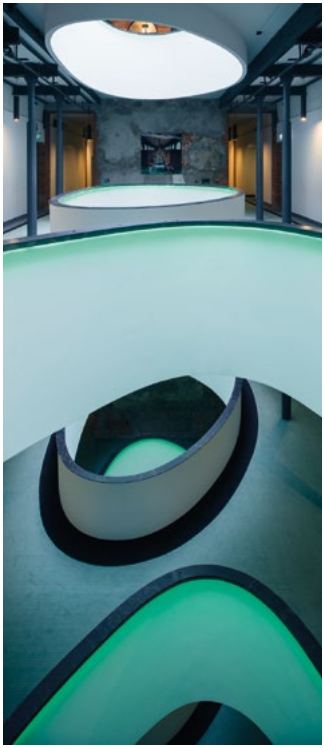
VIENNA HOUSE
BY WYNDHAM
ANDEL'S LODZ

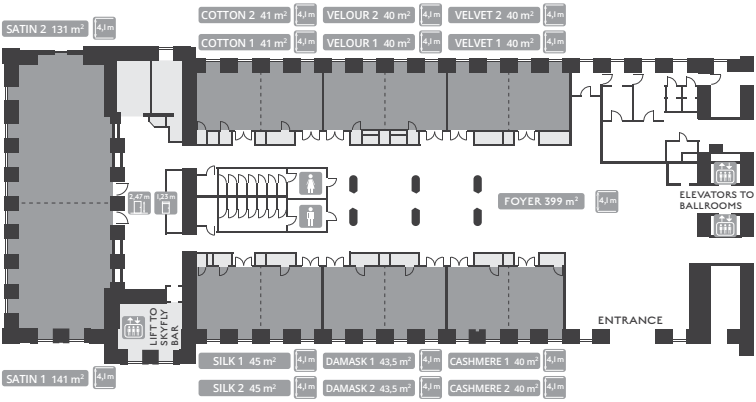
Oferta konferencyjna



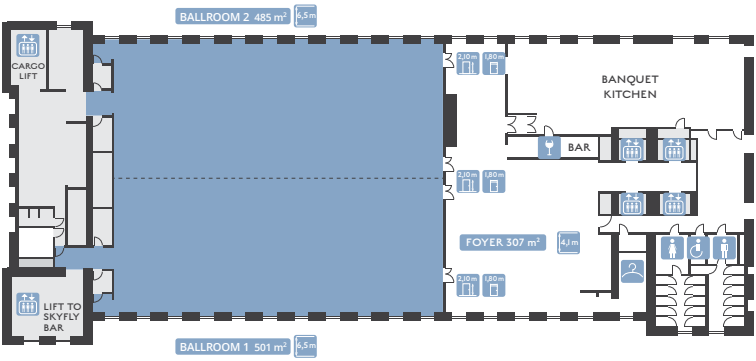
Specyfikacja i cennik sal konferencyjnych

	Ilość osób w ustawieniu					Cena PLN	
	Teatr	Klasa	Koktajl	Podkowa	Bankiet	Cały dzień	Pół dnia
Satin	260	180	200	110	140	8 000	5 000
Satin 1, Satin 2	130	90	90	60	70	4 000	3 000
Cashmere, Cotton, Damask, Silk, Velour, Velvet	65	45	60	35	40	1 800	1 250
Foyer Konferencyjne						7 000	7 000
Ballroom	800	730	800	420	550	30000	20000
Ballroom 1, Ballroom 2	400	320	400	210	170	19 500	

SALE KONFERENCYJNE NA PARTERZE



SALA BALOWA NA IV PIĘTRZE



Przearanżowanie ustawienia Sali konferencyjnej w dniu wydarzenia, w tym np. Sali Balowej lub Satin z ustawienia konferencyjnego na bankietowe wiąże się z dodatkowym kosztem, w wysokości 50% wartości Sali.

Przerwy kawowe

...WYBIERZ SWÓJ TEMAT PRZEWODNI

KLASYCZNA – 38 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje soków owocowych
- Wybór domowych ciastek kruchych

PORANNA – 49 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje soków owocowych
- Świeżo pieczone duńskie ciastka i croissanty
- Wybór kanapek na bagietce (3 szt. na osobę)
- Sałatka owocowa (porcja na osobę)
- Jogurt owocowy (porcja na osobę)

ZDROWA – 49 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje owoców sezonowych filetowanych
- 2 rodzaje owoców sezonowych w całości
- 2 owocowe smoothie (2 szt. na osobę)
- Crudités warzywne z pastami i dipami

SŁODKA – 55 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje soków owocowych
- 3 rodzaje ciast (3 szt. na osobę)
- 2 rodzaje owoców sezonowych w całości

ENERGETYCZNA – 55 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje soków owocowych
- Karmelizowane orzechy
- Ciasto czekoladowe
- Płatki owsiane, mus jogurtowy
- Banany w czekoladzie
- Muffiny czekoladowe
- 2 rodzaje owoców sezonowych w całości

ŁÓDŹ CZTERECH KULTUR – 64 zł / os.

