



OFERTA VIP

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 doloży wszelkich starań, aby 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



restauracja
POLKA
Magda Gessler
MENU I

Aperitif Cava

(Hiszpańskie wino musujące)

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/

Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami

/Polish style roasted meats and pate served with pickles/

Salata 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/

Śliwka w boczku zawinięta

/Dried plum wrapped in bacon/

Śledź pod pierzynką

/Herring under white coat/

Tatar po Polsku

/Polish steak tartare/

ZUPA /SOUP/

Pomidorowa domowa z kluseczkami

/Homemade tomato soup with pasta/

Lub/ or

Zupa cebulowa po staropolsku

/Old Polish onion soup/

Lub/ or

Domowy rosół z makaronem

/Clear consommé served with homemade noodles/

DANIE Głównie /MAIN Course/

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem podana na sosie grzybowym z ziemniakami po polsku oraz warzywami skropionymi masłem ziołowym

/Pork tenderloin wrapped in bacon served on mushroom sauce with Polish style potatoes & vegetables/

Lub/ or

Chrupiąca kaczka lakierowana miodem podana z buraczkami i kluskami śląskimi

/Crispy duck glazed with honey served with beets & Silesian dumplings/

Lub/ or

Restauracja Polka

Łódź – Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22



*Stek z polędwicy wołowej podany z kapeluszami z grzybów leśnych
i zielonymi warzywami z nutą chili*

*/Beef steak served with forest mushroom hats
& green vegetables with a hint of chili/*

DESER /SWEET THING/

Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi

/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/

Lub/or

Sernik w czekoladowej polewie

/Homemade cheesecake coated in chocolate/

Lub/or

Rolada bezowa kawowo-wiśniowa

/Coffee & cherry meringue roulade/

Digestive

(Krzeska ,Stock,Jegermaister) –do wyboru

Cena brutto od osoby: 215,00 PLN + 10% serwisu



MENU II

Aperitif Kir

(wino musujące z likierem crème de cassis)

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

Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym
/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/

Salata Cezar z kurczakiem marynowanym w jogurcie i cytrynie
/Classical Caesar salad with yoghurt & lemon marinated chicken/

Koktajl sałat z plastrami delikatnej piersi kaczki
/Cocktail salad with delicate slices duck breast/

Łosoś gravad lax marynowany w burakach i żubrówce
/Salmon gravad lax marinated in beets & bison grass vodka/

**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/

Śliwka w boczku zawinięta
/Dried plum wrapped in becon/

Śledź pod pierzynką
/Herring under white coat/

Tatar po Polsku
/Polish steak tartare/

ZUPY /SOUPS/

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

Pomidorowa domowa z kluseczkami
/Homemade tomato soup with pasta/

DANIE Głównie /MAIN Course/

Okoń morski z owocowym sosem na pieczonej cykorii
*/Sea bass with fruit sauce and roasted chicory/
lub/or*

Koktajl sałat z plastrami delikatnej piersi kaczki
*/Cocktail salad with delicate slices duck breast/
lub/or*

Stek z polędwicy argentyńskiej na gorącym kamieniu
/Argentine Tenderloin steak on hot stone/



DESER /SWEET THING/

Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi

/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/

lub/or

Sernik w czekoladowej polewie

/Homemade cheesecake coated in chocolate/

lub/or

Lody waniliowe z owocami sezonowymi i bitą śmietaną

/Vanilla ice cream with seasonal fruits & whipped cream/

Przekąski dla głodnych

/Snacks for the hungry/

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/

Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami

/Polish style roasted meats and pate served with pickles /

Digestive

(Krzeska, Stock, Jegermaister) – do wyboru

Cena brutto od osoby: 235,00 PLN + 10% serwisu



MENU III

Aperitif Kir Royal !!

(Champagne z likierem crème de cassis)

PRZYSTAWKI podane w stół /STARTERS Served Buffet style/

Salata 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/

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

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/

Śliwka w boczku zawinięta
/Dried plum wrapped in becon/

Śledź pod pierzynką
/Herring under white coat/

Tatar po Polsku
/Polish steak tartare/

ZUPY /SOUPS/

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

Pomidorowa domowa z kluseczkami
*/Homemade tomato soup with pasta/
lub/or*

Kapuśniak na wędzonce z prażochami
/Souer cabbage soup with smoked bacon and mashed potatoes/

DANIE Głównie /MAIN Course/

Okoń morski z owocowym sosem na pieczonej cykorii
*/Sea bass with fruit sauce and roasted chicory/
lub/or*

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



Stek z polędwicy argentyńskiej na gorącym kamieniu
/ Argentine Tenderloin steak on hot stone/

lub/or

Gołąbki faszerowane kaszą perłową na sosie z borowików
/Cabbage roulades stuffed with pearl barley served with boletus sauce/

DESER /SWEET THING/

Szarlotka na gorąco podana z lodami waniliowymi

/Homemade apple pie served with vanilla ice cream/

lub/or

Sernik w czekoladowej polewie

/Homemade cheesecake coated in chocolate/

lub/or

Ciastko czekoladowe podane na malinowym sosie

/Chocolate cake with raspberry sauce/

Bufet z napojami gorącymi / Hot drinks buffet

Kawa, herbata,

/coffee, tea/

Przekąski dla głodnych

/Snacks for for the hungry/

Patery z finger foodami (słone i słodkie)

/Finger food platters (salty and sweet)/

Digestive

(Krzeska, Stock, Jegermaister) - do wyboru

Cena brutto od osoby: 280,00 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 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/ 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 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/ 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 149,- do 6 godzin 169,-
/Price per person up to 4 hours 149,-/ up to 6 hours 169,-/**

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 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	80,00 zł	40	3 200,00 zł
			3 200,00 zł
Open Bar I	78,00 zł	0	0,00 zł
			0,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	320,00 zł	1	324,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		Razem	3 524,00 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.

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.