

OFERTA FIRMOWA 2023

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie ofertą **Restauracja 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 doloży wszelkich starań, aby Państwa impreza była udana i spełniła wszelkie oczekiwania.

The Manufaktura Center is a multifunctional cultural, shopping and entertainment complex located in nineteenth century factory buildings built by legendary textile mogul Izrael Poznański.

The opening of the Center in 2006 was preceded by the largest post-industrial building project in all of Europe. The ambitious Manufaktura project set out to restore the complex to its former glory and recapture its unique atmosphere by preserving not only the historic interiors of the former Cotton Plant buildings, but also by fully restoring their characteristic brick facades.

The buildings in the complex fuse history with modernity as does Restaurant Polka by Magda Gessler. The brick walls retain the original style of the building but a prominent chandelier made of saucers and cups and a beautiful poppy ceiling both reflect the contemporary character of the restaurant.



MENU I

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

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” duże, z okrasą
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, z szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)**
/Handmade dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola,
cheese & potatoes/

**Antipasti (opcja wegan)(oliwki czarne i zielone, sery (wegańskie), pomidory suszone,
grilowany bakłażan i cukinia, kapary ,humus)**
/Vegan antipasti (green and black olives, vegan chesse, dry tomatos, aubergine and zucchini
grilled, capers, hummus)/

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/

Śledź pod pierzynką
/Herring under white coat/

ZUPY / SOUPS

Domowy rosół z makaronem własnej roboty
/Clear consommé served with homemade noodles/
lub/or

Zupa krem z białych warzyw
/Vegetable cream soup/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem grzybowym, ziemniaczanym krokietem i
warzywami karmelizowanymi**
/Pork tenderloin served with mushroom sauce and potato croquette /
lub/or

Dorsz w cieście z ziemniakami francuskimi z masłem ziołowym i warzywami ogrodowymi
/Cod in dough witch french potatoes with herb butter and garden 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 pomarańczy
/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 165,00 PLN + 10% serwisu

MENU II

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

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” duże, z okrasą
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, z szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)**
/Handmade dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola,
cheese & potatoes/

Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami

/Polish style roasted meats and pate served with pickles /

Rostbef wolno pieczony podany z sosem tatarskim

/Striploin baked at low temperature, served with tartar sauce/

Tatar ze śledzia z grzybkami marynowanymi z nutą chilli

/Herring tartare with pickled mushrooms with a hint of chilli/

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 paste/

Sałatka Nicejska

/Nicoise salad/

ZUPY / SOUPS

Żurek na chrzanie z jajkiem i kiełbasą

/Żur; sour dough soup on horseradish base with egg & sausage/
lub/or

Barszcz „rubinowy” z ręcznie robionymi uszkami

/Red borscht with handmade dumplings/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet z kurczaka z pierożkami szpinakowymi i aksamitnym sosem serowym

/Chicken fillet with spinach dumplings and velvet cheese sauce/
lub/or

**Pieczeń wołowa w sosie pieprzowym na bazie Ruby Porto podane z kaszotto grzybowym
i sałatką z buraczków marynowanych**

/Roast beef with wild mushrooms buckwheat, porto sauce and betroot salad/

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/

Cena brutto od osoby: 180,00 PLN + 10% serwisu

MENU III

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

- Antipasti** (ser brie, lazur, feta, wędliny, oliwki czarne i zielone, cebulki koktajlowe, pomidory suszone, grillowany bakłażan i cukinia, kapary)
Antipasti(Brie, blue Lazur cheese, Feta cheese, cold cuts, green and black olives, dry tomatoes, aubergine and zucchini grilled, capers)
- Tatar z tuńczyka grubo siekany z kaparami ,majonezem wasabi i sałatką winegret**
/Coarsely chopped tuna tartare with capers, wasabi mayonnaise and vinaigrette salad/
- Sałatka z mango, melona miodowego i krewetek tygrysich skropiona sosem cytrusowym**
/Tiger shrimps salad with mango, honey melon and citrus sauce/
- Kosz pieczywa podany z pastą z makreli**
/Basket of bread with delicious mackerel pasta/
- Domowy pasztet Polki**
/Polka's homemade paté/
- Śledź pod pierzynką**
/Herring under white coat/
- Tatar po Polsku**
/Polish steak tartare/

ZUPY / SOUPS

- Kapuśniak na wędzonce z prażakiem**
/Sour cabbage soup with smoked bacon and mashed potatoes/
lub/or
- Zupa krem z pieczonego buraka oprószony serem feta**
/Beetroot cream soup garnished feta cheese/

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
- Kaczka w sosie rodzynkowym podana na prażonych jabłkach z ręcznie robionymi kluskami kładzionymi**
/Duck in raisins sauce served with baked apples, homemade dumplings & sage/
lub/or
- Polędwica wołowa podana z ziemniakami po polsku, warzywami grillowanymi i ciemnym sosem porto**
/Beef steak served with Polish style potatoes, grilled vegetables & porto sauce/

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/

Cena brutto od osoby: 230,00 PLN + 10% serwisu

OPEN BAR 1

Wino białe/czerwone /Red - white wine/
Piwo /Beer/ Tyskie
Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna /Mineral water/
Herbata /Tea/
Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 115,- / do 6 godzin 155,-
/Price per person up to 4 hours 115,- / up to 6 hours 155,-

OPEN BAR 2

Wino białe/czerwone /Red - white wine/
Piwo /Beer/ Tyskie
Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych
Whisky Ballantines
Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna /Mineral water/
Herbata /Tea/
Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 145,- / do 6 godzin 185,-
/Price per person up to 4 hours 145,- / up to 6 hours 185,-

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
Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka
Woda mineralna /Mineral water/
Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite
Herbata /Tea/
Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 189,- do 6 godzin 220,-
/Price per person up to 4 hours 189,-/ up to 6 hours 220,-/

SOFT OPEN BAR 4

Soki /Juices/ pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka
Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite
Woda mineralna /Mineral water/
Herbata /Tea/
Kawa /Coffee/

Cena od osoby do 4 godzin 59,- / do 6 godzin 65,-
Price per person up to 4 hours 59,- / up to 6 hours 65,-

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	160,00 zł	30	4 800,00 zł
			4 800,00 zł
Open Bar I	0,00 zł	0	0,00 zł
			0,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	480,00 zł	1	480,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
	Razem		5 280,00 zł

INFORMACJE DODATKOWE

Podane w ofercie ceny zawierają:

1. Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń
2. Obsługa kelnerska,
3. 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.

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.