



## OFERTA FIRMOWA 2019

Szanowni Państwo,

Bardzo dziękujemy za zainteresowanie ofertą **Restauracji 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, by Państwa impreza była udana i spełniła wszelkie oczekiwania.



*Restauracja Polka*  
*Łódź – Manufaktura*  
*ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź*  
*Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



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

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

**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 w oleju z cebulą**  
**/Classic herring in linen oil & onions/**

**Śledź pod pierzynką**  
**/Herring under white coat/**

**ZUPA /SOUP/**

**Pomidorowa domowa z kluseczkami własnej roboty**  
**/Homemade tomato soup with homemade noodles /**  
**Lub/or**

**Zupa cebulowa z grzanką i serem Rubin podlana wytrawnym winem**  
**/ Onion soup served with polish Rubin cheese and dry wine /**

**DANIE Głównie /MAIN Course/**

**Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem grzybowym, ziemniaczanym krokietem**  
**i warzywami karmelizowanymi**

**/Pork tenderloin served with mushroom sauce and potato croquette /**  
**Lub/or**

**Chrupiące udko z kaczki w sosie rodzynkowym na jabłkach, podane z ziemniakami po polsku**  
**/Crispy duck on apples in raisin sauce served with Polish style potatoes /**

**DESER /SWEET THING/**

**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: **105,00 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, ze 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/**

**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 paste/**

**Rillette z kaczki  
/Rillette of duck/**

### **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/**

### **DANIE Głównie /MAIN Course/**

**Polędwica z dorsza serwowana na kolorowym ratatui  
/Cod loin served with colorful ratatouille/  
lub/or**

**Duszone poliki wołowe podane z knedlami ze śliwką i sosem porto  
/Stewed beef served with dumplings with plums & porto sauce/**

### **DESER /SWEET THING/**

**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: **125,00 PLN** + 10% serwisu



## MENU III

### **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/*

**Plastry gruszki marynowanej w miodowym winegrecie ,oprószone serem pleśniowym**

*/Slices of pear marinated in honey vinaigrette, sprinkled with blue cheese/*

**Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym**

*/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/*

**Delikatna pierś kaczki serwowana z domową konfiturą ze śliwek**

*/Delicate duck breast served with homemade plum jam /*

**Salata Cezar z kurczakiem marynowanym w jogurcie i cytrynie**

*/Classical Caesar salad with yoghurt & lemon marinated chicken/*

**Bigos staropolski, na wieprzowinie, długo, długo warzony,**

**typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie**

*/Traditional Polish hunter's pork stew in a bread bowl/*

**Kosz pieczywa podany z pastą z makreli**

*/Basket of bread with delicious mackerel pasta/*

**Śledź pod pierzynką**

*/Herring under white coat/*

**Tatar po Polsku**

*/Polish steak tartare/*

### **ZUPY /SOUPS/**

**Kapuśniak na wędzonce z prażokiem**

*/Sour cabbage soup with smoked bacon and mashed potatoes/*

*lub/or*

**Domowy rosół z makaronem własnej roboty**

*/Clear consommé served with homemade noodles/*

### **DANIE Głównie /MAIN Course/**

**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 na porto**

*/Beef steak served with Polish style potatoes , grilled vegetables & porto sauce/*

### **DESER /SWEET THING/**

**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/*  
*lub/or*

**Tort Dakłas**  
*/Daklas Cake/*

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



## **OPEN BAR 1**

Wino białe/czerwone /Red - white wine/  
Piwo /Beer/ Tyskie

Soki /Juices/ pomarańcza, 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 82,- / do 6 godzin 119,-**  
**/Price per person up to 4 hours 82,- / up to 6 hours 119,-**

## **OPEN BAR 2**

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Vodka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

Soki /Juices/ pomarańcza, grapefruit, jabłko, porzeczka

*Restauracja Polka*  
*Łódź – Manufaktura*  
*ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź*  
*Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



Napoje gazowane /Fizzy soft drinks/ coca cola, fanta, sprite  
Woda mineralna /Mineral water/  
Herbata /Tea/  
Kawa /Coffee/

**Cena od osoby do 4 godzin 109,- / do 6 godzin 149,-**  
**/Price per person up to 4 hours 109,- / up to 6 hours 149,-**

## **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/ pomarańcza, 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 149,- do 6 godzin 169,-**  
**/Price per person up to 4 hours 149,- / up to 6 hours 169,-**

## **SOFT OPEN BAR 4**

Soki /Juices/ pomarańcza, 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 33,- / do 6 godzin 49,-**  
**Price per person up to 4 hours 33,- / up to 6 hours 49,-**





**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	105,00 zł	30	3 150,00 zł
			<b>3 150,00 zł</b>
Open Bar I	0,00 zł	0	0,00 zł
			<b>0,00 zł</b>
Serwis 10% (jedzenie)	315,00 zł	1	315,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		<b>Razem</b>	<b>3 465,00 zł</b>

## 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.