NoBoHotel

Sote RESTAURACJA

OFERTA PRZYJĘCIA WESELNEGO

NoBo Hotel*** w Łodzi to nowoczesny, designerski hotel, który powstał z pasji do tworzenia rzeczy nieprzeciętnych. Dzięki niepowtarzalnej estetyce oraz pięknym, nietuzinkowym wnętrzom kreuje wyjątkową, indywidualną atmosferę.

Do Państwa dyspozycji oddajemy klimatyzowaną salę dla 100 osób,

26 pokoi urzekających indywidualną aranżacją oraz parking. Specjalnie dla Nowożeńców przygotujemy nastrojowy apartament z oczekującą butelką wina musującego dla uczczenia tej wyjątkowej chwili...

Szef Kuchni i jego zespół zaspokoją oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy. Jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i upodobania, które uwzględnimy podczas komponowania menu weselnego, gdyż każde przyjęcie ustalane jest indywidualnie.

Dołożymy wszelkich starań, aby nasza oferta spełniła Państwa oczekiwania i aby ten wyjątkowy dzień był dla Państwa niezapomnianym przeżyciem. Serdecznie zapraszamy do zapoznania się z ofertą weselną NoBo Hotel*** Łódź.

Pakiet Weselny zawiera:

- wino musujące na powitanie dla wszystkich Gości
- powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- podstawową dekorację kwiatową na stołach (kwiaty cięte)
- wybrane menu weselne
- pakiet napojów bezalkoholowych
- pokój nieodpłatnie od NoBo Hotel*** Łódź dla Młodej Pary
- nieodpłatne śniadanie dla Młodej Pary
- możliwość rezerwacji całej przestrzeni Restauracyjnej i sali Białej na wyłączność

Prezenty od hotelu:

- promocyjna cena na pokoje dla Gości Weselnych:
  - pokój dwuosobowy ze śniadaniem - 379PLN,
  - pokój jednoosobowy ze śniadaniem - 299PLN
- przedłużona doba hotelowa dla Pary Młodej i Gości Weselnych (do godziny 14.00)
- 10 % zniżki w Restauracji "Sote" na kolejną uroczystość (jednorazowo)
- 50% zniżki na menu dla „obsługi technicznej” (dania serwowane z wybranej oferty)

*Podane ceny są cenami brutto.

PRZYJĘCIE WESELNE WERSJA I

309 PLN /OS
Czas trwania uroczystości: 6h

APERITIF
Wino musujące 125ml

PRZYSTAWKA
Delikatny pasztet wołowo-wieprzowy z balsamiczną czerwoną cebulą, 50g

ZUPA
Esencjonalny bulion drobiowy z pierożkami z łososia, warzywami i mascarpone 230g

DANIE GŁÓWNE
Filet z kurczaka faszerowany szałwią i pomidorkami secchi z pieczonymi ziemniakami i fasolką szparagową 150g / 160g

DESER
Deser w kształcie serca, 120g

ZAKĄSKI ZIMNE
-Śledź bałtycki pod trzema postaciami; słodką, kwaśną oraz ostrą, 60g
-Norweski łosoś z delikatnym ziołowym serem i zielonym pieprzem, 50g
-Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, 50g
-Brzuszek wieprzowy rolowany z kolorową papryką na ostro, 50g
-Drobiowe roladki ze szpinakiem i pomidorami secchi, 50g
-Sałatka grecka z serem feta, 90g
-Selekcja pieczywa, masła oraz sosów 140g

DRUGIE DANIE GORĄCE
Aksamitny krem brokułowy z serem blue 230g

TRZECIE DANIE GORĄCE

Schab sous–vide w sosie mięsnym z kluseczkami śląskimi i buraczkami 100g / 150g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH
Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi,
Kawa z ekspresu, selekcja herbat

PRZYJĘCIE WESELNE WERSJA II

339 PLN /OS
Czas trwania uroczystości: 8h

APERITIF
Wino musujące 125ml

PRZYSTAWKA
Delikatny pasztet wołowo-wieprzowy z balsamiczną czerwoną cebulą, 50g

ZUPA
Esencjonalny bulion drobiowy z makaronem warzywnym i grzybami, 230g

DANIE GŁÓWNE
Wolno gotowana polędwiczka wieprzowa owinięta szynką parmeńską z sosem tymiankowym serwowane na pietruszkowym purèe oraz marchewką
150g / 160g

DESER
Deser w kształcie serca 120g

ZAKĄSKI ZIMNE
-Śledź bałtycki w oleju rzepakowym i cebulą, 50g
-Maślany łosoś wędzony na sałatach, 50g
-Schab sous–vide z musem morelowym, 50g
-Mus drobiowy z warzywami, zawinięte w boczek, 50g
-Karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, 50g
-Brzuszek wieprzowy rolowany z kolorową papryką na ostro, 45g
-Kurczak faszerowany wątróbką na staropolski sposób, 40g
-Selekcja pieczywa, masła oraz sosów,
-Sałatka grecka z serem feta, 80g
-Mix sałat z serami zagrodowymi, 80g
-Brokuły z sosem czosnkowym i prażonymi migdałami 80g

