

VIENNA HOUSE

ANDEL'S
LODZ

OFERTA WESELNA



*Wesele szyste na miare
w Vienna House Andel's Lodz*

ENDLESS EXPLORATION • viennahouse.com



When a hotel becomes your house

Obiady weselne

W CENIE OBIADU WESELNEGO ZAPEWNIAMY:

Konsultacje i profesjonalną
pomoc w przygotowaniach

Osobną salę restauracyjną

Tradycyjne powitanie Państwa
Młodych chlebem i solą

Powitalny drink

Pełną obsługę kelnerską

Nakrycie stołów z menu
i wizytówkami

Możliwość degustacji obiadu
weselnego dla Młodej Pary
(usługa bezpłatna przy
podpisaniu umowy)

3-daniową kolację dla Młodej
Pary w pierwszą rocznicę Ślubu

Udostępnienie wnętrza hotelu
na potrzeby sesji zdjęciowej

Parking dla Młodej Pary

Specjalne ceny pokoiów
dla Gości weselnych

SALE RESTAURACYJNE PRZEZNACZONE NA OBIAD WESELNY:

Restauracja Delight 1

Idealne miejsce na organizację
uroczystości do 30 osób.

Restauracja Delight 2

Miejsce odpowiednie na
organizację uroczystości
do 60 osób.

Restauracja Delight 3

Miejsce odpowiednie na
organizację uroczystości
do 30 osób.

Restauracja Delight 5

Miejsce przeznaczone na
organizację uroczystości
do 30 osób.



OBIAD WESELNY I

Czas trwania: 4-5 godzin

Cena: 340 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY*

Zupa

Consommé pomidorowe, warzywny makaron (danie wegetariańskie)

Zalewajka, purée chrzanowe, pulpety z białej kielbasy

Danie główne

Karkówka sous vide, palone ziemniaki, karmelizowane marchewki, sos pieprzowy, gołąbek z zasmażaną kapustą

Indyk owinięty boczkiem, purée z selera, brokuły, zielony groszek, sos kaparowy na bazie białego wina

Polik wołowy z prażoną cebulą, ziemniaczane au gratin, kompresowane buraki, sos wołowy, espuma chrzanowa

Gołąbek z soczewicą i grzybami, sos warzywny, purée ziemniaczane, karmelizowane cebulki (danie wegetariańskie)

Deser

Tarta crème brûlée, sezonowe owoce

Brownie z czerwonej fasoli, słony karmel, galaretką wiśniowa (danie wegańskie)

Szarlotka, galaretką jabłkowa, lody cyjanonowe

PRZEKĄSKI NA STOLE

Rostbef sous vide, sałatka z oliwek i karczochów

Pâté z sandacza, zielony pieprz, glony nori, sałatka wakame

Sałatka z pieczonych buraków, marynowane tofu, orzechy w karmelu, zioła (danie wegetariańskie/wegańskie)

Warzywa w tempurze, teriyaki (danie wegetariańskie/wegańskie)

NAPOJE

(open bar do 5 godzin)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

Wybór wódek smakowych



i * do wyboru jeden zestaw dla wszystkich gości na 10 dni przed przyjęciem.

OBIAD WESELNY II

Czas trwania: 4-5 godzin

Cena: 360 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY*

Zupa

Krem z soczewicy,
kolendra, boczek

Barszcz wrzosowy, tofu,
kwaśne jabłko (danie
wegetariańskie/wegańskie)

Zalewajka, purée chrzanowe,
pulpety z białej kielbasy

Danie główne

Polędwica wieprzowa sous vide,
jus wieprzowy, panierowana
kasza gryczana, marchew
w migdałach, purée pietruszkowe

Filet z kaczki sous vide,
jus drobiowy, czarna
soczewica, cykorja, dziki
brokuł, purée batatowe

Sandacz, kalarepa, kaszanka,
palony kalafior, chrust
z pora, bisque rybny

Klopsiki z ciecierzycy, sos
paprykowo-pomidorowy
z kminem rzymskim,
czarny ryż, kimchi (danie
wegetariańskie/wegańskie)

Bufet deserowy

Sernik rumiankowy

Mus z białej czekolady,
marynowany imbir, wasabi
(danie wegańskie)

Mini deser serowo-makowy

PRZEKĄSKI NA STOLE

Pasztet wołowo-wieprzowy
z jałowcem i grzybami

Salatka nicejska

Tatar z podwędzanych
pomidorów, kaparów,
oliwek z grzanką (danie
wegetariańskie/wegańskie)

Smażony ślędz, opalane
ziemniaki, maślanka z oliwą
szczypiorkową, zioła

NAPOJE

(open bar do 5 godzin)

Woda mineralna gazowana
i niegazowana

Napoje gazowane
(Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Wybór soków owocowych
Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

Wybór wódek smakowych



i * do wyboru jeden zestaw dla wszystkich gości na 10 dni przed przyjęciem.



