

WWW.MHOTEL.EU

FACEBOOK:@MHOTELLODZ

☆☆☆  
mHOTEL  
CONFERENCE & SPA

# OFERTA

*impresz okolicznościowych*

2026/ 2027

INSTAGRAM: MHOTEL\_LODZ

SZANOWNI PAŃSTWO,

Z PRZYJEMNOŚCIĄ PRZEDSTAWIAMY NASZĄ OFERTĘ ORGANIZACJI IMPRESZ OKOLICZNOŚCIOWYCH – WYJĄTKOWYCH CHWIL, KTÓRE ZASŁUGUJĄ NA STARANNĄ I ELEGANCKĄ OPRAWĘ. TWORZYMYS WYDARZENIA DOPRACOWANE W KAŻDYM DETALU, ŁĄCZĄC KOMFORTOWĄ PRZESTRZEŃ, WYŚMIENITĄ KUCHNIĘ ORAZ PROFESJONALNĄ, DYSKRETNĄ OBSŁUGĘ. NIEZALEŻNIE OD CHARAKTERU UROCZYSTOŚCI – JUBILEUSZU, CHRZTU, KOMUNII, URODZIN CZY SPOTKANIA RODZINNEGO – DOKŁADAMY WSZELKICH STARAŃ, ABY KAŻDE WYDARZENIE MIAŁO NIEPOWTARZALNY KLIMAT I SPEŁNIAŁO PAŃSTWA OCZEKIWANIA. NASZYM CELEM JEST STWORZENIE ATMOSFERY, DO KTÓREJ Z PRZYJEMNOŚCIĄ BĘDĄ PAŃSTWO WRACAĆ WSPOMNIENIAMI PRZEZ DŁUGIE LATA.



# *oferta* IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA

---

Każda wyjątkowa uroczystość to moment pełen radości, wzruszeń i wspólnych emocji, które na długo pozostają w pamięci. Z myślą o tych szczególnych chwilach zapraszamy do organizacji imprezy okolicznościowej w naszym trzygwiazdkowym hotelu, oferującym komfortowe wnętrza oraz elegancką, przestronną salę bankietową.

Nasza sala zachwyca funkcjonalnym układem, nowoczesnym wystrojem oraz możliwością aranżacji dopasowanej do charakteru wydarzenia – od kameralnych spotkań rodzinnych po większe przyjęcia jubileuszowe.

Odpowiednie oświetlenie i przestrzeń do tańca tworzą idealne warunki do świętowania w wyjątkowej atmosferze.

Zapewniamy profesjonalną obsługę na najwyższym poziomie, indywidualne podejście do każdego wydarzenia oraz wsparcie doświadczonego koordynatora, który zadba o sprawny przebieg uroczystości i dopilnuje wszystkich szczegółów, aby mogli Państwo w pełni cieszyć się wspólnie spędzonym czasem.

---

# *menu*

## 1. UROCZYSTY OBIAD – 180 ZŁ/OSOBA

### OBIAD PORCJOWANY

---

#### PRZYSTAWKA

Plastry wędzonego łososia podane na mixie sałat z dodatkiem sosu vinagre't.

---

#### ZUPA

Rosół z gęsiny podany z ręcznie robionym makaronem, borowikami i suszonymi pomidorami.

---

#### DANIE GŁÓWNE

Uda z kaczki confit podane z puree z pasternaka, sosem jarzębinowo-imbirowym w asyście rzodkwi arbuzowej.

---

#### DESER

Torcik kokosowy z glazurą z białej czekolady i puree z mango.

---

#### SŁODKI BUFET

Ciasta (2 lub 3 rodzaje) oraz owoce.

---

#### NAPOJE

Soki, woda mineralna, kawa, herbata.

---

#### CZAS TRWANIA IMPREZY: 4 GODZINY.

---



# menu

## 2. UROCZYSTY OBIAD – 200 ZŁ/OSOBA

### OBIAD PORCJOWANY

---

#### PRZYSTAWKA

Plastry wędzonego łososa podane na mixie sałat z dodatkiem sosu vinagre't.