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda z dodatkiem ziół / owoców
- 2 rodzaje soków owocowych
- Kawior Moryca
- Bliny z kwaśną śmietaną
- Panierowane zimne nóżki, majonez grzybowy
- Krem grylażowy
- Ciasto drożdżowe z owocami
- Budyń waniliowy
- Galaretka wiśniowa
- Sezonowe owoce

DODATKI DO PRZERW KAWOWYCH:

KANAPKI / TORTILLA – 16 zł / szt.

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI I KOKTAJLE OWOCOWO-WARZYWNE – 20 zł / os.

Świeżo wyciskany sok: pomarańczowy / grejpfrutowy / marchwiowy/ogórek-jabłko-imbir – 200 ml / os.

Przerwy kawowe jednorazowe są serwowane przez 30 minut w formie stacji bufetowych przed salami konferencyjnymi. Przeniesienie stacji jest możliwe w zależności od dostępności ekspresów i należy zgłosić najpóźniej 24h przed rozpoczęciem konferencji. Wiąże się ono z dopłatą 5 zł za osobę do ceny wybranej przerwy kawowej.

Pakiety konferencyjne

OFERTA DLA GRUP OD 10 DO 25 OSÓB

Pakiet konferencyjny 219 zł / os. zawiera:

- Opłatę za salę spotkań
- 2 tematyczne przerwy kawowe (30 min)
- Lunch dnia
- Flipchart
- Ekran, projektor LCD
- Nagłośnienie
- Notatniki i długopisy
- Woda mineralna

Pakiet konferencyjny 235 zł / os. zawiera:

- Opłatę za salę spotkań
- 3 tematyczne przerwy kawowe (30 min)
- Lunch dnia
- Flipchart
- Ekran, projektor LCD
- Nagłośnienie
- Notatniki i długopisy
- Woda mineralna

OFERA DLA GRUP OD 26 DO 60 OSÓB

Pakiet konferencyjny 209 zł / os. zawiera:

- Opłatę za salę spotkań
- 2 tematyczne przerwy kawowe (30 min)
- Lunch dnia
- Flipchart
- Ekran, projektor LCD
- Nagłośnienie
- Notatniki i długopisy
- Woda mineralna

Pakiet konferencyjny 225 zł / os. zawiera:

- Opłatę za salę spotkań
- 3 tematyczne przerwy kawowe (30 min)
- Lunch dnia
- Flipchart
- Ekran, projektor LCD
- Nagłośnienie
- Notatniki i długopisy
- Woda mineralna

Menu koktajlowe (pass around)

MENU KOKTAJLOWE
16 zł / szt.

Przekąski zimne

- Quiche ze szpinakiem i boczkiem
- Panierowane wieprzowe rilletes, kaparowy custard
- Mini sałatka tabbouleh na ogórku
- Dwie odsłony jesiotra: z kiszoną cytryną i masłem kaparowym
- Filet z kaczki, espuma jeżynowa
- Pstrąg z żelem z kiszonego ogórka i kopru
- Tatar wołowy aromatyzowany truflami
- Pierożki z warzywami, mango, jalapeño
- Bułeczki z kaczką i chimichurri
- Ciasteczka z kozim serem i konfiturą cebulową
- Marynowana makrela, guacamole, pumpernikiel
- Falafel z musem mango
- Mini burger z kurczakiem, tikka masala
- Pikantne placuszki z sardynkami, salsa verde
- Wołowina sous vide z wędzonym majonezem
- Parfait z gęsi, konfitura wiśniowa, brioche

Przekąski gorące

- Mini kofta, sos curry
- Polędwiczka wieprzowa à la wellington
- Klopsiki rybne, warzywa, sos beurre blanc
- Pączki ziemniaczane
- Pomidory faszerowane mozzarellą i szczypiorkiem
- Panierowane risotto grzybowe, sos serowy
- Indyk sous vide
- Vol-au-vent, rybne curry
- Ziemniak, twaróg, zioła
- Warzywa w tempurze

Desery

- Crème caramel, sos karmelowy
- Panna cotta rozmarynowa, sos chałwowy
- Ciasto marchewkowe, crème anglaise
- Mini tarta crème brûlée
- Mini szarlotka z gruszkami
- Krem nugatowy z anyżem
- Pâte à Choux z marakują
- Brownie, słony karmel
- Mini tiramisu
- Sernik rumiankowy, maliny
- Krem grylażowy z morelami
- Mini tarta sosna, granola

Menu bufetowe Szefa Kuchni

MENU BUFETOWE SZEFA KUCHNI 98 zł / os.

