



konferencje w hotelu tobaco

Szanowni Państwo,

Hotel Tobaco to otwarty w maju 2013 trzygwiazdkowy obiekt, który dzięki swojemu unikalnemu wystrojowi i nowoczesnej przestrzeni konferencyjnej jest idealnym miejscem na spotkania biznesowe, konferencje czy szkolenia.

Mamy ogromną nadzieję, że nasza propozycja spełni Państwa oczekiwania.

Jesteśmy do Państwa dyspozycji w razie jakichkolwiek pytań, uwag czy wątpliwości.

Z wyrazami szacunku,
Zespół Hotelu Tobaco

Hotel Tobacco	3
Pokoje hotelowe	3
Centrum konferencyjne	4
Restauracja u Kretschmera	5
Oferta gastronomiczna	5
Przerwy kawowe	5
Menu serwowane	6
Lunch dnia i menu bufetowe	7
Open bar	11
Atrakcje dodatkowe	12

Hotel Tobacco to otwarty w maju 2013, trzygwiazdkowy obiekt zlokalizowany w centrum Łodzi w bezpośrednim sąsiedztwie Głównego Dworca PKP i PKS Łódź Kaliska oraz Hali Sportowej i Rekreacyjnej Atlas Arena. Hotel powstał w dawnej Fabryce Wełny Karola Kretschmera, która po wojnie stała się siedzibą Wytwórni Papierosów.

Tobacco to połączenie surowości industrialnej architektury z energetyzującymi kolorami stylizowanymi na wzór lat pięćdziesiątych. Designerskie wnętrza oraz odważne połączenia cegły z nowoczesnymi rozwiązaniami architektonicznymi przybliżają historię Łodzi i czynią obiekt obowiązkowym punktem na turystycznej mapie Łodzi.

Tobacco to również 115 komfortowych i nowoczesnych pokoi oraz niezapomniane szkolenia, konferencje i spotkania biznesowe.

Zaznaj gościnności zabytkowych murów fabryki relaksu!

POKOJE HOTELOWE

Noclegi w znajdującym się w sercu miasta Hotelu Tobacco to doskonała baza wypadowa w celu poznania Łodzi. Oferujemy zakwaterowanie w komfortowych i designersko urządzonych pokojach, a także wspaniałe wzornictwo, niebanalny wystrój wnętrza, energetyzującą paletę barw i najwyższą jakość wykonania.

Do państwa dyspozycji oddajemy 115 komfortowo wyposażonych pokoi i 180 miejsc noclegowych. W naszym hotelu odnajdą Państwo pokoje w następującej strukturze:

- 46 pokoje jednoosobowe - Single
- 16 pokoi dwuosobowych z łóżkiem małżeńskim – Double
- 49 pokoi dwuosobowych z dwoma pojedynczymi łóżkami - Twin
- 2 pokoje dwuosobowe o podwyższonym standardzie - Deluxe,

Każdy pokój został starannie zaprojektowany, a jego wnętrza wyposażone w telewizor LCD, telewizję satelitarną, telefon oraz bezprzewodowy dostęp do Internetu.

Warunki rezerwacji:

- Cena za pokój zawiera śniadanie w formie bufetu (07:00-10:00), bezpłatny dostęp do Internetu bezprzewodowego oraz Strefy Relaksu (sauna fińska, minisiłownia czynne do 22:00)
- Cena nie zawiera opłaty parkingowej – 24,39 zł netto (30 zł brutto)
- Doba hotelowa rozpoczyna się o godzinie 16:00, a kończy o 10:00 w dniu wyjazdu

Centrum konferencyjne Hotelu Tobacco to zespół 7 nowoczesnych sal łączących postindustrialną architekturę z energetycznymi kolorami. Zróżnicowane pod względem wielkości sale (od 25m² do 121m²). Wszystkie sale konferencyjne są klimatyzowane i mają dostęp do światła dziennego.

