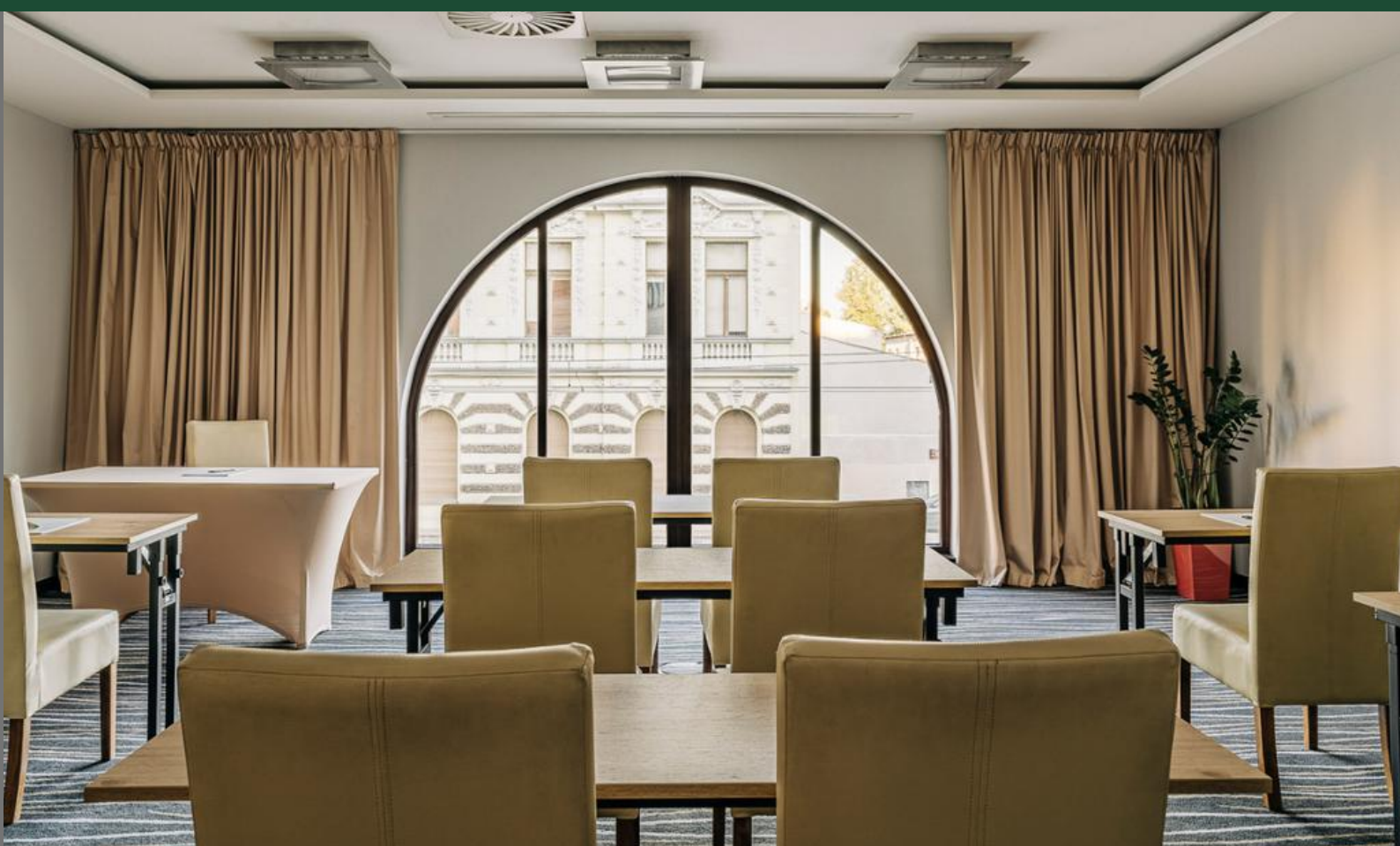




Holiday Inn[®]

AN IHG HOTEL

OFERTA
KONFERENCYJNA



SERWIS KAWOWY

STANDARD

JEDNORAZOWY | 30 PLN
DO 4H | 42 PLN
DO 8H | 53 PLN

- Świeżo parzona kawa
- Wybór herbat
- Woda mineralna z cytryną
- Soki owocowe (2 rodzaje)
- Ciastka deserowe
- Cukier/cytryna/mleko

NA SŁONO

JEDNORAZOWY | 49 PLN
DO 4H | 72 PLN
DO 8H | 88 PLN

SERWIS STANDARD*

+

- Tortilla z kurczakiem i warzywami z sosem ziołowym
- Mini tartoletki z pastami
- Selekcja orzechów
- Krakersy i paluszki

NA SŁODKO

JEDNORAZOWY | 49 PLN
DO 4H | 72 PLN
DO 8H | 88 PLN

SERWIS STANDARD*

+

- Kremowe musy
- Domowe ciasta
- Domowa chałka z konfiturami
- Owoce sezonowe w całości

