

OFERTA KOMUNIJNA 2026

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie ofertą **Restauracją Polka**.

Restauracja Polka w Łodzi to miejsce słynące z tradycyjnych polskich smaków, wykwintnych dań i niesamowitej atmosfery. Wyśmienite dania kuchni staropolskiej i regionalnej, połączone z niezwykłą fantazją **Magdy Gessler** gwarantują nowe doznania kulinarne.

Nasz zespół dołoży wszelkich starań, aby Państwa impreza była udana i spełniła wszelkie oczekiwania.





MENU I

PRZYSTAWKI podane w stół / **STARTERS** Served Buffet style

Wędzony łosoś na sosie musztardowym podany z cebulą, kaparami oraz ciemnym pieczywem

/Slices of smoked salmon with mustard sauce served with onion, capers & brown bread/

Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami

/Polish style roasted meats and pate served with pickles /

Sałata zielona z gorącym plasterem sera koziego, karmelizowanym burakiem i prażonymi orzechami, z sosem vinaigrette

/Green salad with a hot slice of goat cheese, roasted nuts & caramelized beet with vinaigrette dressing/

Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym

/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/

Paté z indyka podane z chrupiącą chałką i sosem żurawinowym

/ paté served with crispy challah & cranberry souse

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli

/Basket of bread with delicious mackerel paste/

ZUPY / SOUPS

Żurek na chrzanie

*/Żur; sour dough soup on horseradish base/
lub/or*

Pomidorowa domowa z kluseczkami

/Homemade tomato soup with pasta/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Chrupiąca kaczka lakierowana miodem podana z buraczkami i kluskami śląskimi

*/Crispy duck glazed with honey served with beets & Silesian dumplings/
lub/or*

Zrazy po chłopsku podane z kluskami śląskimi oraz buraczkami zasmażanymi

*/ Traditional beef meatball served with dumplings
& fried beetroot /*

DESERY / DESSERTS

Tort

/Occasional cake/

Napoje gorące i zimne-kawa, herbata, woda, soki

/Hot and cold drinks-coffee, tea, water, juice/

Cena brutto od osoby: 265,00 PLN + 10% serwisu
*** ceny prognozowane – do potwierdzenia marzec 2025**

MENU II

PRZYSTAWKI podane w stół / **STARTERS** Served Buffet style

Wyborna deska serów (brie, ser pleśniowy lazur, kozi ser, ementaler, oscypek) podana w asyście włoskich orzechów i owoców

/Board of cheese (brie, blue cheese, goat cheese, emmental, sheep cheese) served accompanied by walnuts and fruit/

Sałata Cezar z kurczakiem marynowanym w jogurcie i cytrynie

/Classical Caesar salad with yoghurt & lemon marinated chicken/

Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym

/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/

Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce

/Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka/

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli

/Basket of bread with delicious mackerel pasta/

Tradycyjna sałatka jarzynowa

/Traditional vegetables salad/

Śliwka w boczku zawinięta

/Dried plum wrapped in becon/

Śledź pod pierzynką

/Herring under white coat/

Tatar po Polsku

/Polish steak tartare/

ZUPY / SOUPS

Barszcz „rubinowy” z uszkami

/Red borscht with dumplings/

lub/or

Domowy rosół z makaronem

/Clear consommé served with homemade noodles/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz soute w sosie koperkowym podany z ziemniakami puree i warzywami

/Velvet Zander in dill souse served with puree & boiled vegetables/

lub/or

Polędwiczka wieprzowa faszerowana śliwkami podana

z sosem rozmarynowym, ziemniakami po polsku oraz warzywami

/Pork loin filled with plums & served with rosemary sauce/

lub/or

Polędwica wołowa podana z ziemniakami po polsku i warzywami grillowanymi

/Beef steak served with Polish style potatoes & grilled vegetables/



DESERY / DESSERTS

Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi

/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/

lub/or

Sernik z sosem czekoladowym i glazurowaną skórką pomarańczową

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Napoje gorące i zimne-kawa, herbata, woda, soki

/Hot and cold drinks-coffee, tea, water, juice/

Tort

/Occasional cake/

Cena brutto od osoby: 400,00 PLN + 10% serwisu

*** ceny prognozowane – do potwierdzenia marzec 2025**

OPEN BAR 1

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

**Cena od osoby do 4 godzin 120,- / do 6 godzin 160,-
/Price per person up to 4 hours 120,- / up to 6 hours 160,-**

OPEN BAR 2

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite

**Cena od osoby do 4 godzin 159,- / do 6 godzin 195,-
/Price per person up to 4 hours 159,- / up to 6 hours 195,-**

OPEN BAR 3

Wino białe/czerwone /Red - white wine/
Vodka Wyborowa , Wybór Polskich wódek gatunkowych
Whisky Ballantines
Gin Seagrams
Rum Havana
Tequila Olmeca
Piwo/Beer/ Tyskie
Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite

Cena od osoby do 4 godzin 230,- do 6 godzin 250,-
/Price per person up to 4 hours 230,-/ up to 6 hours 250,-/

Do powyższych cen należy doliczyć 10% serwisu.
The above prices do not include 10% service.

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu I	265,00 zł	20	5 300,00 zł
			5 300,00 zł
Open Bar I	120,00 zł	20	2 400,00 zł
			2 400,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	530,00 zł	1	530,00 zł
Serwis 10% (napoje)	240,00 zł	1	240,00 zł
		Razem	8 470,00 zł

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerski,
3. Opłata za wynajem Sali
4. Druk menu w wersji polskiej i angielskiej.



Informacja o płatnościach

1. Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez Restaurację Polka jest informacja pisemna (email) oraz wpłata zadatku w wysokości około 30% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.
2. Dania, napoje i alkohole zamawiane spoza ustalonego menu zostaną dodatkowo doliczone do ustalonej wcześniej kalkulacji.

Warunki rezerwacji

1. Jeżeli w dniu przyjęcia potwierdzona wcześniej liczba osób ulegnie zmianie na mniejszą, klient zostanie obciążony za uprzednio potwierdzoną liczbę uczestników
2. Natomiast, gdy ilość osób na imprezie będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z ustalonej kalkulacji.

Informacja o menu

1. Zaprezentowane menu można zmieniać między zaproponowanymi setami i komponować wedle własnych upodobań kulinarnych. Naniesione zmiany obligatoryjnie muszą zostać uzgodnione z kierownictwem restauracji i zaakceptowane przez to kierownictwo oraz podlegają ponownej kalkulacji cenowej.
2. Przy dużych grupach sugerowane jest menu serwowane w półmiskach w środek stołu, co usprawnia i przyspiesza serwis.
3. Oferta open bar jest tylko i wyłącznie propozycją, która pomaga założyć z góry określony budżet, dającą komfort nieprzekroczenia założonych wstępnie kosztów spotkania. Możliwe są jednocześnie inne formy zamawiania i rozliczania napojów bezalkoholowych, piw, win i alkoholi mocnych.
4. Restauracja nie wyraża zgody na dostarczanie i konsumpcję własnych produktów spożywczych w tym (alkoholi i napojów bezalkoholowych), chyba że jest to ustalone i potwierdzone przez kierownictwo i klienta restauracji na piśmie.