



## 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/**

**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 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 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

### **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 dobrać 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 : 110 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
			<b>2 700,00 zł</b>
Open Bar I	78,00 zł	0	0,00 zł
			<b>0,00 zł</b>
Serwis 10% (jedzenie)	270,00 zł	1	270,00 zł
Serwis 10% (napoje)	0,00 zł	1	0,00 zł
		<b>Razem</b>	<b>2 970,00 zł</b>

## 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.