Bufet zimnych przekąsek

- Asortyment przekąsek rybnych i mięsnych (4 rodzaje)
- 2 dania wegańskie / wegetariańskie
- Bufet sałatkowy do własnej kompozycji
- 3 rodzaje sałatek
- Wybór dresingów, oliw smakowych, balsamico

Dania główne

- Danie rybne
- Danie mięsne
- Danie makaronowe
- Danie wegańskie / wegetariańskie
- Dodatek skrobiowy
- Dodatek warzywny

Zupa

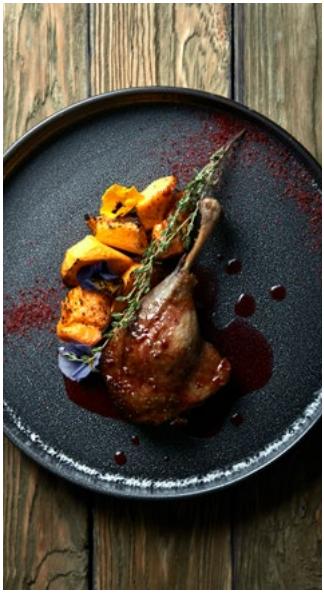
- Zupa wegetariańska

Bufet deserowy

- Wybór ciast i deserów (3 rodzaje)
- Owoce filetowane

Wybór pieczywa i masło

Lunch Szefa Kuchni serwowany jest w restauracji w godzinach 12:00 do 15:00. Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. W przypadku mniejszej ilości osób lunch zostanie podany w formie menu serwowanego Szefa Kuchni ustalonego na dany dzień. Przedłużenie lunchu może nastąpić najpóźniej do godziny 16:00. Wydłużenie lunchu o 1h wiąże się z dopłatą 10 zł za osobę.



Menu serwowane

MENU SERWOWANE 142 zł / os.

MENU I

- Bulion wołowy, pierożki mięsne, warzywa julienne
- Gotowany w niskiej temperaturze schab wieprzowy, purée ziemniaczane, karmelizowane młode marchewki, dziki brokuł, jus wieprzowy
- Mus pistacjowy, galaretka malinowa, prażone pestki dyni

MENU II

- Krem szczawiowy, jajko sous vide, chrupiący boczek
- Konfitowane udo z kurczaka, knedel z suszonymi owocami, purée z marchwi, konfitura z czerwonej cebuli, jus drobiowy
- Krem z marakui, pasta z orzechów laskowych, kruszonka karmelowa

MENU III
wegetariańskie/wegańskie

- Krem ziemniaczany, selerowa salsa, oliwa szczypiorkowa
- Stek z kalafiora, opiekane ziemniaki, ragoût warzywne
- Tapioka na mleku kokosowym, mango, sezonowe owoce

MENU IV

- Warzywna zupa z soczewicą i kminem rzymskim
- Pieczony jesiotr, sałatka z ciecierzycy i pomidorów, grillowany pak choi, sałatka z warzyw i wakame, sos miso
- Mus truskawkowy, crème brûlée, biała czekolada

MENU SERWOWANE 168 zł / os.

MENU ŁÓDZKIEGO FABRYKANTA

- Łódzka zalewajka na gwoździu
- Terrina z gęsich żołądków, kugel ziemniaczany, knyszes z kapustą zasmażaną, sos mięsny
- Smażone ciasto drożdżowe, konfitura śliwkowa, lody waniliowe

MENU I

- Krem z zielonego groszku, krokiet z kaczki, salsa warzywna
- Gotowana w niskiej temperaturze cielęcina, wywar cielęcy, opalane ziemniaki, karmelizowana cebula, zielony groszek, chrust z marchewki
- Pianka z ananasa i marakui, polewa waniliowa z białą czekoladą

MENU II

- Krem czosnkowy, mozzarella, pstrąg wędzony
- Pieczone udo z kaczki, jus drobiowy, glazurowane buraki z jabłkiem, purée z selera i tonki, chips jabłkowy
- Parfait brzoskwiniowe z wanilią, zamsz z białej czekolady

MENU III
wegetariańskie/wegańskie

- Barszcz wrzosowy, tofu, kwaśne jabłko
- Klopsiki z ciecierzycy, sos paprykowo-pomidorowy z kminem rzymskim, czarny ryż, kimchi
- Ciasto bananowe z pistacjami, lody wegańskie

MENU IV

- Pikantna zupa rybna
- Roladka z pstrąga, bisque rybny, czarna soczewica, emulsja z pietruszki, panierowana w migdałach marchew
- Ganache porzeczkowy, pasta migdałowa, polewa czekoladowa

MENU SERWOWANE
190 zł / os.

