



OFERTA KOMUNIJNA 2019

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



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/

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

Salata zielona z gorącym plasterem sera i kremowym sosem kozim
/Green salad with a slice of hot cheese & goat cheese dressing/

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli
/Basket of bread with delicious mackerel paste/

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

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/

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 /

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: 149,00 PLN + 10% serwisu

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/

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 uszkami

/Red borscht with dumplings/

lub/or

Domowy rosół z makaronem

/Clear consommé served with homemade noodles/

Z PIECA /FROM THE OVEN/

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/

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

Restauracja Polka

Łódź – Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

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



/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: 185,00 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 58,- / do 6 godzin 78,-

/Price per person up to 4 hours 58,- / up to 6 hours 78,-

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

Woda mineralna /Mineral water/

Cena od osoby do 4 godzin 78,- / do 6 godzin 108,-

/Price per person up to 4 hours 78,- / up to 6 hours 108,-

OPEN BAR 3

Wino białe/czerwone /Red - white wine/

Vodka Wyborowa , Wybór Polskich wódek gatunkowych

Whisky Ballantines

Restauracja Polka

Łódź - Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a , 91 - 065 Łódź

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



Gin Seagrams

Rum Havana

Tequila Olmeca

Piwo/Beer/ Tyskie

Napoje gazowane /Fizzy beverages/ coca cola, fanta, sprite

**Cena od osoby do 4 godzin 119,- do 6 godzin 139,-
/Price per person up to 4 hours 119,-/ up to 6 hours 139,-/**

**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	125,00 zł	40	5 000,00 zł
			5 000,00 zł
Open Bar I	78,00 zł	40	3 120,00 zł
			3 120,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	500,00 zł	1	460,00 zł
Serwis 10% (napoje)	312,00 zł	1	312,00 zł
		Razem	8 892,00 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 zaliczki 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.