

WIGILIA 2018 W NOBO HOTEL*** ŁÓDŹ

Zbliża się Boże Narodzenie. Najpiękniejszy okres w roku, pełen spokoju, wytchnienia i radosnych spotkań w gronie Najbliższych. Cały rok czekamy na pięknie nakryty stół, tradycyjne potrawy, których zapach i smak przywołują wspomnienia z dzieciństwa i wprowadzają podniosły, uroczysty nastrój. Restauracja „Sote” zaprasza do zorganizowania świątecznej kolacji z Pracownikami, Kontrahentami, Przyjaciółmi Państwa Firmy zarówno w Restauracji, jak i w siedzibie Klienta. Gwarantujemy niepowtarzalny smak tradycyjnych postnych potraw, przygotowywanych zawsze ze świeżych składników oraz ciepłą, rodzinną atmosferę, która na długo zapadnie w pamięci wszystkich Gości.

Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z gastronomiczną Ofertą

REZERWACJE:

tel.: 734 420 610

e-mail: hotel@nobohotel.pl



OFERTA KOLACJI WIGILIJNEJ



MENU WIGILIJNE I

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

cena zestawu z aperitifem i przystawką: 99 PLN /os.

cena zestawu bez aperitifu, bez przystawki: 79 PLN /os.

Przystawka

Tradycyjny, domowy pasztet z grzybów podany z gorącym pieczywem, 40 g

Zupa

Wigilijna zupa grzybowa z łazankami, muśnięta słodką śmietaną, 220

Trzyelementowe danie główne

Karp smażony 'sauté' wzbogacony pieczarką, 100 g

Pierogi z kapustą i grzybami, 4 szt.

Kapusta z grochem okraszona cebulką, 60 g

Deser

Sernik gotowany w niskiej temperaturze z frużeliną wiśniową, 120 g

Napoje

zawarte w cenie menu

Wigilijny kompot z suszonych owoców, 100 ml

Woda gazowana i niegazowana, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), bez ograniczeń

Świeżo parzona kawa Piacetto, selekcja herbat Sir Henry, bez ograniczeń

OFERTA KOLACJI WIGILIJNEJ



MENU WIGILIJNE II

UROCZYSTA KOLACJA BUFETOWA

dla grup powyżej 40 osób

cena zestawu: 149 PLN / os.

Apéritif

Świąteczne grzane wino z pomarańczową nutą doprawione przyprawami korzennymi, 100 ml

Bufet gorący

Aksamitny grzybowy krem, 110 g

Barszcz czerwony z grzybowymi pasztecikami, 110 g

Pierogi z kapustą i podgrzybkami w asyście śmietanowych grzybów, 80 g / 50 g

Kapusta z grochem, podgrzybkami oraz cebulą, 60 g / 50 g

Karp smażony 'sauté' z pieczarkami, 100 g

Bufet zimny

Karp w galarecie z migdałami i rodzynkami, 60 g

Śledź w trzech odstonach; słodkiej, kwaśnej i ostrej, 60 g

Pstrąg ze szpinakiem i musem chrzanowym, 40 g

Teryna z łososia i sandacza gotowana w niskiej temperaturze, 40 g

Tatar z wędzonego łososia z czerwoną cebulą i marynowanym kaparem, 50 g

Wigilijny pasztet z mieszanych grzybów z wytrawną konfiturą, 40 g

Ryba 'sauté' pod płaszczem warzyw i pomidorów, 80 g

Sałatka śledziowa podana na pieczonych ziemniakach, 50 g

Stół deserowy

Ciasto cynamonowe, Piernik tradycyjny, Sernik z rodzynkami i brzoskwinia, Strucla makowa, Szarlotka cynamonowa, Wigilijne makiętki - łącznie 150 g

Stacja napojów zimnych i gorących

Wigilijny kompot z suszonych owoców, 100 ml

Woda gazowana i niegazowana, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), bez ograniczeń

Świeżo parzona kawa Piacetto, selekcja herbat Sir Henry, bez ograniczeń

OFERTA KOLACJI WIGILIJNEJ



MENU WIGILIJNE III

UROCZYSTA KOLACJA SERWOWANA

MENU DEGUSTACYJNE

dla grup do 20 osób

cena zestawu: 149 PLN / os.

Apéritif

Świąteczne grzane wino z pomarańczową nutą doprawione przyprawami korzennymi, 100 ml

Przystawka zimna

Śledź z buraczkami pieczonymi w śmietanie, 60 g

Przystawka ciepła

Wigilijne grzyby zakrapiane słodką śmietaną, podane z ciepłym pieczywem, 80 g

Zupa

'Velouté' grzybowe z pianką z kwaśnej śmietany, 150 g

Pierwsze danie gorące

Domowe pierogi z kapustą i grzybami w dwóch odstonach;
gotowane i pieczone, okraszone cebulką, 100 g

Intermezzo

Sorbet limonkowy, 60 g

Drugie danie gorące

Karp smażony w pieczarkach, ozłocony cytryną podany z czerwonym barszczem, 100 g / 150 ml

Deser

Degustacja świątecznych ciast, 100 g

Napoje

zawarte w cenie menu

Wigilijny kompot z suszonych owoców, 100 ml

Woda gazowana i niegazowana, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), bez ograniczeń

Świeżo parzona kawa Piacetto, selekcja herbat Sir Henry, bez ograniczeń

OFERTA KOLACJI WIGILIJNEJ



OPCJE DODATKOWE

Zakąski zimne

cena zestawu: 55 PLN / os.

Ryba po grecku, 60 g

Tuszka śledzia w trzech odsłonach; po kaszubsku, w oliwie i w śmietanie, 60 g

Karp w galarecie z migdałami i rodzynkami, 60 g

Tatar z wędzonego łososia z kaparami, 50 g

Pstrąg po florenetyńsku, 50 g

Wigilijne makiełki, 50 g

OFERTA SPECJALNA SPRZEDAŻY WIN:

Wino białe, wytrawne Chardonnay-Semillon (Brookford, Australia)

Wino czerwone, wytrawne Shiraz-Cabernet Sauvignon (Brookford, Australia)

0,75 l w cenie 65 PLN