



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 kolacji
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



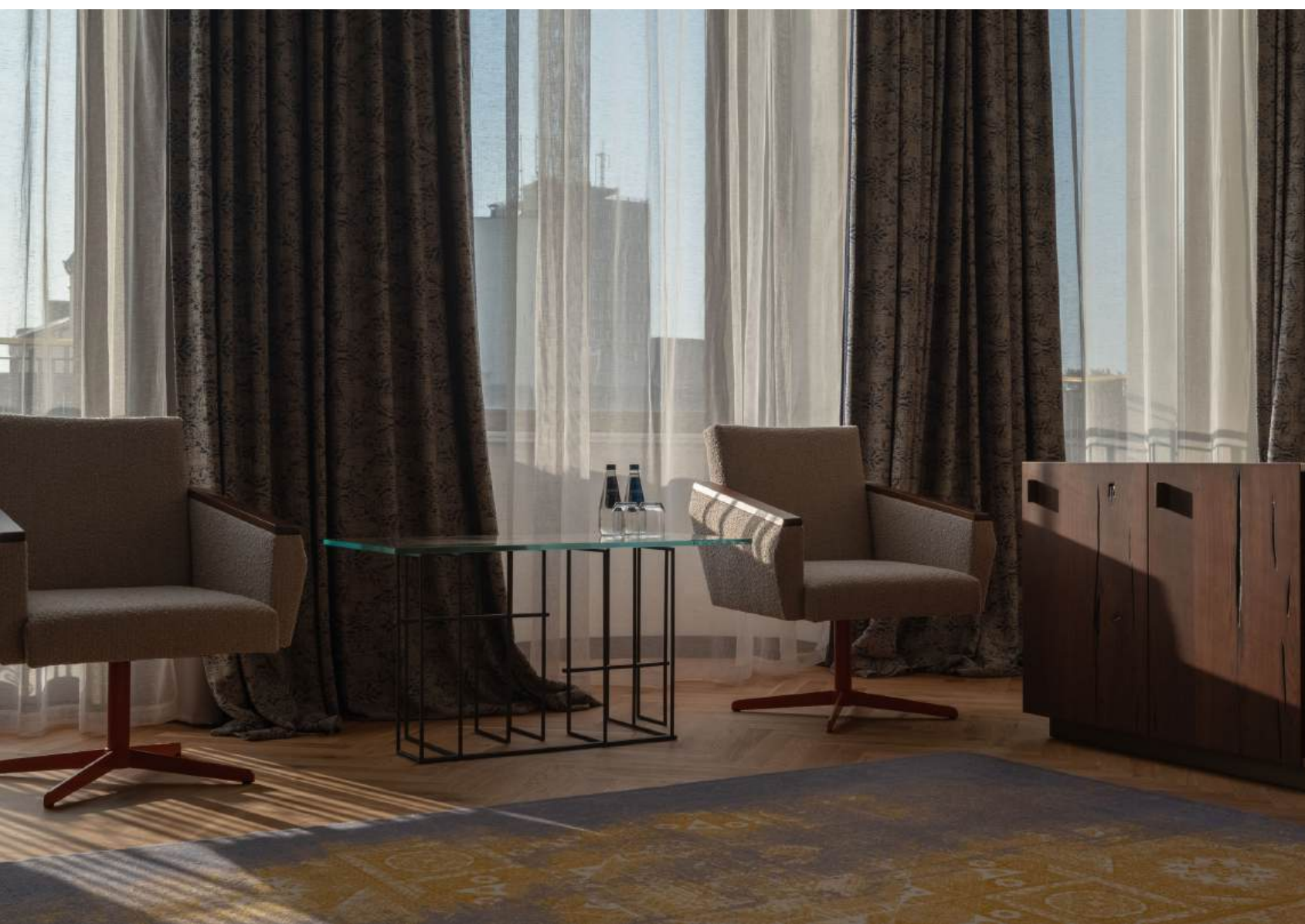
POKOJE

152 pokoje i apartamenty



PRZYJĘCIA

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



SPA & WELLNESS

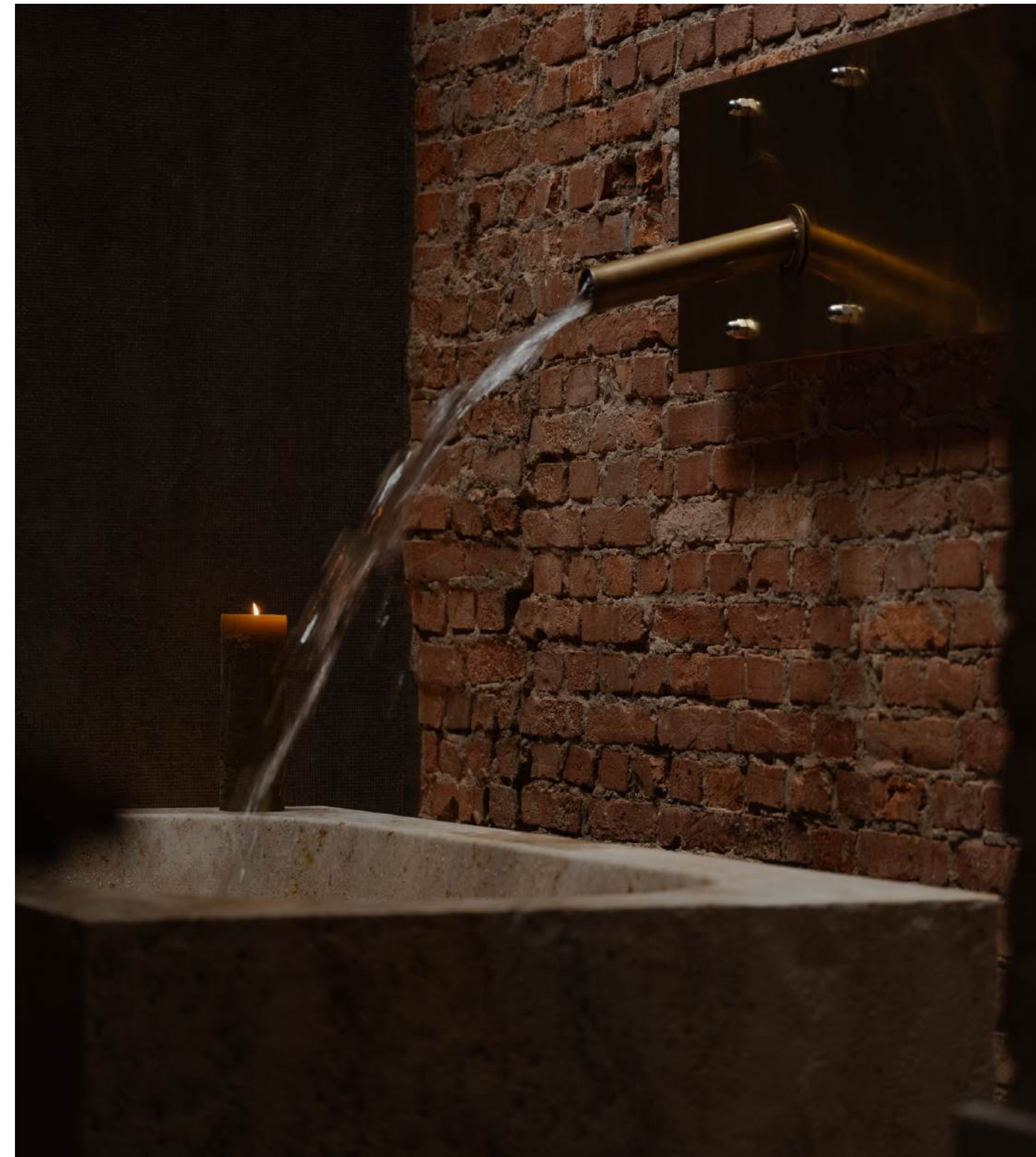
800m² strefy SPA & Wellness
basen
masaże relaksacyjne







SPA & WELLNESS





WIOSNA - LATO (KWIECIEŃ - WRZESIEŃ) 350 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

Mix pomidorów z serem straciatella oliwą extra vergine "Poliziano" i świeżą 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 morskoka z sosem maślanym, oliwą pietruszkową z sałatką z kopru włoskiego i konfitowaną cytryną
Pierś z kaczki z szafwią fondantem ziemniaczanym i młodą marchewką
Policzki wieprzowe z sezonowanej świni, konfitowane ziemniaki z warzywami i sosem kminkowym

DESER

(1 wariant do wyboru)

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



WIOSNA - LATO (KWIECIEŃ - WRZESIEŃ) 410 ZŁ BRUTTO/OS.

PRZYSTAWKA

(1 wariant do wyboru)

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

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) 350 ZŁ BRUTTO/OS.

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 leśnych 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 z sosem pieprzowym

DESER

(1 wariant do wyboru)

Mus dyniowy z gałką muszkatołową

Sernik z rokitnikiem

Tarta czekoladowa





MENU WESELNE

JESIEŃ - ZIMA (PAŹDZIERNIK - MARZEC) 410 ZŁ BRUTTO/OS.

