

VIENNA HOUSE

ANDEL'S
LODZ

WEDDING



*Wesele szyte na miare
w Vienna House Andel's Łódź*

When a hotel becomes your house

 viennahouse.com



Wesele w Vienna House andel's Łódź!

Dzień ślubu oraz przyjęcie weselne to chwile, które zostają w pamięci Młodej Pary i jej najbliższych przez całe życie. To początek nowej drogi, której każdy kolejny dzień buduje wspólne wspomnienia. Swoją drogę we dwoje warto rozpocząć w wyjątkowym i niepowtarzalnym miejscu, takim jak Vienna House Andel's Łódź, które w przyszłości będzie zachwycać wspomnieniami.

Vienna House Andel's Łódź to unikatowe miejsce, które zachwyca swoim designerskim stylem. Współczesny design w bardzo kontrastowy i oryginalny sposób harmonizuje z historyczną budowlą, tworząc niezwykłą atmosferę. Każde przyjęcie weselne traktujemy wyjątkowo i ze szczególną troską, wyznaczając indywidualnego koordynatora, który od pierwszego spotkania, aż do zakończenia będzie on służył Państwu radą i pomocą.

Anna Olszyńska, General Manager



Smacznego!

Wybór weselnego menu jest jedną z najważniejszych decyzji podejmowanych podczas przygotowań do ślubu. Aby sprostać Państwa oczekiwaniom, przygotowałem kilka propozycji wykwińskiego menu, które zaspokoi najbardziej wyszukane gusta. Wyjątkowe dania kuchni fusion są idealne, zarówno na obiad weselny, jak i huczne wesele.

Dokładamy wszelkich starań, by dania trafiające na Państwa stół w tym dniu były kulinarnym majstersztykiem.

Mirosław Jabłoński, Chef de Cuisine



Gwarancja udanego wesela!

Przygotowania ślubne to prawdziwe wyzwanie dla Młodej Pary. W Vienna House Andel's Łódź pomagamy zorganizować wesele dbając o każdy, nawet najdrobniejszy szczegół. Nasz zespół gwarantuje profesjonalną obsługę, perfekcyjne przygotowanie przyjęcia weselnego oraz jego kompleksową koordynację.

Kierujemy się bogatym doświadczeniem oraz korzystamy z usług zaufanych partnerów – Państwu pozostawiamy radość z tego najważniejszego dnia w życiu.

Hubert Terela, Convention Sales Manager

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 pokoi 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 5
Miejsce przeznaczone na organizację uroczystości do 30 osób.





OBIAD WESELNY I

4 - 5 godzin
246 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY

Zupa (do wyboru)

Krem z białych warzyw z oliwą truflową
Bulion drobiowy z makaronem,
kurczakiem i warzywami
Żurek staropolski z pesto pietruszkowym

Danie główne (do wyboru)

Pieczona kaczka z opiekаныmi ziemniakami, sosem rozmarynowym i karmelizowanymi jabłkami
Grillowany indyk zapiekany z mozzarellą, podany z kluseczkami gnocchi i sosem kaparowym
Eskalopki wieprzowe duszone w brandy, podane z puree selerowo - ziemniaczanym i sosem tymiankowym

Deser (do wyboru)

Ciasto czekoladowe z duszonymi wiśniami
Szarlotka z lodami waniliowymi
Torcik pistacjowy z gorzką czekoladą

PRZEKĄSKI NA STOLE

Grillowany łosoś na liściach sałaty
Pieczona cielęcina z sosem tuńczykowo - kaparowym
Mozzarella z pomidorami i sosem pesto
Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem cesarskim

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
Pиво
Wódka biała

OBIAD WESELNY II

4 – 5 godzin

269 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY

Zupa (do wyboru)

Krem ziemniaczany z karczochami
i wędzoną gęsiną

Bulion z bażanta z bocznikami

i warzywnym makaronem

Żurek z wędzonką i pesto pietruszkowym

Danie główne (do wyboru)

Półdzwiczka wieprzowa w płatkach
bekonu na kapuście w stylu
prowansalskim, puree selerowe i sos
z soterowanych kurek

Saltimbocca cielęca z szynką parmeńską
z zielonymi szparagami, kluseczkami
gnocchi i sosem szalwiowym

Grillowany łosoś na risotto szpinakowym
z sosem tymiankowym i grillowanymi
szparagami

