pieprzu

Ziemniaki opiekane w ziołach

Kapusta duszona z grzybami i śliwkami

### Bufet deserowy

Seromak

Ciasto owocowe

Mus czekoladowy z wiśniami i posypką czekoladową

Makiełki wigilijne

### Bufet zimny

4 zimnych przystawek

2 sałatki

Pieczycwo

Pikle

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



**Holiday Inn**  
Łódź

## MENU 2 | 145 PLN

### **Bufet gorący**

#### **Zupa**

Zupa z grzybów leśnych z łazankami i warzywami

#### **Danie główne**

Okoń nilowy na kapuście zasmażanej z kminkiem i majerankiem

Łosoś w sosie holenderskim

Pieczona pierś z indyka w sosie piernikowym

Pierogi z kapustą i grzybami podane z duszoną cebulką

Puree ziemniaczane z chrzanem i koperkiem

Gnocchi z oliwą, szpinakiem i suszonymi pomidorami

Buraczki duszone w winie, miodzie i occie balsamicznym

### **Bufet deserowy**

Ciasto czekoladowe

Sernik ze skórką pomarańczową

Panna cotta cynamonowa z sosem owocowym

Piernik

Makietki wigilijne

### **Bufet zimny**

5 zimnych przystawek

3 sałatki

Pieczyno

Pikie

Kompot z suszu z cynamonem i goździkami

Gwarantujemy najwyższą jakość usług, profesjonalizm oraz doskonałą atmosferę.



**Holiday Inn**  
Łódź

## ZAKĄSKI CIEPŁE I ZIMNE ORAZ SAŁATKI DO WYBORU

### Ciepłe przystawki

Duszona kapusta z grzybami i kruszonym pieprzem

Duszona kapusta z grochem, kminkiem i majerankiem

Pierogi z kapustą i grzybami podane z duszoną cebulką ( 3 sztuki na osobę)

Pierogi z kaszą gryczaną i grzybami ( 3 sztuki na osobę)

Ravioli z ricottą i szpinakiem skropione masłem czosnkowym z szalwią ( 3 sztuki na osobę)

Karp marnowany w czosnku i natce smażony po parysku ( 80 gram na osobę)

Ryba po grecku ( miruna w jajku podana na duszonych warzywach korzennych z pomidorami i przyprawami ) ( 80 gram na osobę)

### Zimne przystawki

Tortilla z kremowym serkiem, warzywami i łososiem wędzonym

Tymbaliki z pstrąga z warzywami i zielonym groszkiem podane na sałatach z cytryną

Pate z białej ryby z cytryną i szpinakiem

Kolorowa terina rybna w glonach nori

Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą, kremem balsamicznym i kozim serem

Pasta z wędzonego pstrąga z jajkami podana na pumperniklu

Roladka z wędzonego łosia z musem chrzanowo- koperkowym podana na sałatach

Kaczka po tyrolsku ( na słodko)

Kaczka wytrawna

Rolada z kurczaka z warzywami

Schab pieczony z czosnkiem i majerankiem

Karczek w ziołach podawany z sosem żurawinowo- chrzanowym

Rozbeł podany na rukolii z sosem z sardeli

Szynka pieczona w miodzie z goździkami i chilli

Roladka z indyka z brokułami , serem wędzonym otulona boczkiem wędzonym

Półdewiczki ze śliwkami

Śledzie:

-po kaszubsku

-po królewsku

-w śmietanie

### Sałatki

Sałatka niemiecka ( ziemniaczana z boczkiem, ziemniakami, ogórkami konserwowymi, pieczarkami konserwowymi i natką)

Sałatka makaronowa ( farfale marynowane w oliwie bazyliowej podane z łososiem wędzonym, oliwkami, i konserwową papryką)

Sałatka buraczana ze śledziami fasolą i groszkiem konserwowym

Sałatka z pieconą wołowiną ( mieszanka sałat, wołowina, pomidory, ogórki ,papryka, sos musztardowo-miodowy)

Sałatka serowa ( trzy rodzaje serów na mieszance sałat z winogronem, granatem, ogórkiem i winogronem malinowym)

Sałatka z brokułów i mango ( brokuły, pomidorki, migdały, papryka, mango sos miodowo jogurtowy z tabasco )