MENU I

- Panierowane zimne nóżki, majonez grzybowy, salsa z piklów, zioła
- Zalewajka, purée chrzanowe, pulpety z białej kiełbasy, boczek
- Filet z kaczki rose, jus drobiowy, krokiet z kaszanki, purée batat, karmelizowana cykoria, dziki brokuł
- Beza cytrynowa, krem bazyliowo-truskawkowy

MENU II

- Podwędzany śledź, groszek zielony, chips z tapioki, maślanka, oliwa szczypiorkowa, zioła
- Krem ze szczawiu, jajko sous vide, chips z boczku, szczypiorek
- Poliki wołowe, prażona cebula, kremowe ziemniaki, palone warzywa
- Tarta z coulis malinowym, mus kokosowo-czekoladowy, galaretka z Amaretto

MENU III
wegetariańskie/wegańskie

- Carpaccio z kompresowanego arbuza, marynowana feta, delikatne pikle, mikro zioła
- Consommé pomidorowe, salsa pomidorowa, chips pomidorowy
- Gołąbek z soczewicą i grzybami, sos warzywny, purée ziemniaczane, karmelizowane młode cebulki
- Brownie z czerwoną fasolą, mus z białej czekolady, owoce sezonowe

MENU IV

- Wołowina sous vide, konfitura z borówek, gorgonzola, zioła
- Krem z kukurydzy, wędzony pstrąg, pikantny popcorn
- Pieczony sum, bisque rybny, krokiet z kaszą gryczaną, gołąbek z kapustą zasmażaną, brukselka
- Mousseline z mlecznej czekolady, żelka z brusznicy, kruszonka kakaowa

Menu bufetowe

MENU STANDARD

CENA:

Do 4h .....175 zł / os.
Do 6h .....195 zł / os.

MENU I

- Polędwiczka wieprzowa, jabłko, chutney ananasowy
- Wybór serów Korycińskich z żurawiną
- Quiche z bekonem, serem i porem, kiełki rzodkiewki
- Terrina z indyka z orzechami i konfiturą ze śliwek
- Bukiet sałat z karmelizowanymi buraczkami, marynowanym tofu i kiełkami słonecznika
- Sałaty z grillowanym filetem z kurczaka, pomarańczą, melonem, prażonymi pestkami dyni, sosem miodowo-balsamicznym
- Grillowane warzywa, tempeh, oliwa szczypiorkowa
- Zestaw mezze (hummus, tapenada, marynowane oliwki, smażona tortilla)
- Kolorowe sałaty, prażone ziarna zbóż, marynowana w dresingu kolendrowym wegetariańska feta

Zupa

- Consommé drobiowo-wołowe, warzywa julienne

Dania główne

- Schab sous vide, sos myśliwski
- Filet z kurczaka, sos polski
- Pieczony jesiotr, sos koperkowy z karmelizowanym porem
- Pieczone ziemniaki, zioła
- Pęczak buraczany, rukola, tarty oscypek
- Zasmażana słodka kapusta, pomidor, koperek

Desery

- Domowy biszkopt z jabłkami i cukrem pudrem
- Czekoladowa panna cotta z wiśniowym coulis
- Tarta z orzechami pekan
- Tarta śliwkowa z kruszonką
- Krojone owoce sezonowe

Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu.
Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

MENU II

- Bundz z pomidorami, oliwkami i oliwą
- Sałatka z kurczaka i kuskusu
- Tabbouleh ze świeżymi warzywami i kolendrą
- Sałatka z wędzonego pstrąga z jajkiem w winegrecie
- Ser lazur z grillowaną gruszką i dresingiem żurawinowym, zioła
- Pasztet z gęsi, żurawina i galaretka wiśniowa
- Sałatka z kurczaka i makaronu orecchiette
- Schab z musem grzybowym, marynowane kurki
- Sałatka z warzyw i soczewicy beluga, grillowane tofu
- Pieczarki z chilli, czosnkiem, natką pietruszki i sosem sojowym, zioła

Zupa

- Zupa piwna, wędzony ser, por

Dania główne

- Gulasz wołowy w sosie cydrowym
- Rolada z kaczki z suszonymi owocami, sosem żurawinowym i pieczonym jabłkiem
- Smażony pstrąg, szpinak, pomidory koktajlowe, limonka
- Makaron z sosem szpinakowym, pomidory koktajlowe, ser pleśniowy
- Purée ziemniaczane z chrzanem, szczypiorkiem i prażoną cebula
- Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym

Desery

- Ciasto czekoladowe z serem i owocami
- Deser kawowy z mascarpone
- Tarta bananowa
- Tapioka kokosowa, mus mango
- Krojone owoce sezonowe

