



OFERTA WESELNA

Wiemy, że to dla Was wyjątkowy moment
i jesteśmy przekonani, iż wspólnie sprawimy,
aby ten czas pozostawił niezatarte wspomnienia.
Zapraszamy serdecznie do wyboru przyjęcia
weselnego w formie ekskluzywnej klacji
czy też dłuższego pobytu do 130 osób
w unikatowych wnętrzach Grand Hotelu*****





KAMERALNA SALA ZŁOTA

do 40 gości





RESTAURACJA MALINOWA
do 130 gości





TEATR
do 110 gości



POKOJE

152 pokoje i apartamenty



PRZYJĘCIA

menu serwowane
słodki stół
dodatkowy bufet przekąsek
zimnych i dan gorących
tort własnej produkcji



SPA & WELLNESS

800m² strefy SPA & Wellness
basen
masaże relaksacyjne







SPA & WELLNESS





WIOSNA - LATO (KWIECIEŃ - WRZESIEŃ) 290 PLN

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

Mix pomidorów z serem straciatella oliwą extra vergine "Poliziano" świeża bazylią
Tatar cielęcy z klasycznymi dodatkami i majonezem lubczykowym
Marynowany łosoś Gravlax z cytrusami i koperkiem

ZUPA

(1 wariant do wyboru)

Bulion drobiowy z domowym makaronem palonym masłem i warzywami Julienne
Pomidorowe gazpacho z salsą arbuzową i świeżymi malinami
Krem z sezonowych warzyw

DANIE GŁÓWNE

(1 wariant do wyboru)

Filet z morszczuka z sosem maślanym oliwa pietruszkową z sałatka z kopru włoskiego i konfitowane cytryną
Pierś z kaczki z szafwią fondantem ziemniaczanym i młoda marchewką
Policzki wieprzowe z sezonowanej świni, konfitowane ziemniaki z warzywami i sosem kminkowym

DESER

(1 wariant do wyboru)

Beza pavłowa z kremem jogurtowym i świeżymi owocami
Sernik Nowojorski
Tarta waniliowa



WIOSNA - LATO (KWIECIEŃ - WRZESIEŃ) 350 PLN

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

Wolno gotowana cielęcina z sosem tuńczykowym, kaparami i anchois
Marynowane plastry tuńczyka w sosie ponzu z kompresowany melonem i czarnym bzem
Kolorowe pomidory z serem Burrata świeżą bazylią i karmelizowaną brzoskwinia

ZUPA

(1 wariant do wyboru)

Krem z zielonych szparagów z domową kwaśną śmietaną i tagliatelle szparagowe (dostępny maj-lipiec)
Bulion z kaczki z domowym makaronem i warzywami Brunoise
Wiosenna zupa włoska " Minestrone " z sezonowymi warzywami i makaronem Orzo
Chłodnik kukurydziany z prażoną kukurydzą i kolendrą (dostępny sierpień-wrzesień)

DANIE GŁÓWNE

(1 wariant do wyboru)

Dorsz atlantycki z sosem Beurre Blanc, szczypiorkiem i szparagami
Polędwica cielęca z zasmażaną młodą kapustą, koperkiem i sosem cielęcym
Walijska biodrówka jagnięca z tapenadą grzybową sosem miętowym i konfitowanymi ziemniakami

DESER

(1 wariant do wyboru)

Sernik Baskijski
Tarta cytrynowa z tajską bazylią
Parfait jogurtowe z compote exotic





MENU WESELNE

JESIEŃ - ZIMA (PAŹDZIERNIK - MARZEC) 290 PLN

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

Śledź Matias z marynowanym imbirem oliwą extra vergine i zielonym jabłkiem

Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami

Pate grzybowe z domowym briochem i pudrem grzybowym

ZUPA

(1 wariant do wyboru)

Domowy bulion drobiowy z ziołowymi kluskami i warzywami

Krem z leśnym grzybów i oliwa truflową

Krem z sezonowych warzyw

DANIE GŁÓWNE

(1 wariant do wyboru)

Wolno gotowane policzki wołowe z puree ziemniaczanym i warzywami

Troć fiordowa z sosem szafranowym i fasolką szparagową

Noga z kaczki, konfitowana marchewka kluski leniwe i sosem pieprzowym

DESER

(1 wariant do wyboru)

Mus dyniowy

Sernik z rokitnikiem

Tarta czekoladowa





MENU WESELNE

JESIEŃ - ZIMA (PAŹDZIERNIK - MARZEC) 350 PLN

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

Maślany tost z krewetkami grenlandzkimi, fermentowanym chilli i szczypiorkiem
Mus z foie gras z domowym briochem z galaretką z miodu pitnego i chutneyem morelowym
Gołąbki z kaczki i cielęciny sosem pieprzowym i majerankiem

ZUPA

(1 wariant do wyboru)

Krem z topinamburu z duxell grzybowym i oliwa
Consomme wołowe z pierożkami palonym masłem warzywami
Krem z borowików z maślanymi grzankami i truflą

DANIE GŁÓWNE

(1 wariant do wyboru)