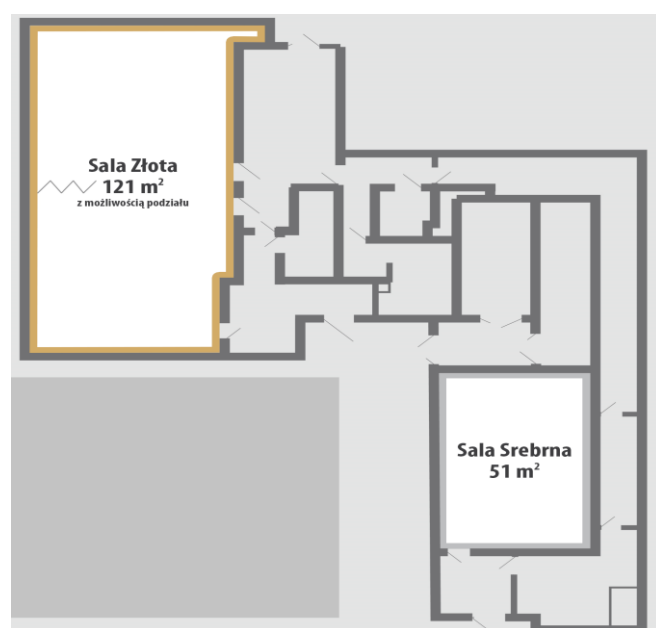
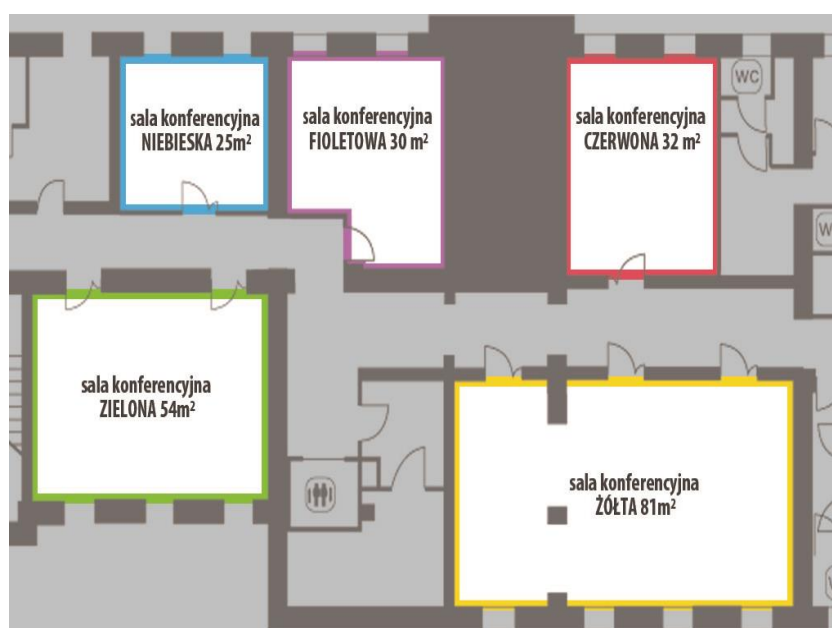
Cennik sal (dzienny) wraz z wyposażeniem:

- Sala Złota (ekran, projektor multimedialny, nagłośnienie, flipchart) – 2 000,00 PLN/netto
- Sala Srebrna (ekran, projektor multimedialny, nagłośnienie, flipchart) – 600,00 PLN/netto
- Sala Żółta (ekran, projektor multimedialny, nagłośnienie, flipchart) – 800,00 PLN/netto
- Sala Zielona (ekran, projektor multimedialny, nagłośnienie, flipchart) – 600,00 PLN/netto
- Sala Czerwona (ekran, projektor multimedialny, flipchart) – 400,00 PLN/netto
- Sala Fioletowa (Telewizor LCD 42', flipchart) – 400,00 PLN/netto
- Sala Niebieska (flipchart) – 250,00 PLN/netto

Wynajem Powierzchni Konferencyjnej

SALA	POWIERZCHNIA (M ²)	WYMIARY (DŁ. X SZER. X WYS.)	USTAWIENIE TEATRALNE (LICZBA OSÓB)	USTAWIENIE SZKOLNE (LICZBA OSÓB)	USTAWIENIE PODKOWA (LICZBA OSÓB)
ZŁOTA	121	16,3 x 7,56 x 3,2	130	80	42
SREBRNA	51	9,5 x 6 x 2,85	45	35	26
ŻÓŁTA	81	12 x 6,35 x 2,2	70	40	36
ZIELONA	54	8,6 x 5,5 x 2,2	50	30	30
CZERWONA	33	6,4 x 5 x 2,2	28	16	18
FIOLETOWA	30	6,2 x 4 x 2,2	20	12	12
NIEBIESKA	25	6,5 x 4,5 x 2,2	15	-	12

Schemat Sal Konferencyjnych



HOTEL TOBACO

Hotel Tobacco, 90-553 Łódź, ul. Kopernika 64
tel. +48 42 207 07 07, recepcja@hoteltobaco.pl

www.hoteltobaco.pl

Restauracja u Kretschmera zabiera Gości w kulinarną podróż do Łodzi Czterech Kultur. Tylko tutaj poznają Państwo możliwości kuchni polskiej, niemieckiej, rosyjskiej i żydowskiej. Oryginalny wystrój przenosi do czasów fabrykanckiej Łodzi i sprawia, że właśnie nasza restauracja jest idealnym miejscem na degustacje, warsztaty kulinarne, przyjęcia okolicznościowe oraz imprezy firmowe lub tematyczne.