MENU III

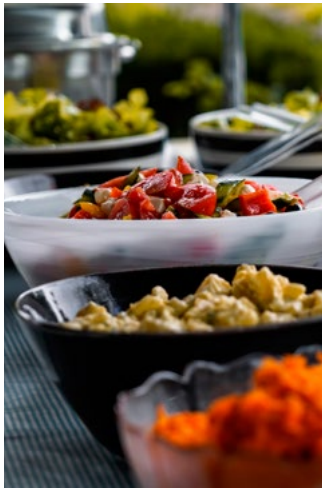
- Pasztet owinięty boczkiem, marynowane grzyby, majonez rukolowy
- Mostek wołowy sous vide, pikle, sos aioli, grzanki ziołowe, zioła
- Mozzarella z pomidorami i sosem ze świeżej bazylii
- Carpaccio z konfitowanego buraka w oliwie z oliwek, prażone pestki słonecznika, sos ponzu
- Hummus w trzech smakach z dresingiem sezamowym i smażoną tortillą
- Pstrąg wędzony z tatarem z jabłek i buraczków
- Sałatka ryżowa ze smażonymi warzywami, dresingiem słodko-kwaśnym
- Kolorowe sałaty, marynowana śliwka, karmelizowana gruszka, dresing żurawinowy, prażone pestki dyni
- Grillowany kozi ser, karmelizowane orzechy, dresing z rokitnika, sałata Frisse
- Sałatka z ciecierzycy i marynowanych w kminie rzymskim warzyw

Zupa

- Klasyczna zupa pomidorowa z bazylią

Dania główne

- Wieprzowina z brokułami po pekińsku
- Konfitowane udo z kurczaka, purée marchewkowe, konfitura z czerwonej cebuli
- Pieczony jesiotr, ragoût oliwkowe z karczochami
- Zapiekany makaron z porem w śmietanie, estragon, białe wino
- Pierogi ze szpinakiem, suszone pomidory, oliwki, zioła
- Purée ze słodkich ziemniaków, kardamon, prażone migdały
- Wybór warzyw sezonowych pod ziołowym beszamelem



Desery

- Krem karmelowy
- Tarta porzeczkowa z kruszonką
- Mus o smaku chałwy
- Sernik Filadelfia z owocami
- Krojone owoce sezonowe

i Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu. Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

Menu bufetowe

MENU STANDARD PLUS

CENA:

Do 4h .....205 zł / os.
Do 6h.....225 zł / os.

MENU I

- Pieczony schab w niskiej temperaturze nadziewany musem jajeczno-chrzanowym i szczypiorkiem
- Ozorki cielęce z zielonymi sałatami i marynowanym w żubrówce topinamburem
- Roladka z kurczaka owinięta marchewką, nadziewana suszonymi owocami z pikantną salsą
- Domowe pasztety w stylu polskim z marynowanymi grzybami i żurawiną
- Sałatka z pieczonych ziemniaków z wędzonym pstrągiem, natką pietruszki i marynowanymi grzybami
- Sałatka z soczewicy, pomidorków koktajlowych, rukoli, awokado, sera feta, z marynowanymi cebulkami i dresingiem miodowym
- Sałatka z pomarańczy, karotki z kiełkami i prażonymi orzechami
- Liście zielonych sałat z oscypkiem, świeżą żurawiną i karmelizowanymi orzechami w pomarańczowym winegrecie
- Sałatka ziemniaczana z pieczoną kiełbasą, ogórkiem, czerwoną cebulą
- Sałatka ze świeżych warzyw z oliwkami, kaparami i świeżą kolendrą
- Pasztet z selera, piklowane warzywa, grzanki ziołowe

Zupa

- Brazylijska zupa kukurydziana z kurczakiem

Dania główne

- Poliki wieprzowe w sosie z marynowanych szalotek, kapary, wino czerwone
- Podudzia kurczaka tikka masala
- Casserole warzywne z pomidorami i oliwkami
- Gnocchi, grzyby, jarmuż, ser wegański
- Pilaw ryżowy, sos sojowy, warzywa
- Palone ziemniaki, masło czosnkowe, trybula
- Fenkuł, ser feta, pomarańcza, kapusta pekińska

Desery

- Mus z białej czekolady, sos wiśniowy
- Sernik nowojorski z kremem śmietankowym
- Trufle czekoladowe
- Mus cappuccino na biszkopcie
- Krojone owoce sezonowe

MENU II

- Dojrzewająca szynka z marynowaną chrupiącą gruszką w occie Balsamico i miodzie lipowym
- Pomidory z mozzarellą, oliwkami, sosem pesto i listkami bazylii
- Pierś z indyka sous vide z emulsją tuńczykową, kaparami i rukolą
- Kolorowe sałaty z wędzonym pstrągiem, słodką papryką, kukurydzą i koperkowym winegretem
- Sałatka z karczochów, oliwek, pomidorków koktajlowych i cebulek cipollini
- Sałata rzymska z tartym parmezanem, grzankami i sosem Cezar
- Śledziowa panna cotta z chrzanem, kolorowe sałaty, kompresowane buraki
- Galantyna z kurczaka, faszerowana grzybami podana z piklami i ziołami
- Sałatka z makaronu razowego z pieczonymi warzywami, pesto paprykowym oraz rukolą

i Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu. Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