FIT

JEDNORAZOWY | 49 PLN
DO 4H | 72 PLN
DO 8H | 88 PLN

SERWIS STANDARD*

+

- Owoce filetowane
- Krojone świeże warzywa podawane z dipami
- Smoothie owocowe i warzywne
- Orzechy i suszone owoce

UZUPEŁNIJ PRZERWĘ KAWOWĄ**

- Croissanty (2 sztuki) | 19 PLN
- Owoce sezonowe krojone | 20 PLN
- Gofry z owocami i bitą śmietaną | 25 PLN
- Domowe ciasta 2 rodzaje | 20 PLN
- Kanapki na bagietce z szynką i serem (2szt/os) | 19 PLN
- Warzywa krojone z dipami | 17 PLN
- Tarta wytrawna mięsna lub vege | 21 PLN
- Precle z rozbefem i rukolą oraz francuską musztardą | 22 PLN
- Mini burgery wołowe lub vege | 23 PLN
- Bułeczki w stylu orientalnym z szarpaną wieprzowiną i marynowanym ogórkiem | 23 PLN
- Bufet sałatkowy z dodatkami | 30 PLN

NAPOJE KONFERENCYJNE

Kawa z ekspresu,
herbata, woda mineralna | 2h 15 PLN/os
 | 4h 30 PLN/os
 | 6h 40 PLN/os

Kawa z ekspresu,
herbata, woda mineralna,
soki owocowe | 2h 25 PLN/os
 | 4h 45 PLN/os
 | 6h 55 PLN/os

Kawa z ekspresu,
herbata,
woda mineralna, soki
owocowe, napoje
gazowane | 2h 40 PLN/os
 | 4h 60 PLN/os
 | 6h 75 PLN/os

H Holiday Inn®



* PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO

W SERWISACH "NA SŁONO", "NA SŁODKO", "FIT" NIE PODAJEMY CIASTEK DESEROWYCH

** PODANE CENY DOTYCZĄ SERWISU JEDNORAZOWEGO

POSIŁKI KONFERENCYJNE

MENU SERWOWANE

MENU DWUDANIOWE	85 PLN
MENU TRZYDANIOWE	95 PLN
MENU CZTERODANIOWE	120 PLN

ZESTAW SZEFA KUCHNI

MENU DWUDANIOWE	75 PLN
MENU TRZYDANIOWE	85 PLN
MENU CZTERODANIOWE	110 PLN

W CENIE ZESTAWU PODAJEMY WODĘ
MINERALNĄ GAZOWANĄ/NIEGAZOWANĄ.

ZESTAW I - SERWOWANY

- Pate z gęsiej wątróbki podane z chałką i wiśniami na szlachetnych sałatach
- Zupa ogórkowa na wędzonych żebrach z koperkiem
- Grillowana pierś z kurczaka podana z opiekanyimi w ziołach ziemniakami, szlachetne sałaty z francuskim winegretem i drobiowym sosem jus
- Strudel jabłkowy z rodzynkami, posypyany cukrem pudrem podany z lodami waniliowymi

ZESTAW II - SERWOWANY

- Carpaccio z pieczonego buraka podane z kozim serem, pestkami dyni oraz ciemnym kremem balsamicznym i rukolą
- Włoska zupa minestrone z parmezanem
- Penne z kurczakiem podane z sosem z suszonych pomidorów i szpinakiem
- Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym

MENU BUFETOWE - POWYŻEJ 20 OSÓB

BUFET 1H	120 PLN
BUFET 2H	140 PLN
BUFET 3H	170 PLN

ZESTAW SZEFA KUCHNI

BUFET 1H	105 PLN
BUFET 2H	125 PLN
BUFET 3H	155 PLN

W CENIE ZESTAWU PODAJEMY WODĘ
MINERALNĄ GAZOWANĄ/NIEGAZOWANĄ.

DO KAŻDEGO ZESTAWU Z MENU BUFETOWEGO
PODANY ZOSTAJE RÓWNIEŻ BUFET
SAŁATKOWY I BUFET DESEROWY.

ZESTAW SZEFA KUCHNI

- Zupa
- Gorące danie mięsne, rybne
- Gorące danie wegetariańskie
- Gorący dodatek skrobiowy i warzywny
- Bufet sałatkowy, deserowy

ZESTAW I - BUFETOWY

- Kwaśnica na wędzonce
- Morszczuk na warzywach z sosem pomidorowym
- Wolno pieczony karczek wieprzowy z sosem winnym
- Kasza pęczak z duszonymi grzybami
- Puree ziemniaczane z musztarda francuską i koperkiem
- Brokuły z palonym masłem i migdałami



* PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO .
Z PODANYCH PROPOZYCJI PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO ZESTAWU DLA GRUPY.

