



NOVOTEL

HOTELS & RESORTS

ŁÓDŹ CENTRUM

**CIESZ SIĘ
SMAKIEM
W HOTELOWYCH
NOVOTEL**



WYJĄTKOWY
DZIEŃ
W HOTELACH
NOVOTEL

Przekonaj się, że Novotel to idealne miejsce na organizację przyjęcia w rodzinnym gronie. W naszym hotelu znajdziesz wszystko czego potrzeba, by urządzić niezapomniane przyjęcie. Oddajemy do Twojej dyspozycji w pełni wyposażoną, komfortową i przestronną salę. Jesteśmy pewni, że Ty i Twoi goście będziecie zachwyceni.

MENU
KOMUNIJNE I
177 PLN *

Przystawka

- Wachlarz z półgęska wędzonego podany z sosem mango z chilli, świeżą kolendrą i ziołowym crostini

Zupa

- Krem z pieczonej papryki i pomidorów z dodatkiem koziego sera i pesto z rukoli

Danie główne

- Filet z kurczaka panierowany w płatkach migdałów, marchewce, szczypiorku, płatkach kukurydzianych podany z zasmażaną baby marchewką i purée ziemniaczanym

Deser

- Rote grütze, czyli maliny i wiśnie skąpane w zalewie winnej z gałką lodów waniliowych i świeżą miętą

Nielimitowane napoje

- Woda
- Soki
- Kawa
- Herbata

* Cena brutto za osobę.





**MENU
KOMUNIJNE II
226 PLN ***

Zupa

- Consommé pomidorowe z warzywami korzennymi julienne

Danie główne

- Ekalopki ze schabu z sosem tymiankowym, podane z młodymi ziemniaczkami z koperkiem i zasmażaną młodą kapustą

Deser

- Sałatka ze świeżych owoców podana z gałką lodów waniliowych z bitą śmietaną

Bufet zimnych przekąsek

- Pieczony schab z musem chrzanowym, owinięty winną galaretką

- Rolada drobiowa muśnięta zapachem bazylii i imbiru
- Wyborne polskie wędliny wędzone dymem jałowcowym podane z ćwikłą i chrzanem
- Grillowane warzywa z serem feta, podane z kremem balsamicznym
- Sałatka z liśćmi szpinaku z gruszką, gorgonzolą, pomidorem, orzechami włoskimi i makaronem farfalle

Bufet deserowy

- Patera mandarynek, jabłek i gruszek
- Ciasto z owocami
- Domowy sernik

Nielimitowane napoje

- Woda
- Soki
- Kawa
- Herbata

* Cena brutto za osobę.

MENU
KOMUNIJNE III
253 PLN *

Zupa

- Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Danie główne

- Polędwiczki wieprzowe nadziewane farszem mięsno-grzybowym podane na sosie burgundzkim z grillowaną cukinią na oliwie limonkowo-miętowej z kaszą o aromacie szafranowym

Deser

- Sałatka ze świeżych owoców z dipem mascarpone i białej czekolady

Danie ciepłe jednogarnkowe

- Zupa bałkańska z warzywami i pulpecikami mięsnymi

Bufet zimnych przekąsek

- Pieczony schab z musem chrzanowym, owinięty winną galaretką
- Rolada drobiowa muśnięta zapachem bazylii i imbiru
- Wyborne polskie wędliny wędzone dymem jałowcowym podane z ćwikłą i chrzanem
- Grillowane warzywa z serem feta, podane z kremem balsamicznym
- Wybór sałat z sosem vinaigrette i oliwą smakową
- Roladka z wędzonego łososia z kremem koperkowym
- Sałatka z liśćmi szpinaku z gruszką, gorgonzolą, pomidorem, orzechami włoskimi i makaronem farfalle

Bufet deserowy

- Patera mandarynek, jabłek i gruszek
- Ciasto z owocami
- Domowy sernik

Nielimitowane napoje

- Woda
- Soki
- Kawa
- Herbata





MENU
DZIECIĘCE
60 PLN *

Zupa (do wyboru)

- Kremowa zupa pomidorowa z kluseczkami
- Rosółek z wesołym makaronem

Danie główne (do wyboru)

- Panierowane chrupaki z kurczaka z frytkami
- Kolorowe kokardki w sosie bolońskim
- Pizza małego pirata (sos, ser, szynka)
- Mini hamburgery z kurczakiem
lub wołowiną z frytkami

Deser (do wyboru)

- Naleśniki w sosie pomarańczowym
z bitą śmietaną
- Lody w trzech smakach
z polewą czekoladową i bitą śmietaną

* Cena brutto za osobę.



Novotel Łódź Centrum
Al. Piłsudskiego 11 A · 90-368 · Łódź
tel: +48 42 254 39 07
e-mail: H7830-SB@accor.com

