



OFERTA FIRMOWA

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/

Wątróbka wiśniowa podana na prażonych jabłkach
/Goose liver marinated in cherry, served with buttered apples/

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

Śledź w oleju z cebulą
/Classic herring in linen oil & onions/

Domowy pasztet Polki
/Polka's homemade paté/

ZUPA /SOUP/

Pomidorowa domowa z kluseczkami
/Homemade tomato soup with pasta/

Lub/or

Zupa cebulowa po staropolsku
/Old Polish onion soup/

Z PIECA /FROM THE OVEN/

**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

Chrupiące udko z kaczki w sosie rodzynekowym 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 w czekoladowej polewie
/Homemade cheesecake coated in chocolate/

Cena brutto od osoby: 90,00 PLN + 10% serwisu



MENU II

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 rostbefu 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/

Schabowy z kostką, podany na ziemniakach tłuczonych z cebulą i skwarkami oraz kapustą duszoną
/Warsaw's favorite pork chop,
coated in breadcrumbs served on onion mashed potatoes & steam cabbage/
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 w czekoladowej polewie
/Homemade cheesecake coated in chocolate/

Cena brutto od osoby: 110,00 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/

Domowe flaczki jak u mamy

/Home tripe soup like at mother's home/

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 w czekoladowej polewie

/Homemade cheesecake coated in chocolate/

Restauracja Polka

Łódź – Manufaktura

ul. Ogrodowa 19 a, 91 - 065 Łódź

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



Cena brutto od osoby: 145,00 PLN + 10% serwisu

OFERTA SOMMELIERA

Przemysław Kowalski - Sommelier, pasjonat wina. Członek American Sommelier Association w USA, w której ukończył kursy specjalistyczne o tematyce wina na najwyższym poziomie wiedzy wraz z Advanced Blind Tasting Course. Był długoletnim pracownikiem w branży gastronomicznej za granicą. Założyciel Akademii Wina w Łodzi.



POLKA - KURS WINA PODSTAWOWY (WARSZTATY WINIARSKIE)

Kurs trwa ok. 2,5 godziny i dotyczy podstawowej znajomości wiedzy o winie. Obejmuje wykład teoretyczny oraz profesjonalną degustację wina. Po zakończeniu kursu uczestnicy powinni łatwiej poruszać się w świecie wina, rozpoznawać wina w butelce po odpowiedniej interpretacji etykiet oraz na ich podstawie właściwie dobierać wina do potraw.

Kurs jest przeznaczony dla entuzjastów wina, pracowników branży hotelarsko - gastronomicznej, instytucji (ze szczególnym wykorzystaniem w czasie wjazdów integracyjnych, uroczystości firmowych, eventów). Mógłby być również dopełnieniem spotkań prywatnych.

Program kursu

1. Uprawa winorośli . Najważniejsze regiony winiarskie . Terroir. Produkcja wina białego , czerwonego , win musujących oraz wzmacnianych.
2. Podstawowy profesjonalnej oceny win białych oraz czerwonych pod względem optycznym, aromatycznym oraz smakowym. Style i jakość wina,
3. Przegląd najważniejszych szczepów winogron . Testowanie 3 win białych oraz 3 win czerwonych,
4. Pojęcie apelacji , czytanie etykiet, roczniki,
5. Dobór win do potraw – podstawowe zasady,

*Restauracja Polka
Łódź – Manufaktura
ul. Ogrodowa 19 a , 91 - 065 Łódź
Tel.: +48 42 630 35 30, Fax.: +48 42 634 85 22*



6. Zakup, przechowywanie oraz serwowanie wina, restauracyjny Savoir-vivre.

7. Mity o winie.

Prowadzący zastrzega sobie kolejność ewentualnych zmian omawianych tematów oraz dobór win do testowania.

Warunkiem odbycia się kursu jest zebranie grupy 12 - 14 osób. Osoby (firmy) zainteresowane kursem prosimy o zgłaszanie się, gdy zbierze się grupa zostaną Państwo zawiadomieni o planowanym terminie kursu.

Cena od osoby : 90 PLN



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 78,- / do 6 godzin 115,-
/Price per person up to 4 hours 78,- / up to 6 hours 115,-**

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 98,- / do 6 godzin 139,-
/Price per person up to 4 hours 98,- / up to 6 hours 139,-**



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 139,- do 6 godzin 159,-
/Price per person up to 4 hours 139,-/ up to 6 hours 159,-/**

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 30,-/ do 6 godzin 45,-
Price per person up to 4 hours 30,-/ up to 6 hours 45,-**

**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	90,00 zł	30	2 700,00 zł
			2 700,00 zł
Open Bar I	78,00 zł	0	0,00 zł
			0,00 zł
Serwis 10% (jedzenie)	270,00 zł	1	270,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		Razem	2 970,00 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 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.