Schemat Restauracji u Kretschmera



OFERTA GASTRONOMICZNA

Bogata oferta gastronomiczna Hotelu Tobaco będzie idealnym dodatkiem do Państwa spotkań firmowych i konferencyjnych lub atrakcją przyjęć, bankietów i imprez okolicznościowych.

PRZERWY KAWOWE

PRZERWA KAWOWA 1	13 PLN/17 PLN/22 PLN*
kawa, wybór aromatycznych herbat, woda mineralna	
PRZERWA KAWOWA 2	15 PLN/20 PLN/27 PLN*
kawa, wybór aromatycznych herbat, woda mineralna, krucho ciasteczka	
PRZERWA KAWOWA 3	20 PLN/25 PLN/33 PLN*
kawa, wybór aromatycznych herbat, woda mineralna, soki owocowe , krucho ciasteczka	
PRZERWA KAWOWA 4	30 PLN/40 PLN/57 PLN*
kawa, wybór aromatycznych herbat, woda mineralna, krucho ciasteczka, owoce sezonowe	

* cena netto za osobę, jedno podanie/dwa podania/uzupełniana

Dodatki do przerwy kawowej

przekąski słone (krakersy, paluszki)	7 PLN netto/os.
przekąski słodkie (croissanty, ciasta)	10 PLN netto/os.
kanapki	10 PLN netto/os.
świeże owoce	12 PLN netto/os.
tartinki	13 PLN netto/os.

ZESTAWY SERWOWANE, DWUDANIOWE**30 PLN netto /os.****Zestaw 1**

Krem pomidorowy z grzankami
Filet z kurczaka z pomidorami i fetą z sosem bazyliowym oraz ryżem orientalnym z zielonymi sałatami
Kompot

Zestaw 2

Krem z białych warzyw z boczkiem i oliwą truflową
Karczek w sosie pieczarkowym, gotowane ziemniaki z masłem i koprem, surówka z kiszzonego ogórka
Kompot

Zestaw 3

Krem brokułowy z wędzonym łososiem
Miruna smażona w sosie porowym, ryż biały z brokułami z pary
Kompot

Zestaw 4

Żurek z jajkiem i kiełbasą
Szynka marynowana w miodzie z sosem piwnym z puree ziemniaczano-selerowym i kapustą zasmażaną
Kompot

Zestaw 5

Zupa ogórkowa na wędzonce
Schab pieczony na biało w sosie myśliwskim z ziemniakiem pieczonym w ziołach z surówką z warzyw sezonowych
Kompot

ZESTAWY SERWOWANE, TRZYDANIOWE**45 PLN netto/os.****Zestaw 1**

Zupa ogórkowa na wędzonce
Schab pieczony na biało w sosie myśliwskim, ziemniak pieczony w ziołach, surówka z warzyw sezonowych
Szarlotka z sorbetem cytrynowym i sosem truskawkowym
Kompot

Zestaw 2

Krem z białych warzyw z boczkiem i oliwą truflową
Filet z kurczaka z pomidorami i fetą z sosem bazyliowym oraz ryżem orientalnym z warzywami i zielonymi sałatami
Mus waniliowy z malinami z czekoladą i z musem z mango
Kompot

Zestaw 3

Krem pomidorowy z grzankami
Miruna smażona w sosie cytrusowym, ryż biały, warzywa z pary z masłem i płatkami migdałów
Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym
Kompot

Zestaw 4

Krem brokułowy z wędzonym łososiem
 Plastry wołowiny w sosie własnym z kaszą pęczak z grzybami i z surówką z kiszzonego ogórka
 Panna cotta z sosem
 Kompot

Zestaw 5

Żurek z jajkiem i kiełbasą
 Szynka marynowana w miodzie z sosem piwnym z puree ziemniaczano-selerowym i kapustą zasmażaną
 Beza z musem czekoladowo – owocowym
 Kompot