Wesela

W CENIE PRZYJĘCIA WESELNEGO ZAPEWNIAMY:

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Osobną salę bankietową
- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitalny drink
- Pełną obsługę kelnerską
- Scenę i parkiet gratis
- Nakrycie stołów z menu i wizytówkami
- Pokrowce na krzesła
- 3-daniową kolację dla Pary Młodej w pierwszą rocznicę Ślubu
- Udostępnienie wnętrza hotelu na potrzeby sesji zdjęciowej
- Możliwość degustacji obiadu weselnego dla Młodej Pary (usługa bezpłatna przy podpisaniu umowy)
- Parking dla Młodej Pary
- Apartament dla Młodej Pary oraz śniadanie serwowane do pokoju
- Późny wyjazd Młodej Pary
- Specjalne ceny pokoi dla Gości weselnych

SALE BANKIETOWE PRZEZNACZONE NA WESELE:

Sala Satin

Sala Satin to miejsce odpowiednie na organizację uroczystości do 100 osób.

Sala Balowa

Sala Balowa to idealne miejsce na organizację uroczystości do 400 osób.

WESELE KASZMIROWE

Cena: 381 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY*

Zupa

Consommé pomidorowe, salsa pomidorowa, oliwa, chips z pomidorów (danie wegetariańskie/wegańskie)

Krem z zielonego ogórka, awokado, chilli, pstrąg wędzony

Bulion z gęsi, pierożki, warzywa julienne

Danie główne

Polik wołowy, ziemniaki ratte, bryndza, kapusta włoska
Noga z kaczki confit, au gratin z selera, karmelizowany burak, pasternak

Marynowany w jałowcu filet z sandacza, szpinak, purée selerowo-ziemniaczane, palone orzechy, kapusta włoska, emulsja ziołowa

Wegetariańskie gołąbki, sos pomidorowy, opalane ziemniaki, warzywna Caponata

Deser

Tarta z mascarpone, sezonowe owoce

Ciasto bananowe z pistacjami, lody wegańskie (danie wegańskie)

Szarlotka gruszkowa, lody waniliowe z imbirem

PRZEKĄSKI NA STOLE

(podane po obiedzie serwowanym)

Terrina z wieprzowiny, suszone pomidory, ser Pecorino, wędzony twaróg, cebula cipollini

Wybór polskich wędlin, musztarda wiśniowa

Tatar ze śledzia

w trzech odsłonach (z burakiem, suszonym pomidorem i zielonym jabłkiem)

Hummus (dwa smaki), tapenada, salsa z kaparów, pasta z awokado i pieczonej papryki (danie wegetariańskie/wegańskie)

Salatka ze szpinakiem, granat, karmelizowana cebula, grapefruit, arbuź, dresing balsamiczny, prażone ziarna (danie wegetariańskie/wegańskie)

MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Zupa:

Flaki z boczników (danie wegetariańskie/wegańskie)

Dania główne:

Poliki wieprzowe w sosie z marynowanych szalotek, kapary, wino czerwone

Pieczony jesiotr, ragoût oliwkowe z karczochami

Gulasz wołowy w sosie cydrowym

Makaron penne, pieczone warzywa, salsa verde (danie wegetariańskie/wegańskie)

Palone ziemniaki z ziołami

Fasolka szparagowa z masłem czosnkowym

Bufet deserowy

Ciasto marchewkowe z musem cytrynowym

Salatka owocowa z miodem i miętą (danie wegańskie)

Mus z białej czekolady i mango

Ciasto kawowe

Pudding ryżowy z fasolą tonką (danie wegańskie)

NAPOJE

(open bar do 8 godzin)

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

Wybór wódek smakowych



i * do wyboru jeden zestaw dla wszystkich gości na 10 dni przed przyjęciem.

