



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 dołoży 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/

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” 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/**

**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/**

**Śledź pod pierzynką
/Herring under white coat/**

ZUPA /SOUP/

**Pomidorowa domowa z kluseczkami własnej roboty
/Homemade tomato soup with homemade noodles /
Lub/or**

**Zupa cebulowa z grzanką i serem Rubin podlana wytrawnym winem
/ Onion soup served with polish Rubin cheese and dry wine /**

Z PIECA /FROM THE OVEN/

**Polędwiczka wieprzowa sous -vide z karmelizowanymi warzywami i ziemniaczanym krokietem
/Pork tenderloin made of sous-vide served with carmelised vegetables 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/**

Cena brutto od osoby: 99,00 PLN + 10% serwisu



MENU II

PRZYSTAWKI podane w stół /STARTERS Served Buffet style/

**Pierogi ręcznie robione do syta jak „dłoń” 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/**

**Deska mięs pieczonych na styl Polski oraz pasztetu podane z marynatami
/Polish style roasted meats and pate served with pickles/**

**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 paste/**

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/**

DANIE Głównie /MAIN Course/

**Polędwica z dorsza serwowana na kolorowym ratatui
/Cod loin served with colorful ratatouille/
lub/or**

**Zraz wołowy po chłopsku podany 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 glazурowaną skórką pomarańczową
/Cheesecake with chocolate sauce & candied orange peel/**

Cena brutto od osoby: 115,00 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/

Bigos staropolski, na wieprzowinie, długo, długo warzony,

typu szlacheckiego, nie wiejskiego, podany w chlebie

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

Kosz pieczywa podany z pastą z makreli

/Basket of bread with delicious mackerel pasta/

Śliwka w boczku zawinięta

/Dried plum wrapped in bacon/

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

Domowy rosół z makaronem własnej roboty

/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

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 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/



Cena brutto od osoby: 150,00 PLN + 10% serwisu



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,-**

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



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.