



OFERTA RODZINNA 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



MENU I

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

Śledź w oleju z cebulą

/Classic herring in linen oil & onions/

Domowy pasztet Polki

/Polka's homemade paté/

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli

/Basket of bread with delicious mackerel paste/

Wątróbka wiśniowa podana na prażonych jabłkach

/Goose liver marinated in cherry, served with buttered apples/

Pierogi do syta jak „dłoi” duże, z okrasą

(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, ze szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)

Dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola, cheese & potatoes

ZUPA /SOUP/

Pomidorowa domowa z kluseczkami własnej roboty

/Homemade tomato soup with homemade noodles /

Lub/or

Domowy rosół z makaronem własnej roboty

/Clear consommé served with homemade noodles/

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 podawane 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/

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

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

Tort

Birthday cake

Cena brutto od osoby: **135,00 PLN** + 10% serwisu



MENU II

PRZYSTAWKI podane w stół /STARTERS Served Buffet style/

- Deska mięs pieczonych na styl polski oraz pasztetu, podane z marynatami**
/Polish style roasted meats and pate served with pickles /
- Pierogi do syta jak „dłoń” duże, z okrasą**
(z mięsem wołowym, kapustą i grzybami, ze szpinakiem i gorgonzolą, ruskie)
Dumplings filled with beef, cabbage & mushrooms, spinach & gorgonzola,
cheese & potatoes
- Carpaccio z rostbefu z marynowanymi kurkami i jajem przepiórczym**
/Roast beef carpaccio with marinated chanterelles and quail/
- Salata zielona z gorącym plastrem sera i kremowym sosem kozim**
/Green salad with a slice of hot cheese & goat cheese dressing/
- Bigos staropolski, na wieprzowinie, długo, długo warzony,
typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie**
/Traditional Polish hunter's pork stew in a bread bowl/
- 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/

ZUPY /SOUPS/

- Żurek na chrzanie z jajkiem i kiełbasą**
/Żur; sour dough soup on horseradish base with egg & sausage/
lub/or
- Pomidorowa domowa z kluseczkami własnej roboty**
/Homemade tomato soup with homemade noodles /

DANIE Główn e /MAIN Course/

- Chrupiąca kaczka lakierowana miodem podana z buraczkami
i kluskami śląskimi**
/Crispy duck glazed with honey served with beets & Silesian dumplings/
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/



Napoje gorące i zimne-kawa, herbata, woda, soki
/Hot and cold drinks-coffee, tea, water, juice/

Tort
Birthday cake

Cena brutto od osoby: **159,00 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/

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/

Tradycyjna sałatka jarzynowa

/Tradicional 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 ręcznie robionymi uszkami

/Red borscht with handmade dumplings/

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

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, 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 pomarańczową

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Restauracja Polka

Łódź – Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

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



Napoje gorące i zimne-kawa, herbata, woda, soki
/Hot and cold drinks-coffee, tea, water, juice/

Tort
Birthday cake

Cena brutto od osoby: **195,00 PLN** + 10% serwisu

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 69,- / do 6 godzin 89,-
/Price per person up to 4 hours 69,- / up to 6 hours 89,-

OPEN BAR 2

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Piwo /Beer/ Tyskie

Wódka Wyborowa i Wybór Polskich wódek smakowych

Whisky Ballantines

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

Woda mineralna /Mineral water/

Cena od osoby do 4 godzin 95,- / do 6 godzin 125,-
/Price per person up to 4 hours 95,- / up to 6 hours 125,-

OPEN BAR 3

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Wódka 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 139,- do 6 godzin 155,-
/Price per person up to 4 hours 139,-/ up to 6 hours 155,-/**

**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	135,00 zł	14	1 890,00 zł
			1 890,00 zł
Open Bar I			
Serwis 10% (jedzenie)	189,00 zł	1	189,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	
		Razem	2 079,00 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.