

OFERTA RODZINNA 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 niezwykle fantazją **Magdy Gessler** gwarantują nowe doznania kulinarne.

Nasz zespół doloży wszelkich starań, aby Państwa impreza była udana i spełniła wszelkie oczekiwania.





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/

Tatar ze śledzia z grzybkami marynowanymi z nutą chilli

/Herring tartare with pickled mushrooms with a hint of chilli/

Moskole z bryndzą i łososiem wędzonym

/Regional potato pancake with smoked salmon/

Dorsz w warzywach (po grecku)

/Cod filet with vegetables/

ZUPY / SOUPS

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/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem grzybowym, ziemniaczanym
krokiem 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 /

DESERY / DESSERTS

Patery ciast – sernik, szarlotka, makowiec

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

Cena brutto od osoby: 199,00 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, z 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/

Sałata zielona z gorącym plasterem sera koziego, karmelizowanym burakiem i prażonymi orzechami, z sosem vinaigrette

/Green salad with a hot slice of goat cheese, roasted nuts & caramelized beet with vinaigrette dressing/

Bigos staropolski, 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 /

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Chrupiąca kaczka lakierowana miodem podana z buraczkami i kluskami śląskimi

*/Crispy duck glazed with honey served with beets & Silesian dumplings/
lub/or*

Wołowina duszona podana z knedlami ze śliwką i sosem porto

/Stewed beef served with dumplings with plums & 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 pomarańczową

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Cena brutto od osoby: 210,00 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/

Sałatka z mango, melonem miodowym, krewetkami tygrysimi z sosem cytrusowym

/Salad with tiger shrimps, mango, honey melon & citrus sauce/

Sałata Cezar z kurczakiem marynowanym w jogurcie i cytrynie

/Classical Caesar salad with yoghurt & lemon marinated chicken/

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/

Rostbef wolno pieczony podany z sosem tatarskim

/Striploin baked at low temperature, served with tartar sauce /

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/

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Sandacz soute w sosie koperkowym podany z ziemniakami puree i warzywami

/Velvet Zander in dill sauce 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/

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 pomarańczową

/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/

Tort

Birthday cake

Cena brutto od osoby: 305,00 PLN + 10% serwisu

Restauracja Polka - Łódź Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

Tel.: +48 42 630 35 30, polkalodz@restauracjapolka.pl



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
 Wódka 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/
 Wódka 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,-/

PODSUMOWANIE SZACUNKOWYCH KOSZTÓW

	Cena brutto	Ilość	Wartość brutto
Menu I	199,00 zł	20	3 980,00 zł
			3 980,00 zł
Open Bar I	45,00 zł	20	900,00 zł
			900,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	378,00 zł	1	378,00 zł
Serwis 10% (napoje)	90,00 zł	1	90,00 zł
		Razem	5 348,00 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.
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), chyba że jest to ustalone i potwierdzone przez kierownictwo i klienta restauracji na piśmie.