Bufet deserowy

Sernik z truskawkami

Szarlotka z sosem waniliowym

Sałatka owocowa

Ciasto czekoladowe z wiśniami

PRZEKĄSKI NA STOLE

Wędzony łosoś na rukoli z oliwkami,
karczochami i limonkowym vinaigrette

Płatki rostbefu z sosem tatarskim

Szynka parmeńska z melonem i sałatami

Sałatka z sera feta, arbuza i szpinaku

z balsamicznym vinaigrette

NAPOJE (open bar 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





WESELA

W cenie przyjęcia weselnego zapewniamy:

- Konsultacje i profesjonalną pomoc w przygotowaniach
- Osobną salę bankietową
- Tradycyjne powitanie Państwa Młodych chlebem i solą
- Powitalny drink
- Pełna obsługa 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 obiady 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

Salę bankietową przeznaczoną 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

305 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY

Zupa (do wyboru)

Bulion z makaronem domowym i cielęciną

Krem cielęcy z warzywami

Krem z brokułów z wędzonym łososiem i migdałami

Danie główne (do wyboru)

Pieczony udziec z indyka na duszonych warzywach w białym winie, podany z sosem tymiankowym i opiekany ziemniakami

Pieczona kaczka z sosem różanym, kluseczkami gnocchi, karmelizowanymi jabłkami i młodymi sałatkami

Schab pieczony w ziołach, podany z kapustą w stylu polskim, sosem rozmarynowym i puree ziemniaczano-selerowym

Deser (do wyboru)

Torcik kawowy z sosem cynamonowym

Ciasto czekoladowe z chałwą i śliwkami

Sernik z brzoskwiniami i sosem waniliowym

Przekąski na stole (podane po obiedzie serwowanym)

Pescaccio z łososia i pstrąga

Pieczony schab w winnej otoczce

Pieczona szynka z sałatką ziemniaczaną

Sałatka z kurczaka z sosem cesarskim i grzankami

Sałatka z rukoli, pomidorów, oliwek

i karczochów z mini mozzarellą i sosem pesto

MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Żurek z wędzonką i gotowanym jajkiem

Pieczony sandacz w sosie ogórkowym

Grillowany kurczak w sosie serowym z soterowanym szpinakiem i winogronami

Grillowana polędwiczka wieprzowa

na warzywnym ragoût z sosem żubrówkowym

Beef Stroganoff

Ziemniaki opiekane z rozmarynem i czosnkiem

Marchew po parysku z pomarańczami i migdałami

Bufet deserowy

Sernik z sera ricotta

Malinowa panna cotta

Ciasto czekoladowe

Miodowiec z orzechami i karmelem

Szarlotka z zielonych jabłek

Owoce filetowane

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





WESELE AKSAMITNE

337 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY

Zupa (do wyboru)

Domowy rosół z cielęciną i warzywami
Krem ze szparagów z pesto paprykowym
Zupa prowansalska z krewetkami i bazylią

Danie główne (do wyboru)

Pieczona kaczka z karmelizowanymi jabłkami, kluseczkami gnocchi, młodymi buraczkami duszonymi w anyżówce i sosem żubrówkowym
Saltimbocca cielęca z szynką parmeńską, podana ze szparagami, sosem szałwiowym i puree z batatów
Indyk w płatkach szynki szwarcwaldzkiej na zielonych warzywach z sosem pieprzowym i opiekаныmi ziołowymi ziemniakami

Deser (do wyboru)

Kruche ciasto z owocami i sosem czekoladowym
Sernik z truskawkami i sosem cynamonowym
Tarta cytrynowa z sosem pistacjowym

Przekąski na stole (podane po obiedzie serwowanym)

Wędzony łosoś z sosem tatarskim
Płatki rostbefu z rukolą, parmezanem i suszonymi pomidorami, skropione balsamico i oliwą z oliwek
Połudwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi śliwkami
Pieczona szynka miodzie i godździkach z chutney z owoców południowych
Mozzarella z pomidorami, szynką parmeńską i sosem pesto
Pieczona cielęcina w sosie tuńczykowo-kaparowym
Sałatka z wędzonych ziemniaków z wędzonką
Sałatka jarzynowa z jajem przepiórczym



MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Zupa gulaszowa z bazylią
Pieczona tilapia w sosie z suszonymi pomidorów
Grillowany indyk w sosie szpinakowym z sałatką z winogron
Pieczona wieprzowina w sosie musztardowym z grillowanymi gruszkami
Płatki wołowyńskie duszone w czerwonym winie z razowcem, grzybami i mini szparagami
Grillowana cielęcina w sosie tymiankowym
Gnocchi z suszonymi pomidorami i pancetta
Pieczone ziemniaki z pesto bazyliowym
Wybór warzyw zapiekanych z parmezanem

Bufet deserowy

Ciasto czekoladowe
Sernik z rodzynkami i sosem cytrynowym
Torcik pistacjowy z orzechami
Owoce filetowane
Ciasto tiramisu z ziarnami kawy
Szarlotka z jabłek i gruszek