DRUGIE DANIE GORĄCE
Tradycyjne wołowe bitki z nutą pieczarek, podane na kapuście zasmażanej wzbogaconej cebulą i boczkiem, serwowane z kluseczkami gnocchi, 110g / 130g

TRZECIE DANIE GORĄCE
Barszcz czerwony z mięsnymi pierożkami, 230g

STÓŁ DESEROWO-OWOCOWY
Ciasta, tartaletki, musy owocowe, owoce sezonowe, 120g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH
Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi,
Kawa z ekspresu, selekcja herbat

PRZYJĘCIE WESELNE W STYLU GLAMOUR
389 PLN /OS
Czas trwania uroczystości: 10h

APERITIF
Prosecco, 125ml

PRZYSTAWKA
Delikatny pasztet wołowo-wieprzowy z balsamiczną czerwoną cebulą, 50g

ZUPA
Puszysty krem pietruszkowy wzbogacony truflą 230g

DANIE GŁÓWNE
Łopatka cielęca podana z gnocchi i warzywami blanszowanymi
z sosem winnym 150g / 180g

DESER - LIVE COOKING

ZAKĄSKI ZIMNE
-Śledź bałtycki pod trzema postaciami; słodką, kwaśną oraz ostrą, 90g
-Norweski łosoś z delikatnym ziołowym serem i zielonym pieprzem, 50g
-Tatar wołowy na chrupiącej bagietce (serwowany), 50g
Mięsa pieczyste:
- karczek pieczony w tradycyjny sposób z pomidorami, 50g
- brzuszek wieprzowy rolowany z kolorową papryką na ostro, 50g
-Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem mozzarella, 50g
-Schab zawijany z pieczarkami i borówką, 50g
-Wykwintne sery i wędliny, 70g
-Panierowane kalmary na sałatach z sosem śródziemnomorskim 80g
-Marynowane filety z kurczaka podane na wyselekcjonowanych sałatach, 70g
-Sałatka grecka z serem feta, 80 g
- Selekcja pieczywa, masła oraz sosów 140 g

DRUGIE DANIE GORĄCE
Filet z kurczęcia faszerowany szałwią i pomidorkami secchi
z pieczonym ziemniakiem i fasolką szparagową 150g / 160g

TRZECIE DANIE GORĄCE
Flaki 230g

STÓŁ DESEROWO-OWOCOWY
Monoporcje, ciasta, tartaletki, musy owocowe, owoce sezonowe, praliny 120g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH
Woda mineralna, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy)
Napoje gazowane grupy Pepsi,
Kawa z ekspresu, selekcja herbat

Słodki prezent dla gości na wynos

OPCJE DODATKOWE

STÓŁ WIEJSKI LUB INNY TEMATYCZNY 25 PLN/OS

Kaszanka, salceson domowy, kiełbasy, pasztet z dziczyzny, smalec ze skwarkami i cebulką, szynka wędzona, ogórki kiszone, twaróg wiejski, sałatka jarzynowa, 120g/os

DODATKOWY POSIŁEK GORĄCY

Delikatny żurek na tradycyjnym zakwasie z jajkiem i kiełbasą, 250ml - 25 PLN/os

Esencjonalna zupa gulaszowa na wołowej prędze, 250ml - 34 PLN/os

Poliki wołowe z sosem chrzanowym z kopytkami i panierowanymi warzywami,
100g / 120g - 44 PLN/os

POKAZ KUCHNI MOLEKULARNEJ
Sorbet-niespodzianka przygotowany na żywo z użyciem ciekłego azotu, około 100g - 55 PLN/os

OPEN BAR 185 PLN/OS* DO GODZINY 4:00
Piwo butelkowe, wino białe i czerwone półwytrawne, wódka Wyborowa, whisky, rum, gin, Martini, Campari *(wódka i wino serwowane na stołach biesiadnych, alkohole "kolorowe" na barku samoobsługowym)

ALKOHOL WŁASNY - Opłata serwisowa 20 zł/but.
W ramach opłaty zapewniamy: lód, kieliszki, szklanki, schłodzenie alkoholu

TORT WŁASNY - Opłata serwisowa 7zł/os.
W ramach opłaty zapewniamy: pełną zastawę do serwisu tortu

WYCENA INDYWIDUALNA
Ceremonia zaślubin na jednej z Sal w naszym Hotelu

NoBo*** Hotel Łódź, Restauracja Sote
ul. Liściasta 86, 91-357 Łódź
www.nobohotel.pl
tel.: 604 613 746, gastronomia@nobohotel.pl
tel.: 604 613 736, hotel@nobohotel.pl
tel.: 734 420 610, sim@nobohotel.pl