



# **Oferta weselna**



DOUBLETREE  
by Hilton™  
LODZ



## *Drodzy Narzeczeni!*

Decydując się na organizację przyjęcia weselnego w DoubleTree by Hilton Łódź możecie dokonać wyboru menu spośród trzech propozycji skomponowanych przez naszego Szefa Kuchni. Oferujemy menu w stylu polskim, włoskim i francuskim.

W cenie wybranego menu do Waszej dyspozycji pozostawiamy:

- Salę Balową przy grupie minimum 80 osób
- Parkiet taneczny (do 100 mkw.)
- Apartament dla Młodej Pary

W przypadku organizacji przyjęcia weselnego dla większej liczby osób, możemy zaoferować inne unikalne przestrzenie – hale dawnej Wytwórni Filmów Fabularnych.\*

Jesteśmy otwarci na Wasze potrzeby.  
Zapraszamy do kontaktu!

\* Wycena indywidualna



✉ [LCJDL.DS@hilton.com](mailto:LCJDL.DS@hilton.com)

☎ 42 208 80 80



## **Menu weselne w stylu polskim**

**320 PLN brutto / osoba**

### **Powitanie**

---

Kieliszek wina musującego dla wszystkich gości

### **Menu serwowane**

---

Bulion z kaczki z kołdunami

Wolno pieczona polędwiczka wieprzowa w sosie rozmarynowym, kremowe puree ziemniaczane z chrzanem, czerwona kapusta duszona w winie z jabłkiem i rodzynkami

### **Bufet zimny dostępny przez 8 godzin**

---

Śledzie na dwa sposoby w oleju lnianym z szalotką i w sosie z musztardy pełnoziarnistej

Deska tradycyjnych polskich wędlin, mięs i pasztetów podanych z marynatami, chrzanem i ćwikłą

Polskie sery zagrodowe podane z gąszczem z pigwy i gruszki

Tatar wołowy z szalotką, marynowanymi grzybami i kaparami

Sałatka z pora z wędzoną gęsiną, kukurydzą i domowym majonezem truflowym

Sałatka z pieczonych ziemniaków baby z boczkiem, czerwoną cebulką i dressingiem miodowo-musztardowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Jajka faszerowane musem z łososia

Jajka w sosie majonezowo – jogurtowym

Tymbaliki wieprzowe, drobiowe i wegetariańskie podane z octem jabłkowym





### **Bufet gorący dostępny przez 2 godziny**

---

Gołąbki z cielęciną w sosie pomidorowo-paprykowym z dodatkiem octu malinowego

Sandacz po radziwiłowsku w sosie truflowym z rakami

Pierogi ruskie z okrasą i kwaśną śmietaną

Pierogi z mięsem ze skwarkami

Buraczany pęczak

Gotowane ziemniaki z koperkiem

Warzywa sezonowe z prażonymi migdałami

### **Stacja kucharska (dostępna wraz z bufetem gorącym)**

---

Pieczona gęś po staropolsku

### **Bufet słodki dostępny przez 8 godzin**

---

Sernik ze skórką pomarańczową

Szarlotka

Tarta ze śliwkami

Tarta z rabarbarem i truskawkami

Galaretki z różowego wina z owocami leśnymi i kremem waniliowym

Wybór mini ptysi

Owoce

### **Danie nocne serwowane**

---

Czerwony barszcz podany z krokietem mięsny lub grzybowym

### **Napoje**

---

Woda, wybór soków owocowych, lemoniada, ice tea, napoje gazowane, wybór herbat, wybór kaw z ekspresu, gorąca czekolada



## *Menu weselne w stylu włoskim*

**350 PLN brutto / osoba**

### **Powitanie**

---

Kieliszek Prosecco dla wszystkich gości

### **Menu serwowane**

---

Klarowne minestrone z pieczonymi w miodzie warzywami

Osso bucco z szafranowymi arancini, cukinią, koprem włoskim i sosem z pieczonej papryki

### **Bufet zimny dostępny przez 8 godzin**

---

Antipasti: pomidory suszone, karczochy, kapary, grillowane warzywa, cebulki marynowane w occie balsamicznym, fasolka szparagowa marynowana w mięcie i czosnku, caponata, foccacia z rozmarynem

Vitello tonato (plastry cielęciny z sosem tuńczykowo – kapparowym)

Mozarella Buffalo z pomidorami i pesto

Szynki speck i parmeńska z musem z Gorgonzoli i karmelizowanymi gruszkami

Łosoś marynowany w cytrusach z sałatką z kopru włoskiego

Carpaccio z polędwicy wołowej z płatkami parmezanu i rukolą

Sery włoskie

Sałatka z makaronu sardine z owocami morza

Sałatka verde z serem pecorino

Sałatka z kozim serem, pieczoną papryką, piklowaną czerwoną cebulą i prażonymi orzeszkami pini

Sałatka contadina z wędzoną kaczką





### **Bufet gorący dostępny przez 2 godziny**

---

Zupa w stylu toskańskim z włoską kiełbasą, pomidorami, papryką i ziemniakami podana z czosnkowymi crostini