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
Pиво
Wódka biała





WESELE SATYNOWE

385 PLN od osoby

OBIAD SERWOWANY

Zupa (do wyboru)

Rosół drobiowy z makaronem i kurczakiem

Krem z cukinii z krewetkami

Zupa cytrynowa z mięsem kraba i kolendrą

Danie główne (do wyboru)

Pieczona perliczka na duszonej kapuście z sosem rozmarynowym i opiekanymi ziemniakami

Policzki wołowe na młodych marchewkach z sosem miętowym, grillowanymi szparagami i pureé ziemniaczano-selerowym

Polędwica z dzika w płatkach szynki szwarcwaldzkiej na opiekanych ziemniakach z sosem winno-jałowcowym i duszonymi grzybami

Przekąski na stole

Tatar z tuńczyka z grillowanymi jabłkami
Łosoś w winnej otoczce z sosem chrzanowym

Pieczony rostbef z marynowanymi kurkami

Rolada z perliczki z suszoną morelą

Schab cielęcy w sosie tuńczykowo-kaparowym

Pasztet z królika w płatkach bekonu

Wędliny włoskie z melonem

Sałatka z grillowanym indykiem, serem pleśniowym i winogronami

Chrupiąca rukola z mini mozzarellą,

oliwkami i balsamicznym vinaigrette

Sałatka z pieczoną baraniną na plastrach ziemniaków

MENU BUFETOWE

Bufet gorący

Flaki cielęce z bocznikami

Pieczona polędwica z dorsza na soterowanych gruszkach z kolendrą i chilli
Polędwiczki wieprzowe w sosie z miodu pitnego

Pieczona jagnięcina z sosem żubrówkowym

Grillowany indyk na szparagach w sosie z suszonych pomidorów

Wołowina w stylu Stroganoff z bok choy i winnym sosem

Risotto z owocami morza

Zapiekane bakłażany i cukinia w sosie śmietanowo-parmezanowym

Ziemniaki opiekane z cebulkami cipollini i rozmarynem

Bufet deserowy

Wybór musów owocowych

Wybór pralin

Grillowane owoce sezonowe z martini

Ciasto czekoladowa delicja

Sernik z truskawkami

Miodowiec z orzechami

NAPOJE (open bar do 8 godzin)

Woda mineralna gazowana i niegazowana

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

Wybór soków owocowych

Kawa, herbata

Wino białe i czerwone

Piwo

Wódka biała

DODATKI DO MENU

- **STÓŁ WIEJSKI**
25 PLN od osoby (min. 50 osób)
wybór tradycyjnych wyrobów wędliniarskich, pieczonych mięs i pasztetów oraz smalec, pikle, sosy i pieczywo
- **STACJA LODOWA**
16 PLN od osoby (min. 30 osób)
desery lodowe do własnej kompozycji w towarzystwie krojonych owoców sezonowych, owoców w syropach, bakalii oraz asortymentu sosów
- **STACJA Z MAKARONAMI**
15 PLN od osoby (min. 30 osób) dania makaronowe, przygotowane na oczach Gości z wybranych produktów, z dodatkiem wybranych warzyw i sosów
- **STACJA Z OWOCAMI MORZA**
30 PLN od osoby (min. 30 osób) dania kreowane w oparciu o wyselekcjonowane dary morza w kompozycji z warzywami i sosami, przygotowane zgodnie z upodobaniami Gości
- **STACJA SUSHI**
25 PLN od osoby (min. 30 osób)
wybór sushi, sashimi i maki, przygotowywanych z tradycyjnymi dodatkami z ryb, owoców morza i warzyw
- **STACJA ZE ŚWIEŻO OTWIERANYMI OSTRYGAMI I DODATKAMI (3 szt./os.)**
20 PLN od osoby (min. 30 osób)
otwierane na oczach Gości ostrygi, podawane w towarzystwie sosów i dodatków





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
- Agencję zajmującą się obsługą audiowizualną uroczystości
- DJ-a
- Projektanta sukni ślubnych
- Salon mody męskiej
- Salon fryzjersko-kosmetyczny
- Profesjonalnego fotografa oraz kamerzystę
- Firmę wynajmującą ekskluzywne samochody dla Młodej Pary
- Projektanta papeterii ślubnej



Vienna House Andel's Lodz • Ulica Ogrodowa 17, 91065 Lodz, Poland
E: convention.andels-lodz@viennahouse.com • T: +48 42 279 10 00 • viennahouse.com

Ceny zawierają podatek VAT.
09/2017