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 z sosem pieprzowym i majerankiem

ZUPA

(1 wariant do wyboru)

Krem z topinamburu z duxell grzybowym i oliwą
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 gałązkowym
Wolno gotowane 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

180 ZŁ 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



PRZYKŁADOWE MENU BUFETOWE W CENIE 140 ZŁ BRUTTO/OS.
ZIMNE PRZEKĄSKI UZUPEŁNIANE W BUFECIE LUB W STOŁACH:

selekcja wędlin
selekcja serów
sałatka jarzynowa
tatar wołowy
klasyczny pasztet lub pate grzybowe
sałatka caprese
galaretka z kurczakiem i warzywami
pieczywo i masło

CIEPŁE DANIA PODAWANE W BEMARACH O OKREŚLONEJ
GODZINIE – DOPŁATA DO WCZEŚNIEJ WYBRANEGO
ZIMNEGO BUFETU 80 ZŁ BRUTTO/OS.

pierś z kurczaka kukurydzianego w sosie z białego wina
dorsz z sosem maślanym i koperkiem
grillowane warzywa
pieczone ziemniaki z ziołami
glazurowana marchewka z estragonem
kopytka



PRZYKŁADOWE MENU BUFETOWE W CENIE 270 ZŁ BRUTTO/OS.

Zimne przekąski uzupełniane w bufecie lub w stołach

cielęcina w sosie tuńczykowym z kaparami

tatar z łososia z konfitowaną cytryną

pasztet z królika

roastbeef pieczony z gorczycą

rillettes wieprzowe

pieczywo i masło

Ciepłe dania w bemaarach o określonej godzinie

Strogonoff wołowy

gotowany łosoś w sosie maślanym

gotowany kalafior z palonym masłem

pieczone ziemniaki z pesto ziołowym

fasolka szparagowa

W PRZYPADKU WESELA TRWAJĄCEGO DŁUŻEJ, SUGERUJEMY DODATKOWO
CIEPŁY POSIŁEK SERWOWANY W CENIE 65 ZŁ BRUTTO/OS.

Przykładowe pozycje do wyboru:

polski żurek

krem z grzybów z oliwą truflową

czerwony barszczyk z majerankiem i pasztecikiem



PROPONUJEMY RÓWNIEŻ SŁODKI STÓŁ:

- tiramisu 1 szt. – 13 zł
- mini tartaletka Ø 4 cm 1 szt. – 13 zł
- mini tartaletka Ø 5 cm 1 szt. – 15 zł
- muffinki czekoladowe 1 szt. – 13 zł
- cupcake z kremem 1 szt. – 16 zł
- mini croissant – 16 zł
- mus czekoladowy 1 szt. – 13 zł
- panna Cotta 1 szt. – 14 zł
- eklerki z kremem 1 szt. – 15 zł
- mini pavłowa z owocami 1 szt. – 14 zł
- ptyś z kremem 1 szt. – 14 zł
- monoporcje z białą czekoladą 1 szt. – 22 zł
- świeże owoce krojone 100g – 19 zł
- mini makaroniki 3 szt. – 22 zł
- ciasto domowe 3 szt. – 22 zł
- pate de fruit 3 szt. – 13 zł
- magdalenki (różne smaki) – 12 zł
- finansjerki (różne smaki) 13 zł
- tarta krojona (różne smaki) 12 zł
- sernik (różne smaki) – 15 zł
- rolada (różne smaki) – 14 zł

Sugerujemy zamówienie 3szt słodkości na 1 osobę,
min 10 szt. z danego asortymentu.





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 powitalnych aperitif.

Istnieje możliwość wniesienia własnego alkoholu za opłatą 150 zł brutto/os.

Open bar soft - do 4h 100 zł brutto/os.
kawa, herbata, woda, napoje soft - każda dodatkowa godzina 20 zł brutto/os.

Aperitif - welcome drink

Wino musujące frizzante od 35 zł brutto/os.

Wino prosecco od 40 zł brutto/os.

Szampan od 70 zł brutto/os.

Bezalkoholowy welcome drink w tej samej cenie





DODATKOWE USŁUGI

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

210 zł brutto/os.

- każda dodatkowa godzina 60 zł 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

260 zł brutto/os.

- każda dodatkowa godzina 70 zł 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

300 zł brutto/os.

- każda dodatkowa godzina 85 zł 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

320 zł brutto/os.

- każda dodatkowa godzina 90 zł brutto/os.



TORT

od 270 zł 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

Biszkoptowej – 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