Górka cielęca w sosie z suszonych pomidorów

Spezzatino z jagnięciny z młodymi ziemniakami i zielonym groszkiem

Mini milanese z piersi kurczaka z salsą pomidorową

Halibut w gremolacie cytrynowej

Gnocchi nadziewane kozim serem i trufkami

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Plastry cukinii i bakłażana zapiekane z pieczarkami, sosem pomidorowym i dojrzałą mozzarellą

### **Stacja kucharska (dostępna wraz z bufetem gorącym)**

---

Wybór makaronów i dodatków

### **Stacja deserowa dostępna przez 1 godzinę**

---

Gelato – stacja z lodami i sorbetami

### **Bufet słodki dostępny przez 8 godzin**

---

Tiramisu

Pistacjowa panna cotta z musem brzoskwiniowym

Ciasto latte macchiato

Tarta frutti di bosco

Czekoladowe canoli z musem z mascarpone i prażonymi nerkowcami

Owoce

### **Danie nocne serwowane**

---

Risotto szafranowe z mascarpone i zielonymi warzywami

### **Napoje**

---

Woda, wybór soków owocowych, lemoniada, ice tea, napoje gazowane, wybór herbat, wybór kaw z ekspresu, gorąca czekolada



## Menu weselne w stylu francuskim

**370 PLN brutto / osoba**

### Powitanie

---

Kieliszek francuskiego wina dla wszystkich gości

### Menu serwowane

---

Vichyssoise z białych szparagów i porów z oliwą truflową

Udko z kaczki confit, puree z batatów, borowiki, por, sos z foie gras

### Bufet zimny dostępny przez 8 godzin

---

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkami jaj przepiórczych, kaparami, szalotką i musztardą miodową

Deska francuskich serów

Pate z gęsich wątróbek i foie gras z dżemem z kumwatów i brioche

Wybór quichy: z łososiem i szpinakiem, lorraine, grzybami leśnymi i porom

Delikatnie opiekany tuńczyk na sałatce z ogórka i mango

Owoce morza w galaretkach: cytrusowej i pomidorowej, czosnkowe grzanki i rouille

Polędwica wołowa z majonezem truflowym i podgrzybkami

Rillettes z kaczyczych udek z konfiturą wiśniową

Szparagi z pomidorami confit, serem Comte i prażonymi orzeszkami pini

Sałatka nicejska

Remoulade z korzenia selera z kaparami, korniszonami i domowym majonezem

Sałatka Perigord z wędzoną kaczką

Sałatka z fasolki szparagowej i kolorowych pomidorów z dresingiem francuskim





### **Bufet gorący dostępny przez 2 godziny**

---

Consomme wołowe z warzywami korzennymi

Kurczak kukurydziany w czerwonym winie z boczkiem pieczonym w niskiej temperaturze

Żabnica w sosie beurre blanc podana z małżami

Makaron rigatoni w sosie z sera Roquefort z kukurydzą, papryką i cukinią aromatyzowany truflą

Zapiekanka ziemniaczana Dauphinoise

Ratatouille

Boudin noir z prażonymi jabłkami

### **Stacja kucharska (dostępna wraz z bufetem gorącym)**

---

Jagnięcina w sosie truflowym

Pierś z kaczki sous vide w sosie pomarańczowym

### **Stacja deserowa dostępna przez 1 godzinę**

---

Crepes Suzette – flambirowane na żywo

### **Bufet słodki dostępny przez 8 godzin**

---

Kawowy creme brulle

Eklerki, mini pączki i ptyisie

Tarta czekoladowa

Wybór makaroników

Tarte Tatin

Owoce

Fontanna Czekoladowa z dodatkami

### **Danie nocne serwowane**

---

Francuska zupa cebulowa

Blanquette z cielęciny z kurkami

### **Napoje**

---

Woda, wybór soków owocowych, lemoniada, ice tea, napoje gazowane, wybór herbat, wybór kaw z ekspresu, gorąca czekolada





## ***Pakiety napoi alkoholowych\****

\* Dostępne tylko z wybranym menu weselnym.

### **Pakiet I**

---

Do 6 godzin 85 PLN brutto / osoba  
Do 8 godzin 118 PLN brutto / osoba  
Do 10 godzin 125 PLN brutto / osoba

Piwo, wino domowe, wódka czysta, Żubrówka Bison Grass, Gorzka Żołądkowa, wybór wódek smakowych, wybór drinków i koktajli na bazie alkoholi z pakietu

### **Pakiet II**

---

Do 6 godzin 128 PLN brutto / osoba  
Do 8 godzin 148 PLN brutto / osoba  
Do 10 godzin 165 PLN brutto / osoba

Piwo, wino domowe, wódka czysta, Żubrówka Bison Grass, Gorzka Żołądkowa, wybór wódek smakowych, gin, whisky, rum, Martini, wino musujące, wybór drinków i koktajli na bazie alkoholi z pakietu