- Sałatka Nicejska
- Grillowane warzywa, ser kozi, dresing miodowo balsamiczny
- Wybór domowych kiszonek

Zupa
- Krem czosnkowy z grzankami tymiankowymi

Dania główne
- Filet z kurczaka zagrodowego na szpinaku w sosie z wina Chablis
- Wolno gotowany filetz polędwicy wieprzowej, sos miodowo-piwny, konfitura śliwkowa
- Falafel, sos pomidorowo-paprykowy, karczochy
- Strozzapreti z sosem pesto i serem Grana Padano
- Pęczotto z kaszy pęczak z grzybami
- Podsmażane kopytka ziemniaczane
- Karmelizowane mini marchewki w sosie pomarańczowym z imbirem

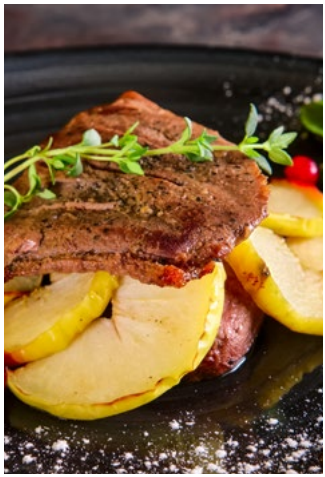
Desery
- Tarta jabłkowa z cynamonem
- Wytrawny mus czekoladowy, coulis malinowy
- Sernik z orzechami
- Ciasto bananowo-pistacjowe
- Ciasto marchewkowe aromatyzowane imbirem z orzechami włoskimi
- Krojone owoce sezonowe

MENU III
- Terrina mięsna z suszonymi pomidorami, parmezanem i kompozycją ziół
- Wołowina sous vide z wiórkami sera Bursztyn, kaparami, skropiona emulsją z oliwy z oliwek i soku z cytryny oraz świeżo zmielonego pieprzu
- Frittata z kiełbasą chorizo i warzywami
- Sałata rzymska, cukinia, zielone oliwki, karczochy, zielona papryka z dresingiem z oliwy, czosnku i octu winnego
- Sałata lodowa z dojrzewającym serem, marynowaną gruszką, winogronami i żurawiną
- Grillowana polenta z kozim serem, bazylią i śliwką pieczoną w miodzie
- Tortilla hiszpańska z ziemniakami, cebulą i warzywami
- Guacamole, nachos, kwaśna śmietana
- Mięsa pieczyste, musztardy smakowe, pikle
- Pieczone warzywa korzeniowe, ser Koryciński, dresing z miodu pitnego, sałata Frisse
- Terrina z pstrąga, sałatka z karmelizowanego buraka i kwaśnych jabłek
- Gruszki pieczone z orzechami nerkowca, gryczanym miodem i serem gorgonzola

Zupa
- Solianka

Dania główne
- Piccata z kurczaka w winie, z bekonem i pieczarkami
- Mini stek z karczku wieprzowego w sosie miodowo-piwnym ze śliwkami
- Grillowany sum, szpinak, Beurre Blanc, kolorowe pomidory
- Maccheroncini w pomidorach z kaparami, oliwkami i ser Grana Padano
- Gnocchi szpinakowe z masłem i parmezanem
- Ziemniaki pieczone z porem i cebulą
- Ratatouille warzywne

Desery
- Rozmarynowa pana cotta z sosem chałwiowym
- Ciasto orzechowe
- Ciasto jogurtowe z owocami
- Torcik migdałowy
- Szarlotka z imbirem
- Krojone owoce sezonowe



Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu. Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

Menu bufetowe

MENU PREMIUM

CENA:

Do 4h .....255 zł / os.
Do 6h .....290 zł / os.

MENU I

- Delikatny schab w sosie Vitello Tonato, kapary, piklowana cebula, zioła
- Carpaccio z kaczki, karmelizowana gruszka, ser pleśniowy, sałaty
- Kompresowany w kwaśnym jabłku śledź, kolorowe sałaty, marynowana rzodkiew, maślanka z olejem szczypiorkowym
- Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami: grzybki, korniszony, cebulka
- Pasta z fasoli, grillowana pita, marynowane oliwki
- Sałata Frisse z chrupkim bekonem, grzankami, pomidorami i sosem aioli
- Pieczone ziemniaki z wędzonym pstrągiem, kwaśną śmietaną i koperkiem
- Wybór warzyw grillowanych marynowanych w czosnku i oliwie z dodatkiem bazylii
- Rukola, granat, ser Pecorino, oliwa, winegret z grenadyną, grzanki ziołowe
- Kukurydza, fasola czarna, ryż z kolendrą i siekaną kolorową sałatą i pomidorami
- Omlet z kiełbasą chorizo i papryką jalapeño, salsa warzywna, zioła
- Sałatka warzywna po polsku