POSIŁKI KONFERENCYJNE

ZESTAW III - SERWOWANY

- Mix sałat z szynką parmeńską podany z truflami serowymi i paluszkami grissini
- Krem z białych warzyw z oliwą truflową
- Łosoś grillowany z risotto szpinakowym podany z pomidorkami koktajlowymi i sosem ziołowym
- Waniliowa panna cotta z owocowym sosem i miętą

ZESTAW IV - SERWOWANY

- Carpaccio z wędzonej gęsi podane z wytrawnym grillowanym jabłkiem i musem żurawinowym
- Żurek na wędzonce
- Polędwiczka wieprzowa pieczona w niskiej temperaturze, jasny sos grzybowy, gnocchi ziemniaczane
- Śliwki w czerwonym winie podane z lodami waniliowymi

ZESTAW V - SERWOWANY

- Tatar ze śledzia z wędzoną śliwką, podany na sałatce ziemniaczanej z oliwą szczypiorkową
- Borowikowo-pieczarkowa zupa z ziemniakami i śmietaną
- Schab z kością na kapuście zasmażanej podany z ziemniakami gotowanymi z koperkiem
- Sernik z czekoladą

ZESTAW II - BUFETOWY

- Krem z brokuła z prażonymi migdałami
- Dorsz po parysku na sosie szpinakowo-śmietanowym z czosnkiem i gałką muszkatołową
- Pierś z kurczaka w warzywnym curry
- Makaron farfalle z oliwkami, szpinakiem i sosem pomidorowym
- Ryż biały z czarną soczewicą i zielonym groszkiem
- Mieszanka warzyw z masłem czosnkowo-ziołowym

ZESTAW III - BUFETOWY

- Krem z pieczonych pomidorów z ziołami
- Miruna w cieście piwnym podana z opalonymi cytrusami i świeżymi ziołami
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w sosie z grzybami leśnymi
- Pieczone i wędzone ziemniaki z masłem czosnkowym i rozmarynem
- Penne z warzywami i oliwą
- Fasolka szparagowa z masłem

ZESTAW IV - BUFETOWY

- Żurek z kiełbasą i z jajkiem
- Dorsz z cukinią w sosie maślanym
- Udko z kurczaka ze szpinakiem w sosie serowym
- Gnocchi z suszonymi pomidorami zapieczone w tyrolskim serze
- Ziemniaki opiekane w ziołach
- Marchew glazurowana z sosem pomarańczowym i prażonym czarnym sezamem



* PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO .

Z PODANYCH PROPOZYCJI PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO ZESTAWU DLA GRUPY.

POSIŁKI KONFERENCYJNE

ZESTAW VI - SERWOWANY

- Mozzarella z pomidorami i pesto bazyliowym
- Krem z kalafiora z borowikami i palonym kalafiozem
- Dorsz zapiekany ze szpinakiem i chrupiącą panierką parmezanową podany z warzywami korzennymi i dzikim ryżem
- Lemon curd z kruchym ciasteczkiem

ZESTAW VII - WEGAN - SERWOWANY

- Terina brokułowa z prażonymi migdałami, grillowane pomidorki koktajlowe z kremem balsamicznym
- Krem z pieczonych pomidorów z oliwą bazyliową Stek z kalafiora, puree kalafiorowe z curry
- Ogórkowe pappardelle, grillowana limonka
- Brownie czekoladowo-fasolowe z sosem wiśniowym

ZESTAW V - BUFETOWY

- Barszcz czerwony podany z tortellini
- Dorsz smażony podany na sosie z duszonych pomidorów i szpinakiem
- Indyk pieczony podany na sosie serowym z dodatkiem zielonego pieprzu
- Ziemniaki zapiekane z boczkiem i serem
- Ryż kolorowy
- Mieszanka warzyw z oliwą ziołową

ZESTAW VI - BUFETOWY

- Francuska zupa cebulowa podana z grzankami i serem
- Gruyère Miruna z grillowanymi warzywami zapieczony z parmezanem
- Szynka wieprzowa w sosie kurkowym
- Puree ziemniaczano-selerowe
- Kasza gryczana z boczkiem i cebulą
- Fasolka szparagowa z masłem



DZIAŁ SPRZEDAŻY:



E: sales@hilodz.com
E: conf@hilodz.com
E: sales2@hilodz.com



M: +48 668 167 277
M: +48 530 155 630
M: +48 606 954 583



T: +48 42 208 20 03
T: +48 42 208 20 06
T: +48 42 208 20 17

OBSERWUJ NAS NA
FACEBOOKU I INSTAGRAMIE!



H Holiday Inn®



* PODANE CENY SĄ CENAMI NETTO .
Z PODANYCH PROPOZYCJI PROSIMY O WYBÓR JEDNEGO ZESTAWU DLA GRUPY.