WESELE AKSAMITNE

Cena: 399 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY*

Zupa

Krem z buraków, sorbet jabłkowy, ser gorgonzola (danie wegetariańskie)

Consommé wołowe, makaron warzywny, klopsiki drobiowe

Krem z palonego selera, sałatka ziemniaczana, oliwa szczypiorkowa (danie wegetariańskie/wegańskie)

Danie główne

Konfitowane udko z perliczki, knedel z suszonymi owocami, purée marchewkowe z kardamonem, konfitura z czerwonej cebuli z wiśniami

Schab z kością, purée ziemniaczane, pieczona kapusta włoska z pomidorami i boczkiem

Pieczony sum, placuszki z cukinii, salsa warzywna, emulsja z pieczonego czosnku, karmelizowana cebula

Stek z kalafiora, palone ziemniaki, ragoût warzywny (danie wegetariańskie/wegańskie)

Deser (do wyboru jeden)

Torcik Pavlova z wiśniami, coulis malinowy

Mus o smaku chałwy, sos waniliowy, chutney śliwkowy

Beza z kremem kokosowym, owoce sezonowe (danie wegańskie)

PRZEKĄSKI NA STOLE (podane po obiedzie serwowanym)

Zapiekana tarta z dojrzewającym serem kozim, konfitura z czerwonej cebuli, figi z pesto bazyliowym

Panierowane zimne nóżki, majonez grzybowy, zioła

Wolno gotowana cielęcina w sosie vitello tonnato

Sałatka z wędzonego pstrąga, jajka, winegret cytrusowy

Sałatka z warzyw, soczewica beluga, ser à la feta (danie wegetariańskie)

Arancini grzybowe, wegański majonez (danie wegetariańskie)

Grillowane warzywa, dresing balsamiczny, tempeh, zioła (danie wegetariańskie/wegańskie)

Sajgonki z warzywami, sos słodko-kwaśny (danie wegetariańskie/wegańskie)

MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Zupa:

Krem z kalafiora z mlekiem kokosowym, kurkumą i curry (danie wegetariańskie/wegańskie)

Dania główne:

Eskalopki z polędwiczki wieprzowej, kapary, pieczarki, natka pietruszki

Rolada z kurczaka, sos kurkowy

Pieczony pstrąg, sałatka z kolorowych pomidorów z kolendrą

Gnocchi ze szpinakiem, suszone pomidory, ser wegański (danie wegetariańskie)

Purée ze słodkich ziemniaków

Arancini z kasza gryczanej, sos warzywny (danie wegetariańskie/wegańskie)

Palony kalafior i brokuł, masło, migdały

Bufet deserowy

Tarta z sezonowymi owocami

Rafaello z kaszy jaglanej (danie wegańskie)

Pâte à choux z czekoladą

Strudel jabłkowy

Deser z tapioki, mleko kokosowe (danie wegańskie)

Mus chałwowy, sos wiśniowo-rozmarynowy

Ciasto orzechowe

Sernik z tofu (danie wegańskie)

NAPOJE (open bar do 8 godzin)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

Wybór wódek smakowych



i * do wyboru jeden zestaw dla wszystkich gości na 10 dni przed przyjęciem.

WESELE SATYNOWE

Cena: 457 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY*

Zupa

Krem z kukurydzy, kiełbasa chorizo, kolendra, mus z czarnej fasoli

Bulion z perliczki, pierożki, warzywa julienne

Krem z pieczonych pomidorów, papryka chipotle, ziołowe grzanki, piana z awokado, kolendra (danie wegetariańskie/wegańskie)

Danie główne

Comber jagnięcy, bakłażan z kuskusem izraelskim, konfitowane pomidory, jus jagnięcy

Poliki wieprzowe, purée chrzanowe, karmelizowane marchewki, jus wieprzowy

Roladka z pstrąga, czarna soczewica, topinambur, kalafior, bisque rybny

Faszerowane tofu portobello, sałatka z ciecierzycy, marynowane palone warzywa

PRZEKĄSKI NA STOLE

(podane po obiedzie serwowanym)

Grillowana polenta z kozim serem, bazylią i śliwką pieczoną w miodzie

Wolno pieczony schab po warszawsku, mus chrzanowo-jajeczny

Paszтет z selera z marynowanymi grzybkami i cebulką (danie wegetariańskie/wegańskie)

Rolada ze szczupaka faszerowana musem rybnym i aromatyzowana ogrodowym koprem

Polskie sery dojrzewające z konfiturą z wędzonych śliwek

Carpaccio z kolorowych pomidorów, pesto z rzodkiewki, zioła i tofu (danie wegetariańskie/wegańskie)