ZESTAWY SERWOWANE, CZTERODANIOWE**65 PLN netto /os.****Zestaw 1**

Tortilla z warzywami i wołowiną na sposób orientalny z sosem wasabi i zielonymi sałatami
 Krem z białych warzyw z boczkiem i oliwą truflową
 Plastry wołowiny w sosie własnym z puree ziemniaczano-chrzanowym z brokułami z pary
 Mus waniliowy z malinami z czekoladą i z musem z mango
 Kompot

Zestaw 2

Mozzarella z pomidorem, grillowanym bakłażanem, pomarańczą z sosem pesto i rukolą
 Krem brokułowy z grzankami
 Filet z łososia w limonce z sosem pietruszkowym, z puree ziemniaczano-chrzanowym z brokułami z pary
 Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym
 Kompot

Zestaw 3

Schab pieczony podany z musem grzybowym i delikatną sałatą
 Krem pomidorowy z grzankami
 Filet z indyka sous-vide z sosem z pomidorów suszonych z puree ziemniaczano-marchewkowym i sałatą rzymską
 Panna cotta kawowa z sosem jagodowym
 Kompot

Zestaw 4

Rosbef marynowany w musztardzie i pieprzu z sałatami
 Żurek z jajkiem i kiełbasą
 Szynka marynowana w miodzie z sosem piwno-miętowym z puree ziemniaczano-selerowym i warzywami soterowanymi
 Beza z musem czekoladowo – owocowym
 Kompot

Zestaw 5

Plastry karczku podane z zielonymi sałatami, serem rokpol, ananasem
 Zupa kokosowa aromatyzowana trawą cytrynową i z kurczakiem
 Połędwiczka wieprzowa sous-vide zawiniętą w szynkę dojrzewającą z kaszą pęczak z grzybami i zielonym groszkiem
 Szarlotka z sorbetem cytrynowym i sosem truskawkowym
 Kompot

LUNCH DANIA I MENU BUFETOWE

Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 20 osób.
Lunch Dnia dostępny jest w godzinach 13:00 – 16:00.

LUNCH DNIA – MENU SZEFA KUCHNI

60 PLN netto/os.

- 2 aromatyczne zupy
- 2 dania mięsne
- danie wegańskie
- dodatki skrobiowe
- dodatki warzywne
- deser
- kompot gratis!

ZESTAWY BUFETOWE MIESZCZAŃSKIE

do 2 godzin 75 PLN netto/os.
do 4 godzin 95 PLN netto/os.
do 6 godzin 111 PLN netto/os.

Zestaw 1

Pasztet podany z żurawiną i chrzanem
Wybór serów z musztardami owocowymi
Śledź w oleju lnianym z orzechami i koprem
Terrina rybna z musem kaparowym
Rolada z kurczaka z owocami suszonymi
Zielone sałaty z kozim serem i sosem porzeczkowym
Krem z białych warzyw z olejem lnianym i chrustem z boczku
Żurek z białą kiełbasą i jajkiem
Żeberka pieczone podane w sosie na podpiwku

Dorsz w sosie porowo – gorczycowym
Ziemniak gotowany z koprem i masłem
Kasza pęczak z boczniakiem i czarnuszką
Warzywa z pary z masłem
Warzywa sezonowe

Wybór ciast, owoce sezonowe

Zestaw 2

Rolada karkowa z sosem szczypiorkowym
Terrina z kurczaka z karmelizowanym groszkiem
Tortilla z warzywami, rukolą i pikantnym kurczakiem
Tatar ze śledzia z porem, ziemniakiem podany w cykorii
Sałatka z brokuła, jajek, pomidorów, sosu czosnkowego
Ziemniaki pieczone z selerem naciowym, salami, ogórkiem konserwowym
Krem pomidorowo – paprykowy z musem pietruszkowym
Bulion drobiowy z warzywami i makaronem naleśnikowym

Schab pieczony w sosie myśliwskim
Filet z kurczaka w sosie curry
Ryż biały
Ziemniaki pieczone w majeranku
Fasolka szparagowa z masłem i pestkami dyni

Wybór ciast, owoce sezonowe

Zestaw 3

Tortilla z warzywami, rukolą i pikantnym kurczakiem
 Tatar z łososia wędzonego z awokado i cebulą
 na cieście francuskim
 Sałatka z grillowaną papryką, oliwkami i chorizo
 Liście sałat z kawałkami gorgonzoli, ananase
 i sezonowanym karczkiem pod dressingiem
 malinowym
 Warzywa grillowane z oliwą pietruszkową
 Krem z warzyw z migdałami i pesto paprykowym
 Pikantna zupa rybna

