

OFERTA FIRMOWA 2025

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 dołoży 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 „dłoi” 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 tomatoes, 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 krokiem i
warzywami karmelizowanymi

/Pork tenderloin served with mushroom sauce , potato croquette and carmelized vegetables /
lub/or

Filet z kurczaka z pierożkami szpinakowymi i aksamitnym sosem serowym

/Chicken fillet with spinach dumplings and velvet cheese sauce/

DESERY / DESSERTS

Placuszki ciast – sernik, szarlotka, makowiec

/Platters of cakes- chessecake, homemade apple pie, poppy seed cake/

Cena brutto od osoby: 180,00 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 /

Plastry gruszki marynowanej w miodowym winegrecie ,oprószone serem pleśniowym

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

**Bigos staropolski, długo, długo warzony,
typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie**

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

Rostbef wolno pieczony podany z sosem tatarskim

/Striploin baked at low temperatur, 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

**Dorsz serwowany na warzywnym placku rosti , ułożony na blanszowanym szpinaku z
czosnkiem, i łożką sosu pomidorowego**

/Cod served on vegetable pancake, blanched spinach with garlic and tomato sauce/
lub/or

**Wołowina duszona w czerwonym winie podana z kaszotto grzybowym i sałatką z
buraczków marynowanych**

/Beef stewed in red wine served with wilde mushrooms buckwheat, 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 pomarańczy

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 205,00 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 tygryskich 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/

Śledź w oleju z cebulą

/Classic herring in linen oil & onions/

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 prażokiem

/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 pomarańczy

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 260,00 PLN + 10% serwisu

SOFT OPEN BAR 1

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

Cena od osoby do 4 godzin 45,- / do 6 godzin 60,-
Price per person up to 4 hours 45,- / up to 6 hours 60,-

SOFT OPEN BAR 2

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

Cena od osoby do 4 godzin 70,- / do 6 godzin 80,-
Price per person up to 4 hours 70,- / up to 6 hours 80,-

OPEN BAR 3

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


Cena od osoby do 4 godzin 126,- / do 6 godzin 175,-
/Price per person up to 4 hours 126,- / up to 6 hours 175,-

OPEN BAR 4

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 165,- / do 6 godzin 210,-
/Price per person up to 4 hours 165,- / up to 6 hours 210,-

OPEN BAR 5



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 235,- do 6 godzin 255,-
/Price per person up to 4 hours 235,-/ up to 6 hours 255,-/

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	180,00 zł	30	5 400,00 zł
			5 400,00 zł
Open Bar I	45,00 zł	30	1 350,00 zł
			1 350,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	540,00 zł	1	540,00 zł
Serwis 10% (napoje)	135,00 zł	1	135,00 zł
		Razem	7 425,00 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.
2. Dania, napoje i alkohole zamawiane spoza ustalonego menu zostaną dodatkowo doliczone do ustalonej wcześniej kalkulacji.

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.

Informacja o menu

1. Zaprezentowane menu można zmieniać między zaproponowanymi setami i komponować wedle własnych upodobań kulinarnych. Naniesione zmiany obligatoryjnie muszą zostać uzgodnione z kierownictwem restauracji i zaakceptowane przez to kierownictwo oraz podlegają ponownej kalkulacji cenowej.

2. Przy dużych grupach sugerowane jest menu serwowane w półmiskach w środek stołu, co usprawnia i przyspiesza serwis, oraz daje możliwość spróbowania przez gości wszystkich wybranych potraw.
3. Oferta open bar jest tylko i wyłącznie propozycją, która pomaga założyć z góry określony budżet, dającą komfort nieprzekroczenia założonych wstępnie kosztów spotkania. Możliwe są jednocześnie inne formy zamawiania i rozliczania napojów bezalkoholowych, piw, win i alkoholi mocnych.
4. Restauracja nie wyraża zgody na dostarczanie i konsumpcję własnych produktów spożywczych w tym (alkoholi i napojów bezalkoholowych, ciast, tortów)), chyba że jest to ustalone i potwierdzone przez kierownictwo i klienta restauracji na piśmie i wiąże się to z dodatkową opłatą.

