



## Wigilia firmowa w Hotelu Tobaco

Wiemy, jak bardzo wyczekiwany jest

koniec roku przez Twoich pracowników. To czas podsumowań, wspomnień, wręczania upominków, nagród i podziękowań oraz czas planowania nowego roku. Wykorzystaj tę szansę do zbudowania zespołu, wzmocnienia już istniejących więzi oraz docenienia ciężkiej i efektywnej pracy każdego z osobna i wszystkich razem. Świątuj te wyjątkowe chwile w Hotelu Tobaco.

W Hotelu Tobaco już od sierpnia przygotowujemy się do tego niezwykłego okresu. Przejechaliśmy Ziemię Łódzką wzdłuż i wszerz, by wydobyć z niej to co lokalne, unikatowe i przyjemne. Stworzyliśmy pyszne menu, zaplanowaliśmy kalendarz wydarzeń, a nawet ręcznie wykonaliśmy część ozdób świątecznych.

Pomożemy Ci zaplanować idealną uroczystość i podsunieemy pomysły urozmaicenia zabawy muzyką, gramy zespołowymi lub degustacją.

Organizując przyjęcie w Hotelu Tobaco, możesz mieć pewność, że każde spotkanie będzie celebracją chwili i długo wspomnianym wydarzeniem.

*Twój #TobacoTeam*



## Bufet 2 godz I

### PRZYSTAWKI

Terina z karpia w galarecie z musiem tymiankowym  
Śledź z konfiturą z czerwonej cebuli  
Sałatka z brokuł z orzechami włoskimi i suszoną śliwką, marynowane tofu  
Kasza pęczak z gorczycą, porem i ogórkiem kiszonym  
Makietki

### ZUPA

Barszcz czerwony na pieczonych burakach podany z drożdżowym pasztecikiem

### DANIE CIEPŁE

Pierogi z kapustą i grzyby  
Karp smażony lub filet z tilapii marynowany w werbenie i mięcie  
Kapusta z grochem  
Ziemniak pieczony

### DESER

Ciasta świąteczne

### NAPOJE

Kompot z suszu

## Bufet 2 godz II

### PRZYSTAWKI

Pstrąg wędzony na blinach z masłem ziołowym  
Śledź po kaszubsku  
Śledź w zalewie porowej z orzechami włoskimi i gorczycą  
Makietki  
Sałatka z fasoli i ziemniaków z kiszonym jabłkiem  
Tatar z łososia z kaparami  
Forszmak postny ze śledzia (przepis z 1895r.)

### ZUPA

Barszcz czerwony na pieczonych burakach podany z drożdżowym pasztecikiem  
Krem grzybowy z grzanką

### DANIE CIEPŁE

Karp smażony lub filet z makreli na duszonych warzywach  
Kapusta z grochem  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Pure szpinakowe z prażoną cebulą  
Ciecierzycyca duszona z pomidorami

### DESER

Ciasta świąteczne  
Owoce i bakalie

### NAPOJE

Kompot z suszu

## Bufet 2 godz III

### PRZYSTAWKI

Sałatka z ciecierzycą, wędzonym pstrągiem, papryką i kwaśną śmietaną  
Tarteletki z ciasta francuskiego z wędzoną szprota i porem  
Tatar z łososia z kaparami  
Cykoria z musiem z zielonego sera  
Śledź z pesto na rukoli  
Śledź po lwowsku z grzybami  
Śledź w oleju z żurawiną  
Makietki

### ZUPA

Bulion rybny z oliwą tymiankową  
Krem grzybowy z grzankami

### DANIE CIEPŁE

Karp smażony  
Łosoś pieczony w ziołach  
Pierogi z farszem rybnym na duszonych warzywach  
Pierogi z kapustą i grzybami  
Ziemniak pieczony  
Kapusta z grochem  
Warzywa zapiekane wędzonym serem

### DESER

Ciasta świąteczne  
Owoce i bakalie

### NAPOJE

Kompot z suszu

**110 zł netto** za osobę

**120 zł netto** za osobę

**140 zł netto** za osobę



## Świąteczne spotkanie biznesowe I

### ZUPA serwowana

Zupa grzybowa z łazankami 200ml

### DANIE GŁÓWNE w półmiskach

Karp smażony 150g

Kapusta z grochem postna 200g

Pierogi – 2 rodzaje 150g

### DESER serwowany

Ciasto świąteczne – 1 rodzaj 120g

### ZIMNA PŁYTA

Sałatka z fasoli i ziemniaków 50g

Śledź z orzechami i suszonymi  
pomidorami 50g

Terina rybna w galarecie 50g

Makiełki 50g

### NAPÓJ

Kompot z suszu bez limitu

**80 zł netto** za osobę

## Świąteczne spotkanie biznesowe II

### ZUPA serwowana

Krem z pieczonych buraków z wędzonym  
pstrągiem, pestkami dyni i palonym porem  
200ml

### DANIE GŁÓWNE serwowane

Łosoś w marynacie miodowo-lawendowej  
pieczony w cieście francuskim, batat, groszek  
cukrowy 150g/120g/180g

### DESER serwowany

Foundant z ciemnej czekolady, crema di  
limoncello, maliny 150g

### ZIMNA PŁYTA

Śledź z pomarańczą i pumpernikiem 50g

Paszтет z jałowcem i żurawiną 50g

Szynka pieczona z goździkami i miodem 50g

Rolada z pstrągą z piernikiem i bakaliami 50g

Karp wędzony dymem bukowym, mus  
tymiankowo- limonkowy 50g

Pierogi z kapustą i grzybami 50g

Śliżyki litewskie (litewskie ciastka  
z makiem) 50g

### NAPÓJ

Kompot z suszu bez limitu

**150 zł netto** za osobę



## NAPOJE DODATKOWE

### PAKIET NAPOI

kawa, herbata, woda niegazowana, kompot

**10 zł** netto za osobę do 2h,  
każda kolejna godz. 1 zł netto za osobę

### SOKI OWOCOWE

Dwa smaki do wyboru (pomarańczowy,  
jabłkowy, grejpfrutowy)

**5 zł** netto za osobę do 2h,  
każda kolejna godz. 1 zł netto za osobę

### NAPOJE GAZOWANE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite,  
Kinley

**6 zł** netto za osobę do 2h,  
każda kolejna godz. 1 zł netto za osobę

### ALKOHOLE

Wódka

**90 zł** netto za 0,5l

Wino domowe

**55 zł** netto za 0,75l

Piwo krajowe

**9 zł** netto za 0,5l

## ATRAKCJE DODATKOWE

### ATRAKCJE I GRY ZESPOŁOWE

Nasz kreatywny Zespół Sprzedaży przygotowuje dla Ciebie każdą atrakcję umilającą świąteczne spotkanie. Współpracujemy z najlepszymi agencjami eventowymi w Łodzi, m.in. Eventy Diamenty oraz Event na Miarę.

Lokalni producenci piwa, mocnych alkoholi, serów, nalewek ale także mistrzowie sushi, znawcy światowych win i whiskey przygotowują na nasze zlecenie niezapomnianą degustację.

Czas spotkania wigilijnych to także okazja do zbudowania zgranego zespołu. Gry zespołowe, escape roomy, gry planszowe lub decupage to początek długiej listy naszych pomysłów animacji i teambuildingu.

Po więcej szczegółów skontaktuj się z nami!

**Cena ustalana indywidualnie** w zależności od długości animacji oraz ilości uczestników.