



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, grami 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 mussem 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
Makiełki

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
Makiełki
Sałatka z fasoli i ziemniaków z kiszonym jabłkiem
Tatar z łososia z kaparami

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
Ciecierzycza 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
Ciasto francuskie z wędzoną szprotą i porem
Tatar z łososia z kaparami
Cykoria z mussem z zielonego sera
Śledź z pesto na rukoli
Śledź po lwowsku z grzybami
Śledź w oleju z żurawiną
Makiełki

ZUPA

Bulion rybny z oliwą tymiankową
Krem grzybowy z grzankami

DANIE CIEPŁE

Karp smażony
Łosoś pieczony w ziołach
Pierogi z soczewicą i warzywami
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 i II

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

Makietki 50g

NAPÓJ

Kompot z suszu bez limitu

80 zł netto za osobę

ZUPA serwowana

Krem z pieczonych buraków z wędzonym
pstrągiem, pestkami dyni i chrustem z pora
200ml

DANIE GŁÓWNE serwowane

Dorada pieczona z cytrynami i tymiankiem,
sałata z pieczonymi burakami i pomarańczą,
konfitowane ziemniaki 150g/120g/180g

DESER serwowany

Krem czekoladowo orzechowy, biszkopt
rozmarynowy, likier pomarańczowy, jeżyny
150g

ZIMNA PŁYTA

Śledź z pomarańczą i pumpernikiem 50g

Pasztet 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

Ciastka korzenne 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/os.

SOKI OWOCOWE

Dwa smaki do wyboru
(pomarańczowy,
jabłkowy, grejpfrutowy)

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

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



HOTEL
TOBACO

u Kretschmera
KUCHNIA CZTERECH KULTUR