Zupa

- Krem z buraków, kmin rzymski, ser Dor Blue, crème fraîche, pietruszka

Dania główne

- Polędwica wieprzowa w tajskim sosie z zielonego curry
- Kaczka pieczona po staropolsku z jabłkami, w sosie miodowo winnym z Trójniakiem
- Pappardelle z borowikami i szpinakiem
- Ryż z prażonymi migdałami
- Pieczone ziemniaki z chrupiącym bekonem i natką pietruszki
- Duet z cukinii zielonej i żółtej na sosie pomidorowym z Parmezanem

Stacja live cooking: Pierogi

- Smażone pierogi z mięsem, jarmuż, prażona cebula, dynia marynowana
- Pierogi ze szpinakiem, suszone pomidory, karczochy, oliwki, parmezan
- Pierogi z pieca z pieczarkami i cebulą, salsa warzywna, pesto bazyliowe

Desery

- Mus owocowy z kruszonką
- Sernik z malinami
- Mus czekoladowy z chilli
- Mus waniliowy z galaretką malinową
- Tapioka cytrynowa z musem mango i kruszoną bezą
- Tarta z owocami sezonowymi
- Krojone owoce sezonowe

Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu.
Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

MENU II

- Terrina z kurczaka z zielonym pieprzem i szałwią, owinięta glonami nori
- Rostbef wołowy w rozmarynie z grubo tłuczonym pieprzem, marynowane grzyby shimeji, zioła
- Podwędzana polędwiczka wieprzowa marynowana w słodkim sosie sojowym, sałatka wakame, marynowany imbir
- Kimchi z piklowanymi warzywami i tofu
- Sałatka z pomidorów, warzyw marynowanych w Ponzu, zioła
- Sałatka ze smażonym ryżem, warzywami z woka, marynowanym imbirem i dresingiem wasabi
- Pstrąg z sałatką z fasolki szparagowej, dresingu sojowego i glonów nori
- Jesiotr gotowany w sosie sojowym, majonez imbirowy, chrupiące sałaty
- Karaage z kurczaka, piklowane warzywa z sosem ostrygowym, sezamem i szczypiorkiem
- Sałatka z makaronu soba, marynowanych warzyw, jajko sous vide, sezam, zioła
- Trzy rodzaje past z tofu, żytnie grzanki

Zupa

- Tajska zupa Tom kha z kurczakiem

Dania główne

- Kurczak orientalny z sosem kokosowym i zieloną herbatą, chili, trawa cytrynowa, imbir
- Żebra wieprzowe w stylu orientalnym, kiełki fasoli mun, marynowany imbir, szczypior
- Pstrąg, chutney mango, ananas, chili, mięta
- Ryż, groszek cukrowy, sos ostrygowy
- Pieczone warzywa w stylu orientalnym
- Buraki, kmin, oliwki, mleko kokosowe, curry

Stacja live cooking:

- Stacja z ramenem

Desery

- Mocchi ciastka ryżowe
- Sernik tofu
- Dorayahi placuszki z musem ze słodkiej fasoli
- Purin budyń z karmelem Kasutera
- Ciasto miodowe Maejakgwa
- Chrusty o smaku imbrowym
- Sałatka owocowa z yuzu

Menu bufetowe obowiązuje dla grup powyżej 25 osób. Poniżej obowiązuje dopłata 30% wartości menu. Menu bufetowe jest dostępne od godziny 12:00.

Tematyczne atrakcje oraz Live cooking

Do wyboru (oferta ważna dla przyjęć minimum 30 osób, liczona dla wszystkich uczestników przyjęcia, 150 g / os.)

STACJA FONTANNA CZEKOLADOWA
Fontanna czekoladowa: płynąca słodka atrakcja czekoladowa z dodatkiem świeżych sezonowych owoców oraz pianek. **44 zł / os.**

STACJA LODOWA
Lody z dodatkami: desery lodowe do własnej kompozycji, w towarzystwie krojonych owoców sezonowych, owoców w syropach, bakalii oraz wyboru sosów. **44 zł / os.**

STACJA Z MAKARONAMI
Kuchnia Włoska: włoskie makarony z dodatkami, warzywami i sosami serwowane przy gościach. **49 zł / os.**

STACJA SUSHI
Sushi: obok Kaiseki najważniejszy element kuchni Japońskiej, łączy charakterystyczne składniki i jest prawdziwą sztuką. Sashimi i maki przygotowywane z tradycyjnymi dodatkami z ryb oraz warzyw. **70 zł / os.**