Dorsz Skrei (sezonowo styczeń - kwiecień) lub sandacz z sosem veloute kawiozem i brokułem gałązkowy
Wolno gotowany żebro wołowe z torsem ziemniaczanym, warzywami i sosem miso
Filet z perliczki z truflowym gratis ziemniaczanym i korzennymi warzywami

DESER

(1 wariant do wyboru)

Ptyś pistacjowy
Klasyczne tiramisu
Czekoladowe Gateau z wisniową galaretką



MENU WESELNE

MENU DZIECIĘCE

150 BRUTTO/OS. – REKOMENDOWANE DO 12 ROKU ŻYCIA

Rosół z domowy makaronem lub szpeclami

lub

Krem z pieczonych pomidorów z domowym makaronem

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, surówka z marchewki i jabłka

lub

Kotlet de volaille z frytkami surówką z marchewki i jabłka

Szarlotka z lodami

lub

Włoskie lody naszej produkcji

120 bez deseru





DODATKOWE USŁUGI

NAPOJE

Zapraszamy do zamówienia pakietów napojów podczas wesela.

W pakietach z alkoholami zapewniamy również usługę barmańską w cenie.

Oprócz pełnych pakietów napoi proponujemy dodatkowo różne rodzaje powitanych aperitif.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu za opłatą 100zł/osoba.

Open bar soft - do 4h kawa, herbata, woda, napoje soft	85 zł pln brutto/os. - każda dodatkowa godzina 15 pln brutto/os.
---	---

Aperitif - welcome drink

Wino musujące frizzante	od 25 zł
-------------------------	----------

Wino prosecco	od 29 zł
---------------	----------

Szampan	od 59 zł
---------	----------

Bezalkoholowy welcome drink w tej samej cenie



Open bar opcja I - do 3h

wino: białe, czerwone, musujące, piwo: alkoholowe i bezalkoholowe, napoje soft, napoje gorące oraz jeden koktajl w cenie na bazie wina musującego

185 brutto/os. - każda dodatkowa godzina 50 pln brutto/os.

Open bar opcja II - do 3h

wino: białe, czerwone, musujące, piwo: alkoholowe i bezalkoholowe, wódka, whisky, napoje soft, napoje gorące oraz dwa koktajle w cenie na bazie wódki i whisky

220 brutto/os. - każda dodatkowa godzina 60 pln brutto/os.

Open bar opcja III - do 3h

wino: białe, czerwone, musujące, piwo: alkoholowe i bezalkoholowe, wódka, whisky, rum, gin, tequila, napoje soft, napoje gorące oraz trzy koktajle w cenie na bazie alkoholi z open baru

260 brutto/os. - każda dodatkowa godzina 75 pln brutto/os.

Open bar opcja IV - do 3h

wino: białe, czerwone, musujące, piwo: alkoholowe i bezalkoholowe, wódka, whisky, rum, gin, tequila, vermouth, bitter, napoje soft, napoje gorące oraz pięć koktajli w cenie na bazie alkoholi z open baru

285 brutto/os. - każda dodatkowa godzina 75 pln brutto/os.



TORT

od 240 pln brutto/kg

Zadbaj o słodki akcent w tym niezapomnianym dniu, wybierając tort weselny przygotowywany na miejscu przez naszych mistrzów cukiernictwa. Oferujemy szeroki wybór smaków, które zadowolą każde podniebienie i sprawią, że deser stanie się prawdziwą gwiazdą wesela.

Nasze rekomendowane smaki:

Mango-marakuja – egzotyczna, lekka harmonia smaku

Malina-jogurt – owocowa świeżość w połączeniu z delikatnym jogurtem

Wiśnia-czarna czekolada – elegancka klasyka dla miłośników wyrazistych deserów

Cytrus-wanilia-mascarpone – orzeźwiający i kremowy wybór

Pistacja-malina – wyrafinowane połączenie orzechowej nuty z owocową świeżością

Karmel-orzech laskowy – intensywna słodycz z orzechowym wykończeniem

Każdy z wariantów możemy przygotować w formie:

Musowej – lekkiej i delikatnej, idealnej na letnie dni

Biskoptowej – klasycznej i tradycyjnej, idealnej dla wielbicieli tortów z nutą nostalgii

Opcja tortu własnego

Jeśli wolą Państwo dostarczyć Swój własny tort, umożliwiamy taką opcję za okazaniem dowodu zakupu oraz uiszczeniem dodatkowej opłaty w wysokości 50 zł za osobę

Spraw, aby Wasz dzień był wyjątkowy także pod względem smaków
– pozwól nam zadbać o ten słodki detal!



Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i są naliczane od osoby.

Oferta dla przyjęć weselnych od 30 osób.

Dzieci do 3 lat gratis.

Opłata serwisowa 10% od zamówienia gastronomicznego zostanie doliczona do końcowego rachunku.





ZAPRASZAMY DO KONTAKTU



Artur Jaros – Event Manager

kom: + 48 606 417 642

e-mail: konferencje.grand@hotel.com.pl

ul. Piotrkowska 72 | 90-102 Łódź | tel. +48 42 633 99 20

www.hotel.com.pl