Marynowane karczochy, oliwki, cebulki cipollini z octem balsamicznym, pomidory suszone, marynowany bakłażan, cukinia (danie wegetariańskie/wegańskie)

Falafel, mus z mango, jalapeño (danie wegetariańskie/wegańskie)

Chrupiące sałaty, marynowana w chili i sosie sojowym wołowina z palonym sezamem

Rukola, granat, ser wegański, oliwa, winegret z grenadyną, grzanki chlebowe (danie wegetariańskie/wegańskie)

MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Zupa:

Krem z selera i topinamburu, ser wegański, oliwa orzechowo-szczypiorkowa (danie wegetariańskie/wegańskie)

Dania główne:

Pieczona kaczka z antonówką i aromatycznym majerankiem, czerwoną kapustą z dodatkiem miodu pitnego

Poliki wołowe w czerwonym winie z cebulkami cipollini

Jesiotr, sałatka z oliwek, karczochów i suszonych pomidorów

Klopsiki z ciecierzycy z peperonată (danie wegetariańskie/wegańskie)

Placuszki rosti z sosem z kanadyjskiej żurawiny (danie wegetariańskie/wegańskie)

Kremowa kasza pęczak z dodatkiem warzyw (danie wegetariańskie)

Czerwona kapusta z dodatkiem czerwonego wina i imbiru (danie wegetariańskie/wegańskie)

Bufet deserowy

Szarlotka z wiśniami

Sernik czekoladowy

Brownie z buraków (danie wegańskie)

Tarta z kremem jaglanym i sezonowymi owocami (danie wegańskie)

Deser à la crème brûlée (danie wegetariańskie/wegańskie)

Owoce sezonowe z bezą

Mini deser serowo-makowy

NAPOJE

(open bar do 8 godzin)

Napoje gazowane (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic Kinley)

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

Wybór wódek smakowych



i * do wyboru jeden zestaw dla wszystkich gości na 10 dni przed przyjęciem.

Tematyczne atrakcje oraz Live cooking

Do wyboru (oferta ważna dla przyjęć większych niż 30 osób, liczona dla wszystkich uczestników przyjęcia):

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

Tradycyjnie siekany tatar wołowy podany do wyboru z domowymi piklami, oliwą smakową, cebulką i kaparami.

65 PLN od osoby.

SUSHI

Obok Kaiseki najważniejszy element kuchni Japońskiej, łączy charakterystyczne składniki i jest prawdziwą sztuką. Sashimi i maki przygotowywane z tradycyjnymi dodatkami z ryb oraz warzyw.

65 PLN od osoby

STÓŁ WIEJSKI

Wybór tradycyjnych regionalnych wyrobów wędliniarskich, pieczonych mięs, pasztetów oraz domowej roboty smalec.

60 PLN od osoby

KUCHNIA WŁOSKA

Malownicza Toskania, ubrany w Modę Mediolan, ale przede wszystkim niesamowita kuchnia, kolorowa, aromatyczna, włoskie makarony z sosami serwowane przy gościach.

45 PLN od osoby

LODY Z DODATKAMI

Desery lodowe do własnej kompozycji, w towarzystwie krojonych owoców sezonowych, owoców w syropach, bakalii oraz wyboru sosów.

40 PLN od osoby

FONTANNA CZEKOLADOWA

Płynąca słodka atrakcja czekoladowa z dodatkiem świeżych sezonowych owoców oraz pianek.

40 PLN od osoby

Partnerzy

Nasze doświadczenie w organizacji obiadów i przyjęć weselnych pozwoliło na wyselekcjonowanie grupy znakomitych specjalistów świadczących rozmaite usługi, niezbędne w tym najważniejszym dla Młodej Pary dniu. Współpracujemy z profesjonalnymi partnerami.

Możemy polecić:

Salon kwiatowy

Salon fryzjersko-kosmetyczny

Agencję weddingową

Profesjonalnego fotografa
oraz kamerzystę

DJ-a

Firmę wynajmującą ekskluzywne
samochody dla Młodej Pary

Projektanta sukni ślubnych

Salon mody męskiej

Projektanta papeterii ślubnej





fot. IG: @kinga.pracowniatworcza · FB: @PracowniaTworczaKingaRogala



Vienna House Andel's Lodz · Ogrodowa 17, 91-065 Łódź, Polska
E: convention.andels-lodz@viennahouse.com · T: +48 42 279 15 58 · viennahouse.com