---

#### ZUPA

Rosół z gęsiny podany z ręcznie robionym makaronem, borowikami i suszonymi pomidorami.

---

#### DANIE GŁÓWNE

Uda z kaczki confit podane z puree z pasternaka, sosem jarzębinowo-imbirowym w asyście rzodkwi arbuzowej.

---

#### DESER

Torcik kokosowy z glazurą z białej czekolady i puree z mango.

---

#### SŁODKI BUFET

Ciasta (2 lub 3 rodzaje) oraz owoce.

---

#### NAPOJE

Soki, woda mineralna, kawa, herbata.

---

#### ZAKĄSKI ZIMNE

Deska serów, wędlin i mięs pieczonych z winogronami i orzechami,  
Marynaty,  
Sałatka grecka,  
Roladki z łososa ze szpinakowym twarogiem,  
Śledź w dwóch odsłonach,  
Pieczywo i masło .

---

#### CZAS TRWANIA IMPREZY: 4 GODZINY.

---

# menu

## 3. IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA – 250 ZŁ/OSOBA DANIA PORCJOWANE

---

### PRZYSTAWKA

Plastry wędzonego łososia podane na mixie sałat z dodatkiem sosu vinagre't.

---

### ZUPA

Rosół z gęsiny podany z ręcznie robionym makaronem, borowikami i suszonymi pomidorami.

---

### DANIE GŁÓWNE

Uda z kaczki confit podane z puree z pasternaka, sosem jarzębinowo-imbirowym w asyście rzodkwi arbuzowej.

---

### DESER

Torcik kokosowy z glazurą z białej czekolady i puree z mango.

---

### DRUGIE DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony podany z domowymi pasztecikami.

---

### BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast oraz owoce.

---

### NAPOJE

Soki, woda mineralna, kawa i herbata.

---

---

## ZAKĄSKI ZIMNE

Deska serów, wędlin i mięs pieczonych z winogronami i orzechami,  
Marynaty,  
Sałatka grecka,  
Roladki z łososia ze szpinakowym twarogiem,  
Sałatka z marynowaną kaczka,  
Śledź w dwóch odsłonach,  
Domowy pasztet wieprzowy z żurawiną,  
Pieczywo i masło .

---

**CZAS TRWANIA IMPREZY: 5 GODZIN.**

---

# menu

## 4. IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA – 280 ZŁ/OSOBA DANIA PORCJOWANE

---

### PRZYSTAWKA

Plastry wędzonego łososia podane na mixie sałat z dodatkiem sosu vinagret.

---

### ZUPA

Rosół z gęsiny podany z ręcznie robionym makaronem, borowikami i suszonymi pomidorami.

---

### DANIE GŁÓWNE

Devolay z masłem w duecie z karczkiem pieczonym w sosie tymiankowym, podany z ziemniakami i świeżym koperkiem.

---

### SURÓWKI (2 DO WYBORU)

Surówka z białej kapusty typu Colesław,  
Surówka z kiszonej kapusty,  
Buraczki zasmażane,  
Kapusta pekińska z Porem,  
Mix sałat z sosem winegret.

---

### DESER

Mus z mascarpone i białą czekoladą.

---

### DRUGIE DANIE GORĄCE

Filet z kurczaka sous-vide na tagiatelle warzywnym z dzikim ryżem i blanszowanymi brokułami.

---

## BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast oraz owoce.

## NAPOJE

Soki, woda mineralna, kawa i herbata.

## ZAKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, kaczka pieczona, kurczak faszerowany,  
Sałatka grecka,  
Sałatka z marynowaną kaczką,  
Roladki z łososia ze szpinakowym twarogiem,  
Domowy pasztet wieprzowy z żurawiną,  
Śledź w dwóch odsłonach,  
Roladki z tortilli,  
Mini kanapeczki na bagietce,  
Deska serów z winogronami i orzechami, marynaty,  
Pieczywo i masło .

## CZAS TRWANIA IMPREZY: 5 GODZIN.



# menu

## 5. IMPREZA OKOLICZNOŚCIOWA – 300 ZŁ/OSOBA DANIA PODANE NA PÓŁMISKACH

---

### PRZYSTAWKA

Plastry wędzonego łososia podane na mixie sałat z dodatkiem sosu vinagre't.

---

### ZUPA

Rosół z gęsiny podany z ręcznie robionym makaronem, borowikami i suszonymi pomidorami.

---

### DANIE GŁÓWNE

Devolay z masłem,  
Karczek pieczony w sosie tymiankowym,  
Udło z kaczki na modrej kapuście z żurawiną i rodzynkami,  
podane z ziemniaczkami (gotowane lub pieczone) i kluskami śląskimi

---

### SURÓWKI (2 DO WYBORU)

Surówka z białej kapusty typu Coleslaw,  
Surówka z kiszonej kapusty,  
Buraczki zasmażane,  
Kapusta pekińska z Porem,  
Mix sałat z sosem winegret.

---

### DESER

Panacotta z musem truskawkowym.

---

### DRUGIE DANIE GORĄCE

Filet z kurczaka sous-vide na tagiatelle warzywnym z dzikim ryżem i blanszowanymi brokułami.

## BUFET SŁODKI

3 rodzaje ciast oraz owoce.

## NAPOJE

Soki, woda mineralna, kawa i herbata.

## ZAKĄSKI ZIMNE

Półmisek mięs pieczonych, kaczka pieczona, kurczak faszerowany,  
Koreczki w dwóch odsłonach,  
Sałatka capresse,  
Sałatka grecka,  
Sałatka z marynowaną kaczką,  
Roladki z łososia ze szpinakowym twarogiem,  
Domowy pasztet wieprzowy z żurawiną,  
Śledź w dwóch odsłonach,  
Roladki z tortilli,  
Mini kanapeczki na bagietce,  
Deska serów z winogronami i orzechami, marynaty,  
Pieczywo i masło .

## CZAS TRWANIA IMPREZY: 5 GODZIN.

# Dania do wymiany

## ZUPY

- Cebulowa z grzankami,
- Krem z białych warzyw,
- Krem z pomidorów (pikantny/łagodny),
- Krem z brokułów,
- Zupa gulaszowa,
- Zupa porowa z boczkiem,
- Zupa z ciecierzycy,
- Krem z buraka,
- Krem z batata lub dyni .

## DANIA GŁÓWNE

- Pierś z kaczki z gruszką i puree z selera.
- Roladka z polędwiczki wieprzowej na duszonej botwince.
- Filet z łososia na szpinaku z serem pleśniowym.
- Polędwica wieprzowa z sosem z grzybów leśnych.
- Filet z kurczaka kukurydzianego supreme z czarnym ryżem.
- Saltimbocca wieprzowa z ziemniakami gratin.

## DRUGI CIEPŁY POSIŁEK

- Kotlet schabowy z ziemniakami pieczonymi i surówkami.
- Roladka drobiowa z serem i ziołami.
- Miruna w sosie cytrynowym.
- Karczek pieczony z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną.
- Pierś z kurczaka w sosie śmietanowo-grzybowym z kopytkami.
- Devolay z masłem i ziemniakami z wody.
- Filet z kurczaka sous-vide lub płatki kurczaka w sosie z cukinii.

## DESER

- Creme brule,
- Panacotta z musem truskawkowym,
- Sernik domowy,
- Szarlotka na ciepło,
- Lody z owocami,
- Pierogi z ananasa z jagodowym mascarpone .

# Usługi dodatkowe

---

Pokaz fajerwerków - od 6000 zł do 15000 zł

Florystka - od 2500 zł do 5000 zł

Wideofilmowanie - od 2500 zł do 5000 zł

Fotografia - od 1700 zł do 2700 zł

Animator dla dzieci - od 1500 zł do 4000 zł

Organizacja ceremonii zaślubin w sali - 800 zł

---

## OPEN BAR (OFERTA NA CAŁY DOSTĘPNY ASORTYMENT + DRINKI)

(Mojito, Sex on the beach, Aperol Spritz, Old Fashioned, Blue Lagoon)

90 zł/osoba - 4 h

110 zł/osoba - 6 h

150 zł/osoba - 8 h

---

## OFERTA ZAWIERA:

- wynajem sali;
  - wybrane menu;
  - specjalne ceny pokoi dla Gości;
  - bezpłatny parking dla Gości;
  - profesjonalną obsługę
  - ciekawe przestrzenie do sesji zdjęciowych w obiekcie hotelowym;
  - możliwość wyboru dekoracji (z pośród dekoracji dostępnych na wyposażeniu obiektu);
  - białe i czarne pokrowce na krzesła;
  - zastawę;
  - białe i czarne obrusy.
-

---

**Dodatkowe porcje mięs podane na półmisku 12 zł/ szt.**

---

Wódka biała 0,5 l - 69 zł/ szt.

Wino house-owe - 60 zł/ szt.

Napoje gazowane grupy Coca - Cola 0,5 l - 8zł/ szt.

---

W przypadku wniesienia własnego alkoholu obowiązuje opłata korkowa w wysokości 15 zł, za każdą otwartą butelkę podczas trwania wydarzenia (dotyczy m.in. wina oraz wódki).

---

**NAPOJE GAZOWANE  
(NIELIMITOWANE)**

**DODATKOWA OPŁATA 15ZŁ/ OD OSOBY  
DOLICZANA DO KOSZTÓW IMPREZY**

---

**ZA DZIECI DO 3 LAT NIE POBIERAMY OPŁATY**

---

**ZA DZIECI OD 4 DO 8 LAT POBIERAMY OPŁATĘ W KWOCIE  
50 % WARTOŚCI TZW. "TALERZYKA" ZA OSOBĘ DOROSŁĄ.**

---

**ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ PRZEDŁUŻENIA CZASU TRWANIA  
IMPREZY. KOSZT WYDŁUŻENIA USTALANY JEST  
INDYWIDUALNIE I UZALEŻNIONY OD LICZBY GOŚCI ORAZ  
GODZIN, KTÓRYCH MA DOTYCZYĆ PRZEDŁUŻENIE.**

---

# *Pokoje dla Gości*

---

M Hotel \*\*\* oddaje do dyspozycji 40 gustownie urządzonych pokoi, z możliwością ugoszczenia ok. 85 osób.

W ofercie znajdują się m.in. apartamenty, pokoje o podwyższonym standardzie oraz pokoje dla rodzin z dziećmi.

W cenie noclegu do dyspozycji Gości jest hotelowa strefa wellness: basen, sauna sucha, łaźnia parowa, sauna na podczerwień oraz jacuzzi.

M Hotel \*\*\* oferuje także gamę usług dodatkowych dla Gości: pranie i prasowanie odzieży, budzenie oraz room service.

Nocleg w pokoju jednoosobowym – 250 zł

Nocleg w pokoju dwuosobowym – 330 zł

Dodatkowa osoba w pokoju – 80 zł

W cenę pokoju wliczone jest śniadanie w formie bufetu szwedzkiego.

Doba hotelowa dla Gości (wieczornych) imprez okolicznościowych zostaje przedłużona do godziny 12:00.

---

***Jesteśmy otwarci na Państwa pomysły i propozycje – to wyjątkowy dzień i to Państwo są dla nas najważniejsi.***

***Nie boimy się wyzwania, a dzięki wspólnej współpracy stworzymy uroczystość dopracowaną w każdym detalu, która na długo pozostanie w pamięci wszystkich Gości.***

---