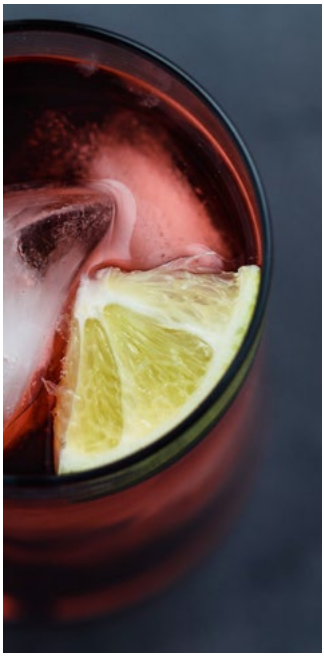
Pakiety napojów

W ramach pakietów napoje serwowane są wg poniższych zasad:

- Woda i sok wstawiane „na stół" oraz dostępne w barze
- Napoje gazowane, piwo, wino, wódka serwowane przez kelnerów oraz dostępne w barze
- Alkohole wysokoprocentowe dostępne w barze

WELCOME DRINK

Wino musujące / Prosecco	25 zł / 30 zł / os.
Bezalkoholowy	20 zł / os.



Pakiety napojów

	PAKIET NAPOJÓW PODSTAWOWY	PAKIET NAPOJÓW 1	PAKIET NAPOJÓW 2	PAKIET NAPOJÓW 3	PAKIET NAPOJÓW 4	PAKIET NAPOJÓW 5
woda, soki	X	X	X	X	X	X
napoje gorące	X	X	X	X	X	X
napoje gazowane		X		X	X	X
wina domowe			X	X	X	X
piwo KEG			X	X	X	X
wódka				X	X	X
whisky					X	X
alkohole rum, gin, whisky, campari, martini						X
CENA						
2 h	38 zł	47 zł	126 zł	134 zł	154 zł	170 zł
4 h	50 zł	62 zł	151 zł	167 zł	194 zł	221 zł
6 h	56 zł	68 zł	176 zł	186 zł	220 zł	250 zł
Przedłużenie 1 h		25 zł	30 zł	35 zł	40 zł	50 zł

Sprzęt i usługi

SPRZĘT TECHNICZNY – VIDEO

Projektor multimedialny ..... 500 zł
TV 47″ ..... 1500 zł

SPRZĘT TECHNICZNY – AUDIO

Mikrofon bezprzewodowy ..... 150 zł
Mikrofon przypinany / nagłowny ..... 150 zł
Mikrofon przewodowy ..... 500 zł
Zestaw nagłośnieniowy BOSE ..... 500 zł

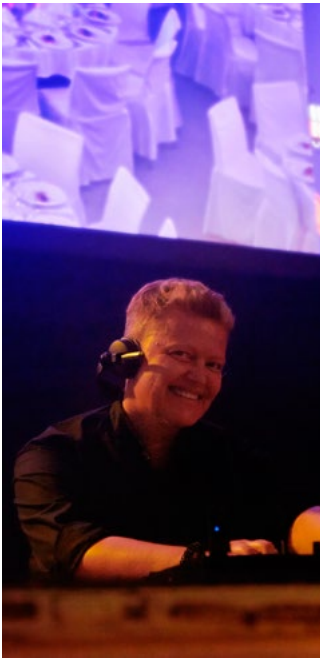
NARZĘDZIA DO PREZENTACJI

Flipchart ..... 150 zł
Wskaźnik laserowy ..... 100 zł
Mównica ..... 250 zł
Scena 32m2 ..... 55 zł / m^2
Parkiet 148,91 m2 (element 0,95x0,95m) ..... 85 zł / m^2
Notebook .....1000 zł

INTERNET

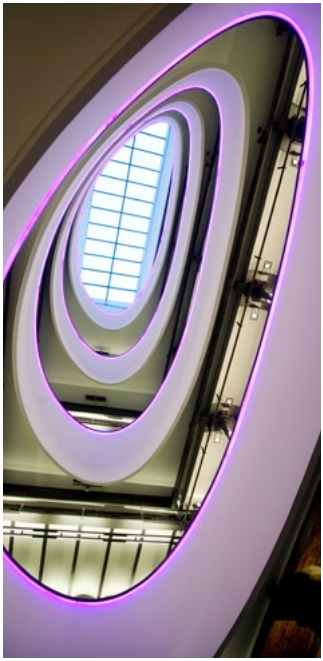
Szybki internet 300 Mb jest darmowy dla wszystkich uczestników konferencji.

i Ceny za jeden dzień wynajmu sprzętu.



Dodatkowe atrakcje

- HollyŁódź
  produkcja filmowa
- Gra miejska
- Wycieczki
- Oprawa artystyczna eventów



Zawarte w ofercie ceny są cenami netto. Oferta ważna od 09/2023.

Vienna House by Wyndham Andel's Lodz • ul. Ogrodowa 17, 91-065 Lodz, Poland
E: convention.andels-lodz@hrg-hotels.com • T: +48 42 279 15 58 • **www.hrg-hotels.com**