

NOVOTEL



Menu komunijne
na wynos

(odbiór osobisty w hotelu)

Menu I

99 PLN

ZIMNE

- Sałatka z grillowaną cukinią, pomidorkami, koktajlowymi, posypana parmezanem oraz ziołami (70 g)
- Roladka drobiowa z serem wędzonym i brokułem (70 g)
- Sałatka rigatoni z suszonymi pomidorami, świeżą bazylią, mini mozzarellą oraz oliwkami, posypana pestkami słonecznika (80 g)
- Roladki z łososia z serkiem ziołowym (70 g)

ZUPA

- Wykwintny staropolski krupnik z kaszą (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Bitki wieprzowe w sosie winno-tymiankowym (150 g)
- Młode ziemniaki z koperkiem (150 g)
- Staropolskie zasmażane buraczki (120 g)

DESERY

- Wykwintny sernik ze skórką pomarańczową (50 g)
- Sałatka owocowa z wegańską żelką wiśniową (80 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.





Menu II

99 PLN

ZIMNE

- Sałatka z pieczonych buraków z orzechami, rukolą, marynowaną gruszką oraz serem camembert (70 g)
- Tradycyjny schab pieczony serwowany w sosie vitello-tonnato (70 g)
- Sałatka z perłowej kaszy kuskus (70 g)
- Śledzik po sułtańsku (70 g)

ZUPA

- Aksamitny krem z soczewicy (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Polędwiczka wieprzowa nadziewana farszem mięsno-grzybowym podana na sosie burgundzkim (150 g)
- Kaszotto o aromacie szafranowym (120 g)
- Grillowana cukinia z pestkami nasion (80 g)

DESERY

- Tradycyjny jabłecznik z kruszonką (50 g)
- Panna cotta z sosem truskawkowym (50 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.

Menu III

99 PLN

ZIMNE

- Sałatka z grillowanej cukinii i bakłażana podana z serem feta (70 g)
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i sosem z anchovies (70 g)
- Tradycyjny schab pieczony z suszonymi owocami (70 g)
- Tarta z porem oraz boczkiem (70 g)

ZUPA

- Wołowa zupa gulaszowa z warzywami (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Purée ziemniaczane ze szczypiorkiem (150 g)
- Filet z dorsza w sosie musztardowo-cytrynowym (150 g)
- Brukselka z kalafiozem (100 g)
- Surówka Coleslaw (100 g)

DESERY

- Mus chałwowy serwowany z sosem malinowym (50 g)
- Ciasto jogurtowe z owocami (50 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.



Menu IV

99 PLN

ZIMNE

- Sałatka z pomidorami suszonymi z serem tofu, bazylią i makaronem gnocchetti (70 g)
- Capresse z mozzarellą oraz pomidorami skropione oliwą bazyliową (70 g)
- Carpaccio z buraka z serem kozim i kremem balsamicznym (60 g)
- Wegański pasztet z ciecierzycą podany z konfiturą z czerwonej cebuli (60 g)

ZUPA

- Zupa minestrone (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Grillowane cukinie z farszem warzywnym i sosem pomidorowym (150 g)
- Czarna soczewica z zielonym groszkiem aromatyzowana oliwą kolendrową (100 g)
- Wegańskie curry z warzywami i ciecierzycą (100 g)
- Grillowana papryka z bazylią oraz oliwkami (75 g)

DESERY

- Tapioka o smaku cytrynowym z mlekiem kokosowym (50 g)
- Sałatka owocowa z musem malinowym z dodatkiem agaru (60 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.





Menu V

109 PLN

ZIMNE

- Sałatka z selera naciowego z szynką oraz żółtym serem (70 g)
- Sałatka z kurczaka à la gyros (70 g)
- Roladka z boczku w otoczce ziołowej podana z sosem tatarskim (70 g)
- Tortilla faszerowana kremowym serkiem z warzywami oraz chrupiącymi sałatami (70 g)
- Rolada drobiowa muśnięta zapachem imbiru (70 g)

ZUPA

- Wykwintna zupa cebulowa na białym winie serwowana z krotonami (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka podany z sosem pieczarkowo-serowym (150 g)
- Risotto pomidorowe z parmezanem (120 g)
- Brokuł z pary obsypany płatkami migdałowymi (120 g)

DESERY

- Tradycyjny sernik (50 g)
- Mini muffinki (50 g)
- Sałatka ze świeżych owoców z sosem mascarpone (30 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.



Menu VI

119 PLN

ZIMNE

- Nicejska sałatka z tuńczykiem (70 g)
- Grillowane warzywa skropione kremem balsamicznym (60 g)
- Roladka w tortilli z marynowaną piersią kurczaka z serkiem kremowym z rukolą oraz marchewką julienne (70 g)
- Roladka drobiowa z chorizo podana z purée z mango z kolendrą i papryczką chilli (70 g)

ZUPA

- Bulion z kurczaka z warzywami korzennymi julienne (200 ml)

DANIA GŁÓWNE

- Sznycelki z polędwiczki wieprzowej podane w sosie rozmarynowym (150 g)
- Filet z miruny serwowany w sosie porowym aromatyzowany winiakiem (150 g)
- Fasolka szparagowa z masłem ziołowym (130 g)
- Ryż paraboliczny z ziołami (130 g)

DESERY

- Brownie (60 g)
- Krem jogurtowy podany z musem z wiśni aromatyzowany imbirem (60 g)

*Cena brutto zestawu za osobę. Cena zawiera koszt opakowań na wynos.



Skontaktuj się z nami i poznaj szczegóły naszej oferty.

Novotel Łódź Centrum

Al. Piłsudskiego 11a - 90-368 Łódź

Tel.: +48 42 254 39 00