Grillowany kurczak z cukinią i mozzarellą
 Szynka duszona w piwie
 Farfalle w sosie curry z kolendrą i pikantną wołowiną
 Ziemniaki gotowane
 Ziemniak pieczony w ziołach
 Wybór warzyw z oliwą truflową
 Warzywa sezonowe

 Wybór ciast, owoce sezonowe

ZESTAWY BUFETOWE FABRYKANCKIE

do 2 godzin 85 PLN netto/os.
do 4 godzin 108 PLN netto/os.
do 6 godzin 128 PLN netto/os.

Zestaw 1

Wybór serów z musztardami owocowymi
 Paszтет z wątróbki z konfiturą z cebuli
 Tortilla z warzywami i kurczakiem
 Śledź różowy podany na blinach
 Śledź w zalewie octowej z rodzynkami
 Sałatka z brokuła, jajek, pomidorów, sosu
 czosnkowego
 Mix sałat z półgęskiem wędzonym sosem jagodowym
 Soljanka z oliwkami
 Krem pomidorowo – paprykowy z musem
 pietruszkowym

Golonka pieczona podana w sosie chrzanowym
 Eskalopki wołowe podane w sosie morelowo –
 marchewkowym
 Łosoś pieczony w sosie cytrusowym
 Marchewka glazurowana w pomarańczy z nutą ostrości
 Kapusta czerwona z rodzynkami i cynamonem
 Warzywa sezonowe

 Wybór ciast, owoce Sezonowe

Zestaw 2

Wybór serów z musztardami owocowymi
 Terrina z kurczaka z karmelizowanym groszkiem
 Tortilla z warzywami, wieprzowiną na ostro
 Makron sojowy z paluszkami krabowymi, ogórkiem
 i cytrusowym winegretem
 Łosoś marynowany z koprem, miodem, białym winem i
 musztardą- podany na ogórku
 Pomidory z mozzarellą, grillowaną cukinią
 i pomarańczą z rukolowym pesto
 Warzywa grillowane z oliwą pietruszkową
 Krem kalafiorowy z chipsami jabłkowymi
 Zupa kokosowa z kurczakiem

Schab pieczony na biało w sosie śliwkowym z chilli
 Eskalopki z kurczaka w sosie z winogron i cykorii
 Sola w sosie z grillowanej papryki
 Ziemniaki pieczone z rozmarynem i bekonem
 Ryż z warzywami
 Warzywa zapiekane serem wędzonym
 Warzywa sezonowe

 Wybór ciast, owoce filetowane

Zestaw 3

Wybór serów z musztardami owocowymi
 Rolada z kurczak z owocami suszonymi
 Terrina rybna z musem kaparowym
 Paszтет z wątróbki z konfiturą z cebuli
 Tortilla z warzywami i kurczakiem
 Sałaty z serem kozim, winogronem, melonem
 i limonkowym winegretem
 Makron sojowy z paluszkami krabowymi, ogórkiem
 i cytrusowym winegretem
 Krem z białych warzyw z olejem lnianym i chrustem z
 boczku

Krem pomidorowy z serem pleśniowym
 Łosoś w sosie cytrusowym ze świeżym szpinakiem
 Szynka w sosie grzybowym
 Makaron penne z kurczakiem, gruszką, imbirem
 Ziemniaki pieczone w rozmarynie i boczku
 Ryż pomidorowy z bazylią
 Warzywne ragout

Wybór ciast, owoce sezonowe

ZESTAWY BUFETOWE ARYSTOKRATYCZNE

do 2 godzin 95 PLN netto/os.
do 4 godzin 121 PLN netto/os.
do 6 godzin 144 PLN netto/os.

Zestaw 1

Wybór serów podanych z musztardami owocowymi
 Paszтет z wątróbki z konfiturą z cebuli
 Tatar wołowy (podawany do 2 godzin)
 Mus wołowy na grzance z galaretką porzeczkową
 Rolada z kurczaka z owocami suszonymi
 Terrina rybna z musem kaparowym
 Tortilla z warzywami, wieprzowiną na ostro
 Tatar ze śledzia z porem, ziemniakiem
 Sałaty z serem kozim, winogronem, melonem
 i limonkowym winegretem
 Krem z brokuła z wędzonym łososiem

Włoska zupa minestrone
 Schab pieczony w sosie miętowym
 Kurczak pieczony w jogurcie podany w sosie
 śliwkowym z chili
 Makaron rigatoni z oliwą, warzywami grillowanymi
 Ryż orientalny z pędami bambusa
 Kopytka z pomidorami suszonymi i kurkami
 Warzywa zielone zapiekane parmezanem

Wybór ciast, owoce sezonowe

Zestaw 2

Paszтет z sosem z owoców leśnych i czerwonej cebuli
 Pieczony rostbef z rukolą i sosem dijon
 Tymbaliki rybne z sosem cytrynowym
 Krewetki w cieście z musem wasabi
 Tatar wołowy (podawany do 2 godzin)
 Tortilla z warzywami, rukolą i pikantnym kurczakiem
 Pomidory z mozzarellą, grillowaną cukinią
 i pomarańczą z rukolowym pesto
 Mus z sera dor blue orzechami w karmelu podany na
 selerze naciowym
 Sałatka z brokuła, jajek, pomidorów,
 sosu czosnkowego

Krem pomidorowy z serem pleśniowym
 Krem z zielonego groszku z gruszką
 Filet z łososią z sosem z czerwonego wina
 i słonecznikiem
 Plasterki wieprzowiny w sosie z zielonego pieprzu
 Makaron tagliatelle z stylu orientalnym z kaczka
 Ziemniaki pieczone w rozmarynie i czosnku
 Ryż curry z warzywami
 Warzywa z pary z masłem i prażonymi pestkami dyni

Wybór ciast, owoce filetowane

Zestaw 3

Wybór serów z musztardami owocowymi
 Terrina z kurczaka z karmelizowanym groszkiem
 Tatar z łososia wędzonego z awokado i cebulą
 na cieście francuskim
 Tortilla z warzywami, wieprzowiną na ostro
 Krewetki w cieście z musem wasabi
 Makron sojowy z paluszkami krabowymi, ogórkiem
 i cytrusowym winegretem
 Mus z sera dor blue orzechami w karmelu podany na
 selerze naciowym
 Sałaty z serem kozim, winogronem, melonem
 i limonkowym winegretem
 Śledź w oleju z suszonymi pomidorami i orzechami

Bulion drobiowy z warzywami i makaronem
 naleśnikowym
 Krem ziemniaczany z boczkiem i oliwą truflową
 Polędwiczki w sosie kurkowo-tymiankowym
 Filet z kurczaka z sosem serowym i szpinakiem
 Tagliatelle w sosie pomidorowym z krewetkami
 Risotto ze szpinakiem
 Ziemniaki pieczone polane z pesto rukolowym
 Marchewka glazurowana w pomarańczy
 z nutą ostrości
 Wybór ciast, owoce filetowe

OPEN BAR**WELCOME DRINK****10 PLN netto/os.**

wino musujące z likierem

OPEN BAR MENTOLOWY

do 2 godzin 15 PLN netto/os.
do 4 godzin 20 PLN netto/os.
do 6 godzin 25 PLN netto/os.

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje), kawa, herbata (3 rodzaje)

OPEN BAR POPULARNY

do 2 godzin 45 PLN netto/os.
do 4 godzin 60 PLN netto/os.
do 6 godzin 75 PLN netto/os.

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje), kawa, herbata (3 rodzaje), wino białe i czerwone, piwo

OPEN BAR MOCNY (min. 15 osób)

do 2 godzin 65 PLN netto/os.
do 4 godzin 79 PLN netto/os.
do 6 godzin 99 PLN netto/os.

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje), napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic, kawa, herbata (3 rodzaje), wino białe i czerwone, piwo, wódka biała

OPEN BAR KLUBOWY (min. 15 osób)

12

do 2 godzin 100 PLN netto/os.
do 4 godzin 125 PLN netto/os.
do 6 godzin 160 PLN netto/os.

woda mineralna, soki owocowe (3 rodzaje), napoje gazowane: Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Tonic, kawa, herbata (3 rodzaje), wino białe i czerwone, piwo, wódka biała, whisky, rum, tequila, gin, martini, Campari

ATRAKCJE DODATKOWE

Wzbogać swoje realizacje o wyjątkowe, charakterystyczne dla Łodzi atrakcje. Spraw, aby Twój event był niezapomnianym wydarzeniem dla jego uczestników!
Oferta dostępna